

**JORD  
ALTHUIZEN**

# **BOOK OF BACON**



**POWERED BY  
SMOKEY  
GOODNESS**

## 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, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> en 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreden, tenzij anders is aangegeven.

Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.

Eerste druk, mei 2024

© 2024 Smokey Goodness/Jord Althuisen/  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
Tekst en receptuur: Jord Althuisen & Rokus de Jong  
Culinaire redactie: Martine Steenstra  
Redactie: Kirsten Verhagen, Arende Boogert-de Wit  
Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld  
Reisfotografie: Jord Althuisen & Valerie van Baasbank  
Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman  
Lithografie: DPS design & prepress studio  
Icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 439 2646 1

ISBN e-book 978 90 439 2647 8

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitaal 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.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

**JORD  
ALTHUIZEN**

# **BOOK OF BACON**

**POWERED BY  
SMOKEY  
GOODNESS**

**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht / Antwerpen



# INHOUD

- LET'S GET FAT **7**
- A WORLD OF BACON **8**
- BACON BASICS **36**
- MAKING BACON **56**
- BACON BITES & SNACKS **88**
- BEGGING FOR BACON **110**
- BUNS, BREAD & BACON **134**
- BIGGER BACON BITES **170**
- SMOKEY'S ADVENTURES **188**
- SWEET & SALTY **202**
- LIQUID LARD **218**
- REGISTER **238**



# LET'S GET FAT

**'EVERYBODY LOVES BACON' IS EEN BEKENDE UITSPRAAK, DIE VAST OOK WELEENS UIT JOUW MOND ONTSNAPT ZAL ZIJN. JA, IEDEREEN IS VERZOT OP DEZE VLEZIGE LEKKERNIJ, ZELFS MENIG VEGAN VERLIEST ZIJN OF HAAR LEVENSOVERTUIGING NA GEZWICHT TE ZIJN VOOR DEZE KNISPERENDE KROKANTHEID MET ZIJN LICHTROKERIGE, ZILTIGE VERLEIDING. MAAR DAT IEDEREEN ER GEK OP IS EN HET FREQUENT TOT ZICH NEEMT, BETEKENT NIET DAT IEDEREEN VAN DE VETTIGE HOED EN DE GEROOKTE RAND WEET. KORTOM, WE ETEN HET WEL, NOEMEN ALLES VAN VARKEN DAT GEPEKELD EN GEROOKT IS AL SNEL BACON EN LATEN HET DAARBIJ. MAAR NIET JIJ, ALTHANS, NA HET LEZEN VAN DIT GOEDBEVLEESDE BOEKWERK NIET. WANT JIJ, JIJ DIE MET JE NU NOG VETVRIJE KNUISTEN DIT SPEKKIGE EPISTEL IN HANDEN HEBT, STAAT OP HET PUNT EEN WERELD VAN VETTIGE FINESSE TE BETREDEN. JIJ GAAT DIEP HET KNORRENDE KONIJNENHOL VAN ALL THINGS BACON VERKENNEN EN JE ONTPOPPEN TOT BACONMASTER, KING OF THE KNOR EN ALWETEND SPEKSPECIALIST. HET IS TIJD OM DE WERELD VAN BACON TE VERKENNEN. TIJD VOOR *BOOK OF BACON*.**

Als we toch met gezegdes gaan strooien (je komt er nog heel wat tegen), dan heb ik er meteen nog een voor je: 'Verandering van spijs doet eten.' Dat is wat er in mij opkwam toen mijn uitgever mij vroeg welk werelddeel ik dit keer wilde uitroken. 'Laten we het eens lekker anders doen,' antwoordde ik. Na dertien eerdere BBQ-boeken voor Smokey Goodness en Black Smoke geschreven te hebben, wilde ik namelijk ook weleens een keer een koekenpan vasthouden, een mandje al sissend in het goudbruine vet laten zakken of een oven met een vlugge vinger naar 180 °C brengen. Heerlijk. En omdat er in al die BBQ-boeken al ruim 650 (!) BBQ-recepten staan, denk ik dat zelfs de meest trouwe fans er nog wel een paar op hun 'to do'-lijstje hebben staan. Tijd voor een vleesrijk intermezzo met andere insteek.

Anders dus. Waar zou een ander boek dan over moeten gaan? Je zou het een 'hamvraag' kunnen noemen (maar die komt straks verderop in het boek al aan bod), maar deze vraag naar het onderwerp bleef voor mij maar een milliseconde onbeantwoord. Want wat kies je als je voor iets anders gaat? Je favoriete ingrediënt natuurlijk! Bacon dus. Ik vond het in de huidige tijd – waar de top 10 meest verkochte boeken in de categorie 'Eten & Drinken' met hun dieetwijsheden vooral gaan over 'niet eten & niet drinken' – nu wel een goed moment om als tegendraadse eigenwijs wat spekkig tegenwicht te bieden en te zeggen: to hell with it all, let's get fat! Je leeft maar één keer en we kunnen wel wat hedonisme gebruiken in dit calvi-

nistisch ingestoken land met zijn 'minder dit, minder dat' wijzende vingertjes.

Als je dan voor anders gaat, is het ook wel leuk als je het ook anders doet. Dus hop, we gooiden de look and feel van het boek op de schop en doken eens diep de theorie in. Want we hebben gedegen onderzoek gedaan – in de literatuur en bij de hoeders van het baconambacht in Nederland, Amerika en Canada – en delen onze vleesgeworden kennis graag met je, zodat ook jij het verschil leert kennen tussen alle soorten bacon, hoe je die zelf maakt en wat je er allemaal mee kunt doen. En dat laatste is verrassend veel en veelzijdig. Dus ja, schrok die crispy plakken naar binnen met je roerei (dat is nog altijd een goed idee) maar leg die baconplakken daarna niet meteen terug in de koelkast. Sandwiches, snacks, bites, big bites, desserts en cocktails, ja alles is lekkerder met bacon. Wat je niet gaat vinden in dit boek? Hoe je bacon krokant bakt. Als je dat niet weet heb je geen boek nodig maar een heropvoeding van andere ouders. Want dan is er echt iets goed misgegaan.

Veel lees-, maak- en eetplezier en laat mij je nog een woord van wijsheid meegeven op je 'let's baconize it all'-quest: when in doubt, just add bacon.

**JORD ALTHUIZEN**

 @jordalthuizen

 @theroughchef

# A WORLD OF BACON







Kasabani  
Fili  
100g



# HOT HONEY AND BACON WHIPPED GOAT CHEESE

**GLORIOUS! ANDERS DAN DIT KUN JE DEZE ONGEKEND LEKKERE COMBINATIE NIET OMSCHRIJVEN. DE FLUFFY GEITENKAAS GEEFT EEN HEERLIJKE ROMIGE BASIS, DE NOOTJES UPGRADEN DIE MET EEN MOOIE CRUNCH EN DE HOT HONEY MAAKT HET GEHEEL AL MOOI AF, MAAR DE KROON VORMT TOCH WEER DIE KROKANTE BACON. LET'S WHIP UP SOME GOODNESS!**

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

## HOT HONEY

200 g honing  
1 tl chiliflakes  
1 tl chilipoeder  
1 el tabasco  
sap en geraspte schil van 1 citroen  
versgemalen zwarte peper naar smaak

6 plakken gerookt ontbijtspek,  
krokant gebakken  
300 g verse zachte geitenkaas  
zout en versgemalen zwarte peper  
naar smaak  
60 g geroosterde pecannoten, grof  
gehakt  
3 el bieslook, in dunne ringetjes  
gesneden  
5 el Hot Honey  
versgemalen zwarte peper  
crackers, toast of chips om te serveren

## BENODIGDHEDEN

klein pannetje  
keukenmachine

## BEREIDINGSWIJZE

**DUUR:** voorbereiding 30 minuten, bereiding 5 minuten

Maak eerst de Hot Honey door alle ingrediënten in een klein pannetje enkele minuten licht te verwarmen. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Verkruimel het ontbijtspek. Doe de geitenkaas in een keukenmachine met hakmes en draai de kaas in enkele minuten tot een luchtige crème. Smeer de crème op een mooie serveerschaal en maak daarbij een paar 'swirls' waarin je de honing kunt gieten. Overgiet met de Hot Honey en bestrooi met het verkruimelde ontbijtspek, de pecannoten, het bieslook en wat versgemalen zwarte peper.

Wat Hot Honey over? Check dan het recept Bacon & vanilla ice cream brioche met hot honey op blz. 154. Een beter excuus om dit recept te maken is er niet.



Home of the  
World Famous  
Peameal  
Bacon on a bun



Here's the Toronto our princess should get to see



CASH ONLY

Eating + Drinking  
Guide 2010



100% WHOLE WHEAT BREAD	\$1.75	SMOKED SALM	\$7.75	BREAKFAST SANDWICH	\$5.50
EGGPLANT	\$6.75	TUNA PITA	\$6.75	GREEK SALAD	\$5.50
HAM & CHEESE	\$6.75	VEGGIE WRAP	\$5.50		
<b>HOT</b>		<b>BEVERAGES</b>		<b>COLD</b>	
COFFEE	\$1.40	LEMONADE	\$1.75	SOFT DRINK	\$1.50
TEA	1.30	ICE CREAM	1.50	LEMONADE	\$1.50
				MILK	\$1.25

Best  
Chicken  
Sandwich

CHICKEN SANDWICH  
BONITO TUNA SANDWICH  
GRILLED STEAK SANDWICH

\$8.85



CASH ONLY





**Carousel Bakery**  
World Famous

**Carousel Bakery**

Sample the One & Only  
Internationally Acclaimed  
**Peameal Bacon**  
on a soft  
country  
bun **\$7.95**  
Experience the Toronto tradition, eh!

LAWRENCE MARKET

CAROUSEL BAKERY

p  
o  
M  
GR  
ex

# BOURBON, BACON & BANANA LOADED BAILEYS DIPPED FRENCH TOAST

**HAHA, WE DID IT AGAIN! WE VINDEN ALTIJD WEL WEER EEN METHODE OM EEN AL LEKKER DECADENT RECEPT NOG EVEN DE OVER DE TOP UPPERCUT TE GEVEN. DEZE TOWER OF TOASTY MADNESS GAAT JOUW BRUNCH EEN BACONBOOST GEVEN DIE JE NOG LANG ZAL BIJBLIJVEN.**



INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

## FRENCH TOAST-MENGSEL

4 grote eieren  
180 ml Baileys Irish Cream  
60 ml melk  
1 el bruine suiker  
1/4 tl kaneel

3 bananen  
6 el boter  
2 el rietsuiker  
30 ml bourbon (of whisky)  
8 plakken brioche  
16 plakken gerookt ontbijtspek,  
krokant uitgebakken  
4 el ahornsiroop  
4 el crème fraîche

## BENODIGDHEDEN

oven  
koekenpan

## BEREIDINGSWIJZE

**DUUR:** voorbereiding 30 minuten,  
bereiding 45 minuten

Verwarm de oven voor op 70 °C. Meng in een kom de ingrediënten voor het French toast-mengsel en zet opzij.

Pel de bananen en halveer ze. Verhit in een koekenpan de helft van de boter en bak op hoog vuur kort de bananen aan. Voeg al snel de rietsuiker toe, laat karamelliseren en flambeer dan met de bourbon. Haal van het vuur en houd de bananen warm in de oven. De truc met de bananen is dat je heet en snel werkt zodat ze nog een beetje structuur houden. Bak je ze te langzaam, dan worden ze heel zacht en mushy – ook lekker, maar lastig stapelen straks.

Doop de plakken brioche in het French Toast-mengsel, draai om en zorg ervoor dat beide kanten zich goed volzuigen. Verhit opnieuw wat boter in de (schoongemaakte) koekenpan en bak de plakken brioche per twee of drie goudbruin. Houd ze tussentijds warm in de oven.

Als alle plakken brood gebakken zijn, is het tijd om je toren te gaan stapelen: French Toast, gebakken banaan, krokante bacon. Overgiet tussendoor met wat ahornsiroop. Maak het geheel af met wat crème fraîche en val aan.



# BACON BOURBON MAPLE OLD FASHIONED

**GOT TO LOVE A CLASSIC! WAT DEZE VARIANT ECHTER EXTRA LEKKER MAAKT, IS DE SWEET HEAT DIE JE KRIJGT DOOR DE BACONSTRIP EEN KICK TE GEVEN MET CHILIPOEDER, EN DE COCKTAIL EEN SWEET EDGE DOOR DE AHORNSIROOP. BEWARE: DEZE COCKTAIL BEVAT EEN SERIEUZE SHOT BOURBON MAAR KLOK JE ZO WEG. ERG LEKKER EN DAARDOOR EXTRA VERLEIDELIJK OM ER NOG EENTJE TE NEMEN, OF EEN PAAR...**



## INGREDIËNTEN (VOOR 1 COCKTAIL)

1 plak streaky bacon  
1/2 el bruine basterdsuiker  
mespuntje chilipoeder  
1 sinaasappel  
2 maraschinokersen  
30 ml ahornsiroop  
1 el water  
3 scheutjes Angostura-bitters  
60 ml bacon infused bourbon  
(zie blz. 220)

## BENODIGDHEDEN

cocktailprikker  
1 laag glas of whiskytumbler  
1 groot stuk ijs

## BEREIDINGSWIJZE

**DUUR:** voorbereiding 30 minuten, bereiding 3 minuten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de plak streaky bacon op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi de basterdsuiker en het chilipoeder erover. Bak in de oven in circa 15 minuten gaar, tot de suiker gekaramelliseerd en de bacon krokant is. Laat afkoelen. Snijd met een mesje een stuk van de schil van de sinaasappel en rijg dat samen met de maraschinokersen aan een cocktailprikker.

Doe de ahornsiroop met het water en de Angostura-bitters in een glas. Roer met een lepel goed door. Voeg dan de bacon infused bourbon toe en roer nogmaals. Doe een groot ijsblok in het glas en garneer met de cocktailprikker.





# REGISTER

## A

Abrikozen 148  
Asperge 184  
Augurken 94  
Avocado 146

## B

*Back bacon* 64  
*Back bacon bannock* 158  
*Bacon & onion soup* 102  
*Bacon & shrimp burgers* 164  
*Bacon & vanilla ice cream brioche met hot honey* 154  
*Bacon bark* 212  
*Bacon bourbon maple old fashioned* 234  
*Bacon cannoli's* 206  
*Bacon loaded pumpkin pie* 180  
*Bacon manhattan* 228  
*Bacon sprinkle & bacon schmear bruschetta's* 142  
*Bacon wrapped kabeljauw* 184  
*Bacon-cheddar swirls* 144  
*Bacon-rum-raspberry milkshake* 222  
*Bacon, bourbon & bubbles* 224  
*Bacon, brie & abrikozentosti* 148  
*Bacon, shrooms & bourbon cream topped steak* 186  
Baileys 138  
Bavette 140, 162  
*Bbblt sandwich* 146  
*Beef bacon* 84  
*Beef bacon stroganoff toast* 140  
*Big daddy rum bacon* 82  
*Billionaire bacon twizzlers* 92  
Bourbon 138, 182, 186, 214, 224, 230, 234  
*Bourbon bacon, mac 'n cheese* 182  
*Bourbon, bacon & banana loaded baileys dipped french toast* 138  
Braadworst 104  
Bramen 178  
Brie 148  
Brisket 108  
British bacon 74  
*Buffalo chicken-cheese-bacon & egg sandwich* 150  
Buikspek 68, 76, 82, 86

## C

Canadian bacon 74

*Canadian caesar* 232  
Champagne 224  
Cheddar 96, 144, 150, 152, 156  
Chocolade 206, 208, 212, 222  
*Chocolate covered bacon strips* 208  
Chorizo 164  
Cornflakes 154  
Crème fraîche 138, 140, 150, 158, 182, 216  
Croissants 100

## E

Emmentaler 178  
Entrecote 140

## F

*Fat daddy cherry* 230  
*Filet american & bacon bruschetta's* 162  
Frambozen 222  
*Frites met bacondaise* 94

## G

Garnalen 164  
Geitenkaas 106  
Gemberbier 226  
*Gerookt ontbijtspek* 62  
Goudse kaas 108  
Grand marnier 206  
Gruyère 102, 168, 174  
*Guanciale pepe nero* 70

## H

Half-om-halfgehakt 104  
Ham 178  
Hazelnoten 208  
Honing 106, 154, 156, 160, 178, 210  
*Hot honey and bacon whipped goat cheese* 106

## I

*Italian bacon fatty* 104

## J

*Jalapeño-popper grilled cheese sandwich* 156  
Jalapeñopepers 96, 108, 156  
Jenever 148

## K

Kabeljauw 184  
Kalkoenfilet 152  
Kap van een ribeye 84  
Karnemelk 154  
*Kentucky hot brown* 152  
Kielbasa 96, 168  
Kinnebakspek 70  
Kippendij 150, 154  
Klapstuk 84

## M

Manchego 164  
*Maple bacon crack* 100  
Maraschinokersen 234  
Melk 138, 144, 152, 174, 182, 184, 208, 210, 222

## N

'Nduja 104

## O

Oesterzwammen 140  
Olijven 168  
*Olive-bacon-cheese bread* 168  
*Oreo-bacon-peanut cheesecake* 216

## P

Pancetta 68, 104, 184, 210  
*Pancetta pancake taco's* 210  
*Pancetta tesa* 68  
Panko 164  
Parmezaanse kaas 96, 102, 144, 182, 184  
*Peameal bacon* 72  
*Peameal bacon sandwich* 166  
*Peanut & bacon brittle* 214  
Pecannoten 100, 106, 214  
Pecorino 152, 174, 176  
Perziken 210  
*Pig in a proper blanket* 178  
*Pig shots* 96  
Pindakaas 216  
Pistachenoten 206  
Polenta 72, 184  
Pompoen 180  
*Pork belly pastrami* 86

*Pork belly pastrami sliders* 160  
Port 230  
Provolone 104

## Q

*Quiche lorraine* 174

## R

Ribeye 84, 140  
Ricotta 206  
*Romanian bacon* 76  
Roomkaas 96, 108, 156, 216  
Rum 82, 92, 212, 222

## S

Schouderbiefstuk 162  
Sherry 102  
Sinaasappel 206, 228, 234  
Slagroom 174, 210, 212, 216, 222  
*Smokey whisky mule* 226  
*Spaghetti alla carbonara* 176  
Spinazie 166

## T

*Texas twinkies* 108

## V

Vanille-ijs 154, 222  
Varkensbuik 62, 68, 86  
Varkenshaas 178  
Varkenslende 72  
Venusschelpen 232  
Vermout 228

## W

Whisky 98, 138, 182, 186, 214, 226, 228, 230  
*Whisky-maple-baconjam* 98  
*Wildzwijnbacon* 80  
Witte wijn 102, 168  
Wodka 140, 232

## Z

Zure room 96, 156, 182  
Zuurdesem 142, 146  
Zwaard 64, 76



SPEKTACULAIR EN GERIJPT  
BACON-EPISTEL  
DE BACONGRAAF



VET BOEK OVER BACON-  
MANIA  
THE SPEKTATOR



EEN SPEKJE NAAR  
MIJN BEKJE  
THE LARD STREET  
TIMES



## 100% BACON, 100% JORD MEER DAN ALLEEN BBQ

WHEN IN DOUBT, ADD BACON... GENIET VAN DE MET VETTIG VERTIER DOORSPEKTE REIS- EN SLAGERSREPORTAGES, LEER JE EIGEN BACON SLAB RIJPEN EN ROKEN OF GA DIRECT AAN DE SLAG MET DE LEKKERSTE BACON-RECEPTEN. VAN BBBLT SANDWICHES TOT PORK BELLY PASTRAMI SLIDERS EN TEXAS TWINKIES TOT GEWOON DE VERY BEST SPAGHETTI ALLA CARBONARA – ALLES, MAAR WERKELIJK ALLES WORDT LEKKERDER MET EEN CRUNCHY, CRISPY, SALTY NOTE. MET *BOOK OF BACON* DUIK JE DIEP IN DE WERELD VAN 'S WERELDS & SMOKEY'S MEEST GELIEFDE VLEESWAAR, VOOR OP DE BBQ & DAARBUITEN. PRAISE THE LARD!

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen



9 789043 926461

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)