

INHOUD

INLEIDING 7

EEN PAAR EENVOUDIGE TIPS 12

 **DE REN** 17

 **DE WEI** 45

 **DE ZEE** 91

 **DE TUIN** 117

REGISTER 138

DANKWOORD 143





METAAL OP VUUR. VLEES OP METAAL.

BARBECUEËN, OFTEWEL MIJN IDEE VAN BARBECUEËN, IS HET bereiden van lekker, simpel eten. Dat is mijn motto. Vroeger had ik slechts een heel eenvoudige barbecue. Een grillplaat en een bakplaat op een paar gasbranders met een heel dun dekseltje.

Ik was echter heel blij met wat mijn oude barbecue kon verwezenlijken: no-nonsense eten.

Ik heb die barbecue zes jaar met veel plezier gebruikt. Het was moeilijk om hem weg te doen toen hij versleten was. Toen roest de overhand kreeg en de branders gewoon uit elkaar vielen, moest ik hem wel vaarwel zeggen. Maar er stonden mij spannende tijden te wachten toen ik op zoek ging naar een nieuw exemplaar. Een sexy, roestvrijstalen ding met een stevig deksel, een raampje om doorheen te gluren en een thermometer.

Ik gebruik mijn nieuwe barbecue als een soort oven. De meeste moderne barbecues hebben deksels en die van mij, met zijn roestvrijstalen omhulsel, geleidt en weerkaatst de hitte heel goed. Wanneer ik grote stukken vlees wil bakken, zoals hele lams- of varkensschouder, entrecote, lendenstuk of zelfs hele kippen en vis, zet ik de branders van de grill en bakplaat op de hoogste stand en sluit ik het deksel. U zult op de thermometer zien hoe de binnentemperatuur oploopt. Wanneer u dan het vlees (of iets anders) erin legt, begint de buitenkant direct te bakken. U kunt de temperatuur dan natuurlijk verlagen en het vlees garen zoals u het lekker vindt.

Bij het barbecueën houd ik van culinaire diversiteit, van voedsel, smaken en invloeden van verschillende culturen. Combineer uw manier van bakken met dergelijke ingrediënten en u krijgt heerlijke gerechten die heel eenvoudig te bereiden zijn. En of u nu een chique barbecue hebt of niet, ik denk dat de meeste mensen graag op die manier barbecueën. Een paar smaakmakers en wat vlammen later

hebt u een gerecht dat u graag iedere keer opnieuw wilt maken. Dat geeft u het gevoel dat u een topchef bent!

Ik heb het geluk dat ik een grote, open pergola bezit achter mijn huis, waar ik veel tijd kan doorbrengen met mijn barbecue. Zo kan ik zowel in de zomer als de winter naar hartenlust barbecueën en vrienden uitnodigen. Want daar gaat het toch allemaal om: samen een leuke tijd beleven, ontspannen, genieten van lekkers...









EEN PAAR EENVOUDIGE TIPS

UW ETEN

Verwarm de barbecue voor voordat u gaat bakken. Er moet een gezond gesis te horen zijn als het eten de bakplaat of het rooster raakt. Een barbecue is niet bedoeld om te stoven of sudderen.

Door het deksel van de barbecue te sluiten, ontstaat er een oveneffect. Zelfs als ik slechts een deel van de barbecue gebruik, zet ik soms alle branders aan, waarna ik het deksel sluit. Als het vlees dan op de barbecue wordt gelegd (bijvoorbeeld een lamsbout, hele kalkoenfilet of ossenhaas), dan begint het direct te bakken en bakt het door de omringende hitte gelijkmatig en snel.

Haal het vlees voordat u het gaat bakken uit de koelkast. Dat is heel belangrijk. Een dikke biefstuk die net uit de koelkast komt en direct wordt gebakken tot hij *saignant/rare* is, zal vanbinnen nog koud zijn. Kip is uiteraard een uitzondering en moet in de koelkast blijven tot net voor het bakken, omdat kip vervelende bacteriën bevat die mensen ziek kunnen maken. Maar ander vlees heeft die bacteriën niet. Laat daarom rund-, lams- of varkensvlees gerust op kamertemperatuur komen voordat u het bakt. Voedselhygiëne is belangrijk, maar laten we niet overdrijven.

Kruid het eten goed voordat u het gaat bakken maar niet te ver van tevoren, dat is niet nodig. Als u 30 minuten voor het barbecueën er een beetje zout en peper over strooit, dan is dat voldoende.

Laat vlees na het bakken altijd even rusten. Laat stukken vlees, zoals hele lendenstukken, ossenhaas of hele vogels ongeveer 20-30 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie. Biefstuk en andere kleine stukken vlees hoeven minder lang te rusten, ongeveer 5 minuten.



Een heet oppervlak voorkomt dat het vlees vastplakt. En door het de kans te geven een korstje te vormen, kunt u het omdraaien zonder dat het scheurt. Dat geldt vooral voor het vel van vis. (Denk eraan dat ontdooide vis bijna niet om te draaien is zonder het vlees te scheuren of te breken. Vis bakken op een stuk bakpapier voorkomt dat.)

Het is vreemd dat we het idee hebben dat we wanneer we bij de barbecue staan, voortdurend iets met het eten moeten doen, bijvoorbeeld steeds het vlees omdraaien. Doe dat niet, het vlees mag rustig blijven liggen. Behalve worstjes, die mag u zo vaak draaien als u wilt.

UW UITRUSTING

Houd uw barbecue redelijk schoon maar overdrijf niet. Ik ken iemand die met een schuurmachine zijn bakplaat schoonmaakt. Dat is misschien wat overdreven – maar hij bakt er wel perfecte vis met een heerlijk knapperig korstje op!

Sommige mensen adviseren om de barbecue schoon te maken als die nog warm is. Maar wie heeft daar zin in? Als u klaar bent met barbecueën, wilt u eigenlijk alleen maar samenzijn met de mensen voor wie u hebt gegrild in plaats van huishoudhandschoenen aan te trekken. Gebruik voor het schoonmaken gewoon wat warm water en zeep en een beetje spierkracht. Zet de (elektrische) barbecue daarna op een lage temperatuur om hem te laten drogen en smeer er dan een beetje bakolie op. Dat voorkomt roestvorming.

Als u toch de barbecue wilt schoonmaken als hij nog warm is, denk ik dat u hem het beste goed kunt afspuiten met de tuinslang. Daardoor verdwijnt de smurrie en het water verdampt supersnel, waardoor roest minder kans krijgt. (Bij deze optie neem ik aan dat uw barbecue in de tuin staat en niet op het balkon van een flat.)

Over roest gesproken, dit is iets waar we geen controle over hebben omdat de meeste barbecues het hele jaar buiten staan. Als de bakplaten of grillroosters beginnen te roesten, dan is het tijd om ze te vervangen! En kijk eens naar de branders eronder. Verroeste branders kunnen tijdens het barbecueën opeens de geest geven. (Dat zou een ramp zijn tijdens een feestje.) Het is niet duur en ook niet moeilijk om ze te vervangen. Nieuwe bakplaten en roosters zijn apart verkrijgbaar. Ik gebruik een barbecuebakplaat ook op mijn gasfornuis in de keuken met vrij goede grillresultaten.



