



Fantastische vleesrecepten voor een culinaire BBQ



**STEVEN
RAICHLEN**

**Fotografie:
Greg Schneider**



INHOUD

INLEIDING
 Waarom ik dit boek schreef xi

VOORBEREIDING

Verschillende technieken 6
 Barbecuen op houtskool..... 8
 Barbecuen op gas..... 15
 Temperatuur..... 19
 Andere barbecues 22
 Wat laatste tips..... 26
 Basisingredienten
 en voorbereiding 28

RUND EN KALF

Een prime rib barbecuen
 OP HICKORY GEROOKTE PRIME RIB 32
 Gevulde runderrollade barbecuen
 RUNDERROLLADE GEVULD MET
 CHORIZO EN KAAS 37
 Een borststuk roken
 MAGER BORSTSTUK UIT TEXAS
 VAN DE BARBECUE..... 42
 Een hele ossenhaas barbecuen
 OSSENHAAS IN KRUIDENKORST
 VAN DE BARBECUE..... 46
 Churrasco maken
 CHURRASCO MET DRIEKRUIDEN-
 CHIMICHURRI 51
 Een porterhouse steak barbecuen
 PORTERHOUSE STEAK TOSCAANSE STIJL .. 56
 T-bonesteaks barbecuen
 VAGEVUURSTEAKS 60
 Strip steaks barbecuen
 STRIP STEAKS MET
 DRAGONBOTER 63
 Filets mignon barbecuen
 FILET MIGNON MET JENEVERBESSEN..... 66

INHOUD

London Broil maken
 LONDON BROIL MET GEMBERSOJA 70
 Stooflap vullen en barbecuen
 KLASSIEKE MATAMBRE..... 73
 Rundersatés maken
 RUNDERSATÉS MET SERÉH 78
 Salade van gegrild rundvlees maken
 AZIATISCHE RUNDVLEESSALADE 82
 Runderfajita's maken
 RUNDERFAJITA'S 86
 Dwarsgesneden ribstuk barbecuen
 ARGENTIJNSE RIBBETJES 91
 Runderrribben roken
 RUNDERRIBBEN UIT MEMPHIS..... 94
 De perfecte hamburger bereiden
 HAMBURGERS MET KRUIDENBOTER..... 98
 Kalfskoteletten barbecuen
 GEMARINEERDE KALFSKOTELETTEN 102

**VARKEN EN
 WORSTJES**

Pulled pork maken
 PULLED PORK UIT NORTH CAROLINA.... 106
 Jerk pork maken
 JAMAICAANSE JERK PORK..... 111
 Gevulde varkenslende barbecuen
 VARKENSLENDE MET TAPENADE 117
 Varkenshaas barbecuen
 IN MOJO GEMARINEERDE
 VARKENSHAAS 122
 Varkenskarbonades barbecuen
 VARKENSKARBONADES IN BOURBON 127



Gevulde varkenskarbonades barbecueen VARKENSKARBONADES-'CALZONE'	131	Lamsribkarbonades barbecueen in tan- doori-stijl LAMSKARBONADES IN TANDOORI-STIJL . . .	182
Spare ribs roken KANSAS CITY SWEET-AND-SMOKY RIBS . .	135	Shish kebabs barbecueen SAFFRAAN-CITROENKEBABS	186
Krabbetjes indirect barbecueen KRABBETJES IN AZIATISCHE STIJL	140	Kebabs van lamsgehakt maken KEBABS VAN LAMSGEHAKT	190
Krabbetjes aan het spit barbecueen KRABBETJES AAN HET SPIT	144	Een heel lam barbecueen LAM AAN HET SPIT	195
Worstjes barbecueen IN BIER GESTOOFDE WORSTJES	148		
Hotdogs barbecueen 'HETE' HONDEN	151		
Een varken in zijn geheel barbecueen VARKEN OP DE BARBECUE	154		
LAM		KIP EN MEER	
Een hele lamsbout barbecueen PROVENÇAALSE LAMSBOUT	160	Een hele kip indirect grillen CITROEN-KNOFLOOKKIP	202
Een opengesneden lamsbout grillen LAMSBOUT MET SESAMOLIE EN GEMBER .	164	Een hele kip barbecueen II KIP GEVULD MET KRUIDENBOTER	207
Een lamsrack direct grillen LAMSRACK UIT MARRAKECH	169	Een hele kip aan het spit barbecueen VIJFKRUIDENKIP AAN HET SPIT	211
Een lamsrack indirect grillen LAMSRACK IN EEN MOSTERDKORST	174	Een kip barbecueen op een bierblikje DE ENIGE ECHTE BIERBLIKKIP	216
Lamshaaskarbonades barbecueen LAMSHAASKARBONADES MET SICHUAN-KRUIDEN	178	Spatchcock van kip barbecueen SPATCHCOCK VAN KIP MET WALNOOT-DILLEPESTO	220
		Halve kippen barbecueen AMERIKAANSE GEGRILDE KIP	225
		Kipstukjes barbecueen GEGRILDE KIP MET SAFFRAAN	230
		Gepekeld kipfilets barbecueen GEGRILDE GEPEKELDE KIPFILET	236
		Gevulde kipfilets barbecueen GEBARBECUEDE GEVULDE KIPFILET	239
		Kipfilet onder baksteen barbecueen ONDER BAKSTEEN GEBARBECUEDE KIP . .	244
		Kippenvleugels barbecueen KIPPENVLEUGELS MET GORGONZOLA . . .	247
		Yakitori barbecueen YAKITORI	250
		Thaise kipsaté barbecueen KIPSATÉ	254
		Een kalkoen roken GEROOKTE KALCOEN IN CAJUNSTIJL . . .	258



I N H O U D

Kalkoenpastrami barbecue	
KALKOENPASTRAMI	262
Eend aan het spit barbecue	
CHINESE EEND AAN HET SPIT	266
Vechthoen aan het spit barbecue	
VECHTHOENDERS MET KRUIDEN EN MOSTERD	271
Kwartels barbecue	
GEBARBEUEDE KWARTELS MET EEN SALADE VAN PEER EN PIJNBOOMPITTEN	276

KRUIDEN EN SAUZEN

Kruidenmengsels maken	
BASISBARBECUEMENGSEL ■ CAJUNMENGSEL ■ CHINEES VIJFKRUIDENMENGSEL ■ JAVAANS MENGSEL ■ MEDITERRAAN KRUIDENMENGSEL ■ MUCHO MACHO PEPEMENGSEL ■ SESAM- ZAADMENGSEL ■ TEXAANS CHILIMENGSEL	282
Bedruijsauzen maken	
BASISBARBECUEBEDRUIPSAUS	287
Barbecuesauzen maken	
BASISBARBECUESAUS ■ HOISINBARBECUESAUS ■ MOSTERDBARBECUESAUS ■ AZIJNSAUS UIT NORTH CAROLINA	288
Kruidenboter maken	
DRAGONBOTER ■ KNOFLOOKKRUIDENBOTER ■ GEROOSTERDE-KNOFLOOKBOTER	291
Tafelsauzen	
BEARNAISEMAYONAISE ■ GORGONZOLASAUS ■ WITTE BARBECUESAUS ■ MOSTERDSAUS ■ MOSTERD-DILLES AUS ■ WASABI-SLAGROOM ■ KRUIDEN-MIERIKSWORTELSAUS ■ PINDA- SAUS ■ AZIATISCHE PERENSAUS ■ VIETNA- MESE DIPSAUS ■ DRIEKRUIDEN-CHIMICHURRI ■ PICO DE GALLO ■ TOMATEN-PAPRIKASALSA ■ SALSA VERDE ■ MANGOSALSA ■ CILANTRO- CHUTNEY ■ KOMKOMMERSALADE ■ SJALOT- TEN-MARMELADE	294
ADRESSEN EN SITES	304

BARBECUES EN TOEBEHOREN

Barbecues

HOUTSKOOLBARBECUES: TOSCAANSE GRILL ■ HIBACHI ■ KUIPBARBECUE ■ BARBECOOK ■ KERAMISCHE BARBECUE ■ TAFEL- BARBECUE	305
GASBARBECUES: GOEDKOPE ■ MIDDENKLASSE ■ SUPERGASBARBECUES	310

PSEUDOBARBECUES EN SMOKERS: ELEKTRISCHE GRILL ■ GRILLPAN ■ VERTICALE WATER- SMOKER ■ HORIZONTALE CILINDER- SMOKER	312
--	------------

Toebehoren	314
----------------------	------------

Starters, brandstof en rookmateriaal	320
---	------------

ZAKENREGISTER	323
-------------------------	------------

RECEPTENREGISTER	329
----------------------------	------------



VERSCHILLENDE TECHNIEKEN

Voor we beginnen eerst iets over de terminologie. Het woord *barbecue* heeft voor verschillende mensen verschillende betekenissen. Aan de oost- en westkust van de Verenigde Staten, in het Noorden en in Canada staat het voor buitenshuis koken op open vuur. In Texas, in het zuiden en delen van de Midwest is barbecue een bepaald stuk vlees dat langzaam wordt gegaard en zwaar gerookt, meestal indirect. Voor iemand uit North Carolina staat barbecue gelijk aan *pulled pork*; voor een Texaan aan runderborststuk. In Nederland en België betekent barbecue het grillapparaat zelf, maar ook de gezellige bijeenkomst (bijvoorbeeld, een buurtbarbecue), of de maaltijd in de open lucht.



Ik doe niet moeilijk en gebruik het woord barbecue in alle betekenissen. Hier volgen de technische termen voor de verschillende manieren van koken op open vuur.

GRILLEN: Voedsel gaar maken direct boven gloeiende kooltjes of vuur. Meestal worden er kleine of dunne stukken vlees of vis (biefstuk, kuikenborst en visfilet) snel en direct boven een heet vuur gegaard. Als ik heet zeg, bedoel ik ook heet: grillen gebeurt meestal bij 230 tot 300 °C.

DIRECT GRILLEN: Een andere naam voor het zojuist beschreven proces.

AANGEPAST DIRECT GRILLEN: Een variatie op direct grillen op een barbecue met een zeer diepe vuurpot, zodat het rooster relatief hoog boven de kolen hangt. Dit stelt u in staat grote stukken vlees te garen, zoals varkensschouders en zelfs hele varkens, zonder ze te verbranden.

INDIRECT GRILLEN: Een proces dat de technieken van grillen en barbecue combineert. Bij indirect grillen

wordt de barbecue zo opgesteld dat het vuur aan één kant of aan twee kanten van de barbecue brandt en het voedsel boven het deel zonder vuur ligt. Het voordeel van deze methode is dat het van uw barbecue een soort oven maakt. Indirect grillen stelt u in staat een groter stuk vlees, zoals een gehele kip of een varkensschouder, door en door te garen zonder de buitenkant te verbranden. U kunt het voedsel er ook mee roken door houtsnippers aan het vuur toe te voegen. Bij indirect grillen hoeft u het vlees niet te



keren. Het wordt meestal bij gematigde temperatuur gedaan, 160 tot 180 °C, en altijd met het deksel op de barbecue.

BARBECUEN: Het echte barbecuen (zoals het in Texas en het zuiden van de VS wordt gedaan) is indirect, bij lage temperatuur en met gebruik van veel houtrook om het vlees te garen en een rooksmaak te geven. De traditionele barbecue is een op zijn kant liggend vat met een vuurpot aan een kant en een kook- of rookkamer aan de andere. Het voedsel wordt langzaam (soms wel 18 uur voor een borststuk) gegaard bij lage (100 tot 120 °C) tot gematigde (150 °C) temperatuur met een flinke hoeveelheid houtrook (meestal eiken- of hickoryhout). Het voedsel krijgt een intense rooksmaak en is meestal zo gaar dat het vanzelf uit elkaar valt. Steeds meer mensen hebben een vat in hun tuin, maar in dit boek leg ik uit hoe u barbecuet op een gas- of houtskoolbarbecue.

ROKEN: Dit is een variatie op het echte barbecuen. Roken wordt gedaan in een op zijn kant liggend vat (zie boven) of in een rechtop staande stomer (zie blz. 25). Er zijn twee soorten roken: **heet** en **koud roken**. Heet roken, eigenlijk een andere naam voor barbecuen, wordt gewoonlijk gedaan bij 100 tot 120 °C. Ik heb de techniek in dit boek beschreven. Bij koud roken wordt het voedsel zo ver van het vuur gelegd dat het zonder te braden wordt gerookt. Zo wordt zalm op Schotse of Noorse manier bereid. Deze techniek valt buiten het bereik van dit boek.



Een eend bedruipen die aan een draaispit wordt gegrild geeft een knapperig vel.

GRILLEN AAN HET DRAAISPIT: Dit is het garen van vlees aan een langzaam ronddraaiend spit. Bij het bereiden van grote stukken vlees (een heel lam, bijvoorbeeld – zie blz. 195) gebeurt dit direct boven het vuur. Meestal bevindt het vuur zich er echter naast, zoals bij de gewone huis-, tuin- en keukenbarbecues met draaispit. Door het



Zoete aardappelen (bataten) worden bijzonder smakelijk als ze in de as worden gepoft.

langzame draaien gaart het vlees van binnen en van buiten. Het is ideaal voor gepofelte.

BRADEN (POFFEN) IN DE AS: Dit is misschien wel de oudste manier van grillen. Het voedsel (meestal een knol, zoals een yam of aardappel) wordt tussen de kooltjes gepoft. Als u de zwarte schil verwijdert, komt de zachte kern tevoorschijn.



Bananenbladeren zijn heel geschikt om vis in te grillen.

GRILLEN IN BLADEREN: Alweer een oude vorm van grillen. Stukken vis, kip of varkensvlees – soms zelfs een hele kwartel – worden in bladeren gewikkeld en op het rooster of in de as gegaard. Bij de *clambake* uit New England, met zijn met zeewier gevoerde vuurpot, worden de technieken van in bladeren grillen en poffen gecombineerd.

TECHNIEK:
Direct grillen

BEREIDINGSTIJD:
12 tot 15 minuten

**VOORBEREIDINGS-
TIJD:**
2 tot 4 uur om het
vlees te marineren

FILET MIGNON BARBECUEN

Voor veel mensen is filet mignon je van het. Het is in ieder geval het duurste stuk vlees. Vreemd genoeg vormen juist de kwaliteiten die de filet mignon zo duur maken – hij is mager, zacht en mild van smaak – een probleem voor de kok. Vet geeft vlees zijn smaak en de magerte van de filet mignon maakt hem nogal onuitgesproken. Het ontbreken van vetrandjes zorgt er ook voor dat hij snel uitdroogt. Om deze problemen te overwinnen mari-

neer ik filets mignon voordat ik ze grill (de marinade voegt smaak en sappigheid toe). Voorts wikkel ik de filets in bacon om te voorkomen dat ze uitdrogen.

*Filet mignon met
jeneverbessen*



FILET MIGNON BARBECUEN

DE BARBECUE GEREEDMAKEN



1 Steek voor direct grillen eerst de houtskool aan met een houtskoolstarter (zie blz. 9).



2 Verdeel de kolen gelijkmatig met een schop of een ander lang voorwerp.



3 Gebruik de test op blz. 10 om te zien of de barbecue heet is voorverwarmd.

HET VLEES VOORBEREIDEN



1 Snijd eerst de ossenhaas in 5 cm dikke filets mignon. Bewaar de 'staart' van de ossenhaas (beneden) voor kebabs of satés.



2 Wikkel de haasbiefstukjes in bacon.

TIP

■ U kunt elke andere marinade in dit boek gebruiken in plaats van de hier beschreven wijnmarinade. U kunt het marineren ook overslaan, maar wikkel de filets mignon dan wel in bacon.

TIP

■ Omdat filet mignon zo dik is, grilt u behalve de boven- en onderkant ook de zijkanten.



3 Zet de bacon vast met slagerstouw. Leg de filets mignon in een schaal.



4 Voeg de rode wijn en de gesneden groenten en kruiden toe, waardoor het vlees een wildsmaak krijgt.



5 Jeneverbessen geven het rundvlees een speciaal houtig aroma en smaak. Voor een sterkere smaak kneust u de bessen voor u ze toevoegt.



OP DE BARBECUE: Gril de filets mignon op hun zijkanten en op hun boven- en onderkant, in totaal 12 tot 15 minuten.

H E T R E C E P T

FILET MIGNON MET
JENEVERBESSEN**1 schoongemaakte ossenhaas***(ruim 1 kilo) of 6 filets**mignon (elk ongeveer 175 g)***6 repen bacon of pancetta (Italiaans spek)****500 ml droge rode wijn****2 sjalotjes, fijngesneden****1 reep selderij, fijngehakt****1 wortel, fijngehakt****2 teentjes knoflook, gekneusd met de***zijkant van een hakmes***2 laurierblaadjes****2 takjes verse tijm of 1/2 theelepel***gedroogde***60 ml olijfolie extra vergine****2 theelepels jeneverbessen of***1 eetlepel jenever***grof zout en zwarte peper****1 stukje boter (3 eetlepels)****Sjalottenmarmelade (desgewenst; blz. 303)**

1. Als u ossenhaas gebruikt, snijdt u deze in kalfsoesters, zoals getoond in *Het vlees voorbereiden*, stap 1 op blz. 67. Wikkel elke kalfsoester in een reep bacon, zoals getoond in stap 2 en 3 en zet die vast met slagerstouw.

2. Giet de wijn in een glazen schaal of maatbeker en roer de sjalotjes, selderij, wortel, knoflook, laurierblaadjes en tijm erdoor. Wrijf de oesters aan beide zijden ruim in met olie en leg ze in een schaal. Giet het wijnmengsel over het vlees en leg de jeneverbessen erbovenop. Giet de resterende olie over het vlees en laat het afgedekt in de koelkast 2 tot 4 uur marineren, waarbij u de oesters 2 of 3 keer omdraait.

3. Maak de barbecue gereed voor direct

grillen (zie blz. 10 voor houtskool en blz. 16 voor gas) en verwarm voor tot heet. Als u klaar bent om te beginnen, borstelt u het rooster schoon en vet het in.

4. Haal het vlees uit de marinade en laat goed uitlekken. Kruid de oesters aan beide zijden met zout en peper en leg ze op het rooster. Gril tot ze gaar zijn naar smaak, 4 tot 6 minuten elk voor boven- en onderkant voor medium-rare (ongeveer 65 °C op de vleesthermometer, in het midden van het vlees gestoken). Leg de oesters met een tang op hun zij en gril nog 2 tot 3 minuten om de bacon knapperig te maken. Leg ze op een schotel, wrijf de bovenkanten met boter in en laat 3 tot 5 minuten rusten. Verwijder het touw. Serveer met uienmarmelade.

6 PERSONEN**U HEBT NODIG:****Slagerstouw****OOK GOED VOOR:**

De marinade in dit recept geeft elke soort gegrild vlees de smaak van wild. Gegrild varken krijgt de smaak van wild zwijn, gegrild lam wordt berggeit en gegrilde kip patrijs.

JERK PORK MAKEN

Jamaica's bijdrage aan de wereld van de barbecue is Jerk pork, geroosterd boven wat wel het geurigste vuurtje ter wereld moet zijn, smeulend allspicehout. Het kenmerkende van Jerk pork zijn de kruiden, een geurig, krachtig mengsel van

Madame Jeanette-pepers (habanero-pepers), pimentbessen, bosuitjes (de Caribische versie van bieslook), verse tijm en nog een tiental

andere kruiden. Traditioneel moet het vlees met een puntige stok worden

ingeprikt om de kruiden erin te

laten trekken. Dit wordt

'jooking' genoemd en zo

heeft Jerk pork misschien

zijn naam gekregen.

In Jamaica wordt Jerk pork van een heel varken

gemaakt. Ik kies voor een

verse schouderham die

ik openleg en ontbeen,

waarna ik hem marineer en

gril. Schouderham heeft

veel vet, dat tijdens het gril-

len smelt, waardoor het een

lekker korstje krijgt.

*Jamaicaanse Jerk pork, geserveerd met maïsbrood
(de rauwe Madame Jeanette-pepers zijn voor de sier)*



TECHNIEK:
Direct grillen

BEREIDINGSTIJD:
30 tot 40 minuten

**VOORBEREIDINGS-
TIJD:**

6 tot 12 uur
om het vlees te
marineren

DE BARBECUE GEREEDMAKEN



1 Steek voor direct grillen eerst de houtskool aan met een houtskoolstarter (zie blz. 9).

2 Verdeel de kolen gelijkmatig met een schffel of een ander lang voorwerp.

3 Gebruik de test op blz. 10 om te zien of de barbecue heet is voorverwarmd.

TIP

■ Echte Jerk pork wordt gerookt op pimenthout – een brandstof die hier onbetaalbaar zou zijn, als u hem al zou kunnen vinden. Om in de buurt van de geur van smeulend allspice te komen, kunt u een handje pimentbessen aan de houtsnippers toevoegen. Dek de barbecue af om de rook vast te houden, ook al grilt u hier direct.

DE MARINADE MAKEN



1 Hier ziet u enkele van de bepalende kruiden voor Jerk pork (met de klok mee van boven af): Madame Jeanette-pepers, kaneel, verse tijm, pimentbessen en nootmuskaat. Voor een extra verse smaak raspt u de nootmuskaat op een speciale rasp.

2 Hele Madame Jeanette-pepers zijn voor de meeste mensen te scherp om aan te pakken. Houd de pepers met een vork vast en verwijder de zaden met een lepel om de hete sappen niet aan uw vingers te krijgen.

J E R K P O R K M A K E N



3 Pureer de vaste ingrediënten voor het kruidenmengsel in een keukenmachine.



4 Voeg de vloeibare ingrediënten geleidelijk toe om een dikke pasta te krijgen.

H E T V L E E S V O O R B E R E I D E N



1 Om een schouderham open te leggen, maakt u een snede in de zijkant tot het bot, met het mes parallel aan de snijplank.



2 Snijd eerst aan de ene kant van het bot en dan aan de andere, met de punt van een scherp mes.

T I P

■ Schrik niet van de schijnbaar grote hoeveelheden zout in dit recept. Toen er nog geen koelkasten bestonden werd vlees op deze manier geconserveerd, want dat was de enige, maar wel afdoende manier.



3 Snijd onder het bot en haal het er vervolgens uit.



4 Snijd door het dikke gedeelte van de ham, bijna tot de rand. Vouw hem open tot een brede, platte lap vlees.



5 Maak een reeks gaatjes (1 cm diep en breed) in het vlees, met 5 cm tussenruimte. Jamaicanen noemen dit 'jooking'. De kruiden kunnen er beter door in het vlees dringen.



6 Giet het kruidenmengsel over het vlees en wrijf het met uw vingertoppen in de gaatjes. Ik heb asbest vingers en ik doe het met blote handen, maar als u een gevoelige huid hebt, trek dan rubber handschoenen aan.



OP DE BARBECUE: Gril de Jerk pork tot hij donkerbruin is en zeer mals, 15 tot 20 minuten per kant. De inwendige temperatuur moet ongeveer 90 °C zijn.



HET VLEES SNIJDEN: Snijd het vlees met een hakmes in dunne reepjes of hak het fijn.

H E T R E C E P T

JAMAICAANSE JERK PORK

6 tot 12 Madame Jeanette-pepers, van stelen en zaadlijsten ontdaan
2 bosjes bosuitjes, schoongemaakt en grof gehakt
1 kleine ui, grof gehakt
6 teentjes knoflook, geschild
30 g verse korianderblaadjes
30 g gehakte verse bladpeterselie
3 eetlepels grof gehakte, geschilder verse gember
1½ eetlepel verse tijm of
2 theelepels gedroogde

1½ eetlepel gehakte verse majoraan of 2 theelepels gedroogde
3 theelepels gemalen allspice
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel vers geraspte nootmuskaat
een ½ theelepel gemalen kaneel
5 eetlepels citroensap
5 eetlepels sojasaus
5 eetlepels donkere rum
5 eetlepels plantaardige olie
3 eetlepels grof zout
3 eetlepels witte azijn
3 eetlepels bruine suiker
1 verse schouderham (2½ tot 3 kg)

**8 TOT 10
PERSONEN**

U HEBT NODIG:
 200 g houtsnippers (bij voorkeur hickory of eiken), plus 3 eetlepels pimentbessen, 1 uur in koud water geweekt en daarna uitgelekt; rubber handschoenen (desgewenst)

TECHNIEK:
Direct grillen

BEREIDINGSTIJD:
8 tot 12 minuten

**VOORBEREIDINGS-
TIJD:**
4 tot 12 uur
voor het marineren
van het vlees

SHISH KEBABS BARBECUEN

Vlees aan een stokje is de oudste manier van grillen ter wereld. Bijna elke cultuur kent er wel een vorm van: Peruaanse *anticuchos*, Spaanse *pinchos*, Indonesische saté, Japanse yakitori – de lijst is praktisch eindeloos. Maar geen manier is zo beroemd of geliefd als de shish kebab van het Midden-Oosten.

Hoe krijgt u de volmaakte shish kebab? In de eerste plaats is er het vlees. Lamsvlees is het traditionele kebabvlees in Centraal-Azië en het Midden-Oosten.

Een marinade is ook essentieel. Veel plakjes ui of paprika, strategisch geplaatst tussen de vleesblokjes, voegen smaak en kleur toe. Op een kort, hoog vuur schroeit het vlees snel, en door royaal te bedruipen met olijfolie of saffraanboter droogt de kebab niet uit.

Saffraan-
citroen-
kebabs met
gestoomde
rijst



DE BARBECUE GEREEDMAKEN



1 Steek voor direct grillen eerst de houtskool aan met een houtskoolstarter (zie blz. 9).



2 Verdeel de kolen gelijkmatig met een schoffel of een ander lang voorwerp.



3 Gebruik de test op blz. 10 om te zien of de barbecue is voorverhit tot hoog.

TIPS

■ Shish kebabs worden gewoonlijk gemaakt van de lamsbout of van de lamsschouder. Lamsbout heeft een steviger smaak en is gemakkelijker te snijden, maar is ook iets taaiër. Schouder bevat meer vet en is daardoor sappiger en voller. Ik vind beide soorten lekker. Wat u ook kiest, snijd het vlees in even grote blokjes.

■ Koop liever saffraandraadjes dan saffraanpoeder. Draadjes zijn in ieder geval geen namaak.

DE KEBABS VOORBEREIDEN



1 Snijd het lamsvlees in blokjes van 2½ cm en leg ze in de marinade.



2 Snijd de ui in acht stukken: snijd hem eerst van boven naar onder in kwarten, snijd dan elk kwart doormidden. Snijd het vlees van de paprika's van het hart, dan hoeft u ze niet van zaadlijsten en zaadjes te ontdoen. Snijd de paprika's in blokjes van 2½ cm. De kebabs zien er mooier uit wanneer u groene en rode paprika's gebruikt.

TIP

■ De grillmeesters van het Midden-Oosten gebruiken platte pennen voor hun shish kebabs. Hierdoor blijven de blokjes vlees op hun plaats wanneer u de pennen omdraait. Platte vleespennen koopt u bij de gespecialiseerde keukenwinkel of via internet (zie Adressen en sites, blz. 304); u kunt ook dubbele vleespennen gebruiken (zie blz. 317).



DE SHISH KEBABS SAMENSTELLEN: Wissel paprika en uipartjes af met de dobbelsteentjes lamsvlees.



DE KEBABS BEDRUIPEN: Bedrijf de kebabs ten minste één keer per kant met saffraanboter. De kebabs zijn gaar na 2 tot 3 minuten aan elk van de vier zijden.

4 PERSONEN

U HEBT NODIG:
4 lange, platte of
8 dubbele
vleespennen

H E T R E C E P T**SAFFRAAN-CITROENKEBABS****VOOR VLEES EN MARINADE:**

700 g ontbeende lamshout of -schouder
1 theelepel saffraandraadjes
1 eetlepel warm water
60 ml citroensap
2 stukjes citroenschil (1 bij 2 cm per stuk)
1½ theelepel grof zout, plus meer voor het kruiden van de kebabs
1 theelepel zwarte peper, plus meer voor het kruiden van de kebabs
1 middelgrote ui, fijngehakt
4 teentjes knoflook, fijngehakt
125 ml olijfolie extra vergine

2 laurierblaadjes**VOOR DE GROENTEN:**

1 grote ui
1 grote rode paprika
1 grote groene paprika

VOOR HET MENGSEL OM TE BEDRUIPEN:

½ theelepel saffraandraadjes
1 eetlepel warm water
4 eetlepels boter, in plakjes van 1 cm gesneden
2 eetlepels citroensap
zwarte peper

1. Spoel het lamsvlees af onder koud stromend water en dep het droog met keukenpapier. Snijd het vlees in blokjes van 2½ cm. Snijd niet te veel vet weg – het houdt de kebabs sappig terwijl ze worden gegrild.

2. Bereid de marinade: verkruimel met uw vingers de saffraan in een grote mengkom. Voeg water toe en laat 5 minuten staan.

3. Voeg citroensap en -schil toe, 1½ theelepel zout, 1 theelepel peper, de gehakte ui en knoflook en roer tot het zout is opgelost. Voeg olie, laurierblaadjes en lamsdobbelsteentjes toe en meng door elkaar. Laat het lamsvlees in dit mengsel afgedekt 4 uur of een hele nacht marinieren – hoe langer, hoe rijker de smaak. Roer het vlees om de paar uur om voor gelijkmatig marinieren.

4. Bereid de groenten voor: snijd de ui in 8 stukken, zoals getoond in stap 2 van *De kebabs voorbereiden* op blz. 187. Verdeel elk stuk in afzonderlijke ringen. Snijd het vlees van de paprika's van het hart en snijd het dan in blokjes van 2½ cm.

5. Maak de barbecue gereed voor direct grillen (zie blz. 10 voor houtskool of blz. 16 voor gas) en verhit voor tot hoog.

6. Bereid het mengsel om te bedruipen: verkruimel met uw vingers de saffraan in een kleine kom. Voeg water toe en laat 5 minuten staan. Doe boter en citroensap in een kleine steelpan. Voeg saffraanwater toe en kook boven matig tot laag vuur tot de boter gesmolten is, ongeveer 3 minuten. Voeg peper toe naar smaak.

7. Rijg, wanneer u met bereiden wilt beginnen, een kwart van de lamsvlees-blokjes op elk van de 4 pennen, waarbij u er stukjes ui en paprika tussen stopt. Leg de kebabs op het hete rooster en grill tot ze naar smaak zijn, 2 tot 3 minuten per kant (8 tot 12 minuten in totaal) voor medium-rare. Kruid de kebabs royaal met zout en peper terwijl ze gegrild worden en bedruip ze met het saffraan-botermengsel.

8. Leg de kebabs op een schaal. Eet het vlees en de groenten nooit direct van de pen, want dan kunt u uw lippen verbranden. Schuif ze van de pennen op uw bord.

Gegrild pitabrood

4 PERSONEN

4 pitabroodjes
2 tot 3 eetlepels olijfolie

1. Maak de barbecue gereed voor direct grillen (zie blz. 10 voor houtskool of blz. 16 voor gas) en verhit voor tot hoog. Bestrijk de pitabroodjes lichtjes aan beide zijden met olie en snijd ze in driehoekjes.

2. Wanneer u met bereiden wilt beginnen, leg dan de pitadriehoekjes op het hete rooster en grill tot ze aan beide zijden licht gebruind zijn, 1 tot 3 minuten per kant. Doe ze in een broodmand en dien meteen op.

VARIATIES:

Vervang bijvoorbeeld de olijfolie door yoghurt, of gebruik de citroengrasmarinade van de Kipsaté, stap 2 op blz. 257.

Veel Turkse grillmeesters rijgen de uien en de paprika's aan aparte pennen. Het voordeel van dit systeem is dat, aangezien elke groente – en het lamsvlees – een verschillende bereidings-tijd heeft, alles perfect gaar gegrild kan worden.