

SMOKEY GOODNESS

HET ULTIEME BBQ BOEK



JORD ALTHUIZEN
WERELDKAMPIOEN BBQ



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Opmerkingen bij de recepten:

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, april 2016

© 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuisen

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Fotografie: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen

(blz. 6-7, 10-11, 15, 34-35, 42-55, 72-73, 81, 87,

90-91, 102-105, 120-133, 140-141, 160-173, 219), Bart

Althuisen (blz. 16-17, 24-25, 138-139),

Giorgio Violino (blz. 78-79, 82-83, 218),

Jesaja Hizkia Hutubesy (blz. 175)

Foodstyling: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman,

Studio Rikkelman

ISBN 978 90 215 6229 2

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd

en/of openbaar gemaakt door middel van druk,

fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of

door welk ander medium ook, zonder voorafgaande

schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke

zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker,

noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk

voor eventuele schade als gevolg van eventuele

onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS

HET ULTIEME BBQ BOEK



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

- FIRESTARTER** 9
- BBQ JARGON** 13
- BBQ BASICS** 16
- BBQ FLAVOR MAKERS** 24
- BBQ REGIONS** 42
- BBQ SANDWICHES, BITES & SNACKS** 54
- COMPETITION Q** 78
- TO BEEF OR NOT TO BEEF** 96
- PITMASTERS** 120
- BEST OF PORK** 128
- BIRDS & BONES** 148
- VERY VEGETARIAN** 158
- TEMPLES OF PROTEIN** 160
- SOMETHING FISHY** 172
- MAJOR LEAGUE BBQ** 184
- THE SWEET ENDING** 208
- GET YOUR GEAR** 220
- REGISTER** 222
- DANKWOORD** 224



FIRESTARTER

'Zullen we nog even langs een BBQ-festival gaan?' Niet wetend wat de impact zou zijn van deze door Ryan, mijn Amerikaanse zwager, gestelde vraag, antwoordden mijn vrouw en ik volmondig 'Ja!'. We waren op dat moment, in het voorjaar van 2010, net in de auto gestapt na een middagje wildwater-rafting in Colorado, Verenigde Staten. En we hadden flink trek. Eenmaal aangekomen in Frisco, een piepklein bergdorpje, ging er voor ons een geheel nieuwe wereld open: een straat vol reusachtige stalen BBQ's, ruige mannen die in de weer waren met imposante stukken vlees en overal vuur, rook en genietende mensen. We proefden bij verschillende stands voor het eerst traag gegaarde spareribs, pulled pork en brisket die allemaal urenlang boven houtgestookt vuur waren bereid. Met deze herinneringen nog vers in het geheugen had ik twee weken na mijn vakantie een BBQ op het bedrijf waar ik werkte. Een Hollandse BBQ-klassieker met diepvriessaté en hamburgers. Die werden op een gasverhitte stalen plaat bereid en geserveerd met de obligatoire schalen vol stokbrood en huzarensalade. Het contrast kon niet groter. Ik realiseerde mij dat als het verschil in kwaliteit en beleving zo schrikbarend groot was met

dat wat ik net in Colorado had meegemaakt, het een unieke kans zou zijn om Nederland kennis te laten maken met de Amerikaanse vorm van barbecueën. Samen met mijn bevriende collega's Derk en Freek ging ik het avontuur aan. We schreven ons in bij de Kamer van Koophandel, timmerden in mijn keuken een verkoopstand in elkaar, huurden een smoker en togen naar de tweede editie van de Rollende Keukens in Amsterdam. Hier verkochten we voor het eerst op houtvuur bereide spareribs en pulled pork aan het nieuwsgierige publiek en hadden meteen de smaak te pakken.

Zes jaar later is er veel veranderd. Derk en Freek zijn hun eigen horecaderomen gaan verwezenlijken en Smokey Goodness is onder mijn leiding uitgegroeid van jongensdroom tot een serieuze onderneming. Inmiddels struint een team van meer dan veertig culinaire enthousiastelingen met reuzesmokers de grootste festivals van Nederland en België af en biedt Smokey Goodness catering voor feesten met 1500 gasten aan. Ook organiseren we workshops vanuit onze Delftse mancave.

We houden nog steeds vast aan de uitgangspunten waar we in 2010 mee begonnen: we werken met vlees van duurzame herkomst, bereiden dit zo lang als het nodig is boven echt vuur om de beste kwaliteit te verkrijgen en bieden daarmee de ultieme BBQ-beleving. Nu we met de opkomende interesse voor barbecueën de wind in de rug hebben en de schoorsteen het jaar rond rookt, ben ik er trots op dat we de opgedane kennis kunnen delen via Smokey Goodness, het ultieme BBQ-boek. Met deze bundeling van verhalen, verslagen en recepturen wil ik je inspireren en uitnodigen je onder te dompelen in de wereld en bijbehorende lifestyle van BBQ. Leef je uit met de recepturen, oefen eens met wedstrijdstyl-barbecueën, bouw je eigen hillbilly BBQ-pit en deel je kookkunsten met je vrienden. Want de ware essentie van barbecueën is het samenzijn en met zijn allen genieten van heerlijk eten en lekker drinken. Enjoy!

TEXAS BEEF RIBS

IN TEXAS GAAT HET BIJ BARBECUEËN MAAR OM ÉÉN DING: BEEF! TROTS ALS TEXANEN ZIJN OP DE KWALITEIT VAN HUN RUNDVLEES WILLEN ZE GEEN AFLEIDING OP HUN BORD. GEEN SAUS OF KRUIDENRUB DUS. OM DE KRACHTIGE RUND SMAAK TE COMPLEMENTEREN GEBRUIKEN ZE IN TEXAS DALMATIAN RUB, EEN SIMPEL MENGSEL VAN ZOUT EN GROVE ZWARTE PEPER. IN DIT RECEPT IS HET BELANGRIJK DAT JE GOEDE DIKBEVLEESDE SHORT RIBS GEBRUIKT VAN EEN MOOI MET VET GEMARMERD RAS, EN DAT JE RUIM DE TIJD NEEMT VOOR HET BARBECUEËN. NA 8 TOT 10 UUR IN DE BBQ MET KRACHTIG ROOKHOUT ZUL JE JE TANDEN ZETTEN IN EEN BIJZONDER SMAAKVOL STUK RUND.



Ingrediënten (4 personen)

1 short rib (met 4 botten in 1 stuk)
van circa 2 kg

DALMATIAN RUB

2 el grof zeezout
3 el gestampte zwarte peper
(zoals Lampongpeper van Verste-
gen), of naar smaak

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
3 hickory chunks (blokken rook-
hout van circa 5 x 5 cm)
butcher paper (slagerspapier) of
vetvrij bakpapier, optioneel
kruiskopschroevendraaier
BBQ Guru (zie blz. 13, optioneel)

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding ½ uur,
bereiding 8 uur

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 115 °C is bereikt.

Op de achterzijde, de botkant, van de short ribs zit een taai vlies. Steek een kruiskopschroevendraaier tussen bot en vlies en maak een wrikkende en trekken-
de beweging om het gehele vlies van de botten te trekken. Snijd de laag vet of vliesjes die eventueel aan de vleeszijde zitten weg met een klein mesje, totdat je mooi schoon vlees hebt. Meng voor de Dalmatian Rub het zeezout en de zwarte peper en bestrooi de gehele short rib rijkelijk met het zout-pepermengsel. Schrik niet van de hoeveelheid peper, door de lange garing wordt de smaak hiervan een stuk milder.

Leg de hickory chunks tussen de gloeiende kolen en leg de gekruide short ribs met de botzijde op het rooster in de BBQ en sluit de deksel. Houd de BBQ gedurende 6 à 8 uur op een constante temperatuur van 115 °C (gebruik eventueel de BBQ Guru). Pak de short ribs niet met aluminiumfolie in: zo voorkom je dat het eindresultaat te mals wordt. Je wilt juist een licht stevige bite behouden, die je krijgt bij een kerntemperatuur van 92 °C.

Als je wilt kun je de short ribs na 4 uur in butcher paper wikkelen. Dit is vetvrij papier dat warmte en vocht deels doorlaat. Hiermee versnel je het kookproces zonder dat de structuur van het vlees te veel wordt beïnvloed. Texaanse pitmasters zoals Aaron Franklin zweren bij het gebruik van butcher paper.



WARMGEROOKTE CITROEN-PEPERZALM

MAKKELIJKER, SIMPELER EN LEKKERDER DAN DEZE WARMGEROOKTE CITROEN-PEPERZALM WORDT BARBECUEËN GEWOON NIET. SLECHTS TWEE INGREDIËNTEN, EEN GOEDE DOSIS ROOKHOUT EN EEN UURTJE GEDULD IS ALLES WAT JE NODIG HEBT OM EEN BIJZONDER VERRASSEND EINDRESULTAAT OP TAFEL TE ZETTEN WAAR NOG LANG OVER WORDT NAGEPRAAT.



Ingrediënten (4 personen)

1 zalmzijde met huid van circa
1,4 kg
3 el fruit-peper-citroen
(Verstegen)

Garnering

2 citroenen, in schijfjes gesneden
en kort gegrild
4 takjes tijm, blaadjes gerist

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
2 handjes beuken-, berken- of
eikenrookhoutsnippers, geweekt
2 grote spatels

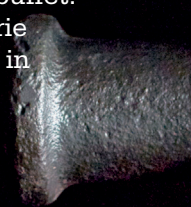
Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 5 minuten,
bereiding circa 1 uur

Bereid een grote BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van circa 90 °C is bereikt.

Strooi de geweekte rookhout-snippers op de kolen en leg de hele zalm met de huidzijde op het rooster. Besprenkel royaal met de fruit-peper-citroen en sluit de deksel. Gaar de zalm in circa 1 uur totdat hij stevig aanvoelt en de segmenten bij het indrukken met een duim loskomen. Gaar hem niet te ver door, want dan wordt de zalm droog en ontstaan er witte eiwitdruppels boven op de zalm.

Schuif voorzichtig twee grote spatels onder de zalm en leg hem van de BBQ op een serveerplank. Garneer met de gegrilde citroenschijfjes en geplukte tijmblaadjes. Serveer bij een zomerse salade of als onderdeel van een BBQ-buffet. Overgebleven zalm is nog drie dagen heerlijk te verwerken in zelfgemaakte zalmsalade of rillettes.





S'MORES SKILLET MET SALTED CARAMEL

DEZE SWEET SALTY CHOCOLATE DECADENCE IS GEINSPIREERD OP DE YANKEE KAMPVUURKLASSIEKER S'MORES: OP EEN STOKJE BOVEN VUUR GEROOSTERDE MARSHMALLOWS GEKLEMD TUSSEN AMERIKAANSE BISCUITJES MET CHOCOLADE. OM DIT GERECHT DE TOUCH VAN SMOKEY GOODNESS TE GEVEN, VOEGEN WE ER BOURBON EN EEN GEROOKTE KARAMELSAUS AAN TOE EN SERVEREN WE HEM IN EEN RUIGE GIETIJZEREN PAN. ZO, NU DOEN DE STOERE MANNEN OPEENS WEER MEE MET HET NAGERECHT.



Ingrediënten (5-6 personen)

GEROOKTE ZOUTE KARAMELSAUS

100 g kristalsuiker
2 el water
100 ml kookroom
2 el boter
2½ tl gerookt zout
300 g donkere chocolade calllets (kleine druppels)
4 el bourbon
300 g marshmallows
4 el geroosterde hazelnoten, fijngehakt
16 digestive volkorenkoekjes

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
gietijzeren skillet met circa 28 cm doorsnede

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding ½ uur, bereiding circa ½ uur

Bereid een BBQ of grill voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 240 °C is bereikt.

Maak eerst de gerookte zoute karamelsaus door suiker en water op een zeer laag vuur langzaam te laten smelten. Probeer niet te roeren, om kristalvorming te voorkomen. Verhit de gesmolten suiker net zo lang totdat deze goud begint te kleuren. Verhit in een andere pan ondertussen de kookroom en voeg deze aan de goudkleurige karamel toe (pas op spattende suikersiroop). Roer als laatste de boter en het gerookte zout door de karamelsaus.

Verdeel de chocolade calllets over de bodem van de gietijzeren skillet. Bedruppel met de bourbon en bedek met de marshmallows. Zet de gietijzeren skillet in de hete, indirect ingestelde BBQ en bak totdat de chocolade gesmolten is en de marshmallows goudbruin geworden zijn. Besprenkel met de gerookte zoute karamelsaus en hazelnoten en serveer met volkoren koekjes om te dippen.



GET YOUR GEAR

GOED VLEES, MOOIE BBQ-KRUIDEN, HET JUISTE ROOKHOUT OF DE BETERE BARBECUE TOOLS: WAAR HAAL JE DAT ALLEMAAL VANDAAN ALS JE VOOR HET BETERE WERK WILT KIEZEN? ONDERSTAANDE LIJST IS EEN OVERZICHT VAN INSPIRATIEBRONNEN, LEVERANCIERS EN AANBIEDERS DIE JE HET BESTE BIEDEN OP BBQ-GEBIED EN ALLES WAT DAARBIJ KOMT KIJKEN. WIJ VAN SMOKEY GOODNESS BEVELEN UITERAARD OOK SMOKEY GOODNESS AAN, DUS BEZOEK ONZE WEBSHOP OP WWW.SMOKEYGOODNESS.NL VOOR ONS AANBOD AAN BBQ-SAUZEN, KRUIDEN EN ACCESSOIRES.

Platforms met BBQ-informatie

Het BBQ Forum:
www.bbqforum.nl
Het BBQ Genootschap:
www.bbqgenootschap.nl
BBQ Helden: www.bbq-helden.nl
Noskos Blog: www.bbq-nl.com
Fire & Food Magazine:
www.fire-food.nl

BBQ-competities

Nederlandse Barbecue Stichting:
www.nkbbq.nl
Kansas City Barbecue Society (KCBS):
www.kcbs.us
KCBS in Europe:
www.facebook.com/KCBSEurope/

All round BBQ-benodigdheden

(BBQ's, kruiden, sauzen, tools)
Vuur en Rook:
www.vuurenrook.nl
Pro BBQ Shop:
www.probbqshop.nl
BBQ Factory:
www.thebarbecuefactory.nl

BBQ-temperatuur-controllers

BBQ Guru:
www.bbqguru.eu

Barbecues

Big Green Egg:
www.biggreenegg.eu
Weber:
www.weberstephen.nl
Rösle:
www.roesle.de
Comfort Trade:
www.comforttrade.nl

Houtskool & Briketten

Greek-Fire:
www.greek-fire.nl
Vuur en Rook:
www.vuurenrook.nl

Kruiden & Specerijen

Verstegen:
www.verstegen.eu

Online Barbecuevlees

Dry-Aged Meat:
www.dryagedmeat.nl
Beef & Steak:
www.beefensteak.nl
Beef Exclusief:
www.beefexclusief.nl

Kwalitatieve slagerijen

Chateaubriand (Heemstede):
www.chateaubriand.nl
Vleeschhouwerij (Zetten):
www.vleeschhouwerij.com
Slagerij G. ter Weele (Oene):
www.slagerijterweele.nl
Slagerij van Broekhuizen (Dalfsen):
www.slagerijvanbroekhuizen.nl
Dierendonck (Sint-Idesbald, België):
www.dierendonck.be
De Kapblok (Heverlee, België):
www.kapblok.be
De Laet & Van Haver (Hove, België):
www.delael-vanhaver.com

Beter vlees

Heyde Hoeve:
www.heydehoeve.nl
Gildehoen:
www.gildehoen.com
Natuurlijk Beheer:
www.natuurlijkbeheer.nl
Creekstone Farms:
www.creekstonefarms.com

SMOKEY



ECHTE MANNEN KOKEN MET VUUR

ROKERIG, SLOW, SMEULEND EN FINGERLICKIN' LEKKER: DAT IS BARBECUEËN ZOALS HET BEDOELD IS. MET SMOKEY GOODNESS ONTHULT WERELDKAMPIOEN BBQ JORD ALTHUIZEN ALLE TRICKS OF THE TRADE VAN HET ECHTE BARBECUEËN USA-STYLE. MET GOUDEN TIPS OVER VUUR EN TEMPERATUUR EN STOERE RECEPTEN VOL PIT EN SMAAK. BURGERS, WINGS, GEGRILDE CÔTE DE BOEUF, PULLED PORK OF ZELFS HELE SPEENVARKENS - WE ARE HOOKED, WIJ WILLEN MEER!

**'HET BBQ-BOEK DAT ALLE ANDERE
BBQ-BOEKEN IN ÉÉN KLAP OVERBODIG MAAKT.'**

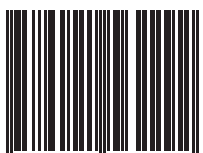
**- MARCUS POLMAN,
JURYLID MASTERCHEF HOLLAND**

**'DE NEDERLANDSE KONING VAN
DE BARBECUE. PAS OP: DE PULLED
PORK IS GEVAARLIJK!'**

- CULY.NL

**'EEN SCHITTEREND JONGENSBOEK DAT JE IEDERE
MAN MET EEN JONGENSHART WILT GEVEN.'**

- FELIX WILBRINK, DE TELEGRAAF



9 789021 562292

www.kosmosuitgevers.nl

K
KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen