

VUUR

DE NIEUWSTE RECEPTEN VAN WERELDWIJDE
NR. 1 BESTSELLERAUTEUR STEVEN RAICHLEN

STEVEN RAICHLEN

Foodfotografie door Matthew Benson



Karakter Uitgevers B.V.

INHOUD

INLEIDING: WAAROM VUUR?	1
HOOFDSTUK 1: IN ZEVEN STAPPEN NAAR EEN GRILWALHALLA . .	13
HOOFDSTUK 2: ONTBIJT VAN DE GRILL	49
HOOFDSTUK 3: VOORGERECHTEN	61
HOOFDSTUK 4: BRODEN EN PIZZA'S	79
HOOFDSTUK 5: SALADES VAN DE GRILL	97
HOOFDSTUK 6: RUNDVLEES	115
HOOFDSTUK 7: VARKENSVLEES	143
HOOFDSTUK 8: LAMSVLEES	169
HOOFDSTUK 9: GEHAKT	183
HOOFDSTUK 10: GEVOGELTE	195
HOOFDSTUK 11: ZEEVRUCHTEN	225
HOOFDSTUK 12: GROENTEN EN TOFOE	259
HOOFDSTUK 13: NAGERECHTEN EN DRANKJES	287
OMREKENTABELLEN	308
REGISTER	309

INLEIDING

WAAROM VUUR?

Wat zou ik na dertig boeken, zeven tv-series, twee decennia Barbecue University-cursussen, honderden artikelen in publicaties variërend van *The New York Times* tot *Esquire* en letterlijk duizenden radio- en tv-interviews in vredesnaam nog kunnen zeggen over barbecueën?

Veel, zo blijkt.

Toen *How to Grill* uitkwam in 2002 (in 2003 in Nederland verschenen als *Het complete barbecueboek*) hadden nog maar weinig mensen verstand van basisvaardigheden als indirect grillen en roken. Tegenwoordig debatteren barbecuefans over droog pekelen, andersom grillen, zoutstenen en sous vide zoals wetenschappers discussiëren over de details van de kwantumfysica.

Dit betekent dat grillen, net als alles in onze keuken en cultuur, zich blijft ontwikkelen. Nog nooit hebben zoveel mensen zoveel verschillende producten op de meest geavanceerde barbecues en kooktoestellen gegrild. Nog nooit hebben mensen zoveel verschillende grill- en rooktechnieken gebruikt om optimaal te genieten van de oeroude kunst van het koken met vuur. Mannen doen het. Vrouwen doen het. En tegenwoordig doen zelfs kinderen mee aan barbecuewedstrijden.

Dus, wat is er nieuw aan *Vuur*? Bijna alles.

- Nieuwe barbecues, van kamado's tot pelletbarbecues, planchabarbecues en combinatiebarbecues.
- Nieuwe accessoires, zoals draadloze digitale thermometers en geavanceerde draaispitten.
- Revolutionaire nieuwe technieken, van grillen op een zoutsteen tot rookroosteren en van grillen op de kolen tot op het vuur verhit ijzer.

- En natuurlijke nieuwe gerechten, van alternatieve steaks tot milieuvriendelijke zeevruchten, en nieuwe variaties op populaire klassiekers, zoals ontbijt van de grill en op een houtvuur gegrilde nagerechten.

Beschouw *Vuur* als het maatje van *Rook!* – mijn boek over roken. Het gaat verder waar mijn vorige boeken ophielden. Je hebt heel wat fantastische grillsessies om naar uit te kijken.



HOLBEWONERGRILLEN (GRILLEN OP HETE KOLEN)

Dit is de oervorm van het grillen, 2 miljoen jaar geleden bedacht door onze voorouder *Homo erectus*.



Heel veel later, in de jaren vijftig, grilde president Dwight D. Eisenhower, tot afgrijzen van de aanwezigen, *dirty steak* (entrecote rechtstreeks op de kolen) bij het Witte Huis. (Zie de Holbewonerporterhouse, blz. 127.) Voor deze theatrale methode heb je geen rooster nodig. Je grilt het voedsel rechtstreeks op de kolen. Holbewonergrillen lijkt op direct grillen, maar levert een krokantere korst en sterkere rooksmak op – dat komt door de verschillende hittezones en het ‘microschroeien’ van het vlees.

Opstelling: maak een houtskoolvuur en spreid de kolen gelijkmatig uit met een grill- of tuinhak. Blaas eventuele losse stukjes as weg met een ventilator, opgevouwen krant of föhn. Leg het voedsel rechtstreeks op de hete kolen.

Temperatuur: hoog (260-370 °C), net als voor direct grillen. Gek genoeg is de temperatuur niet zo hoog als je zou denken, omdat de

houtschool als een isolator werkt waar hij in contact komt met het vlees. (Mede hierdoor kunnen mensen blootsvoets over hete kolen lopen.)

Grilltijd: kort – 3-6 min. per kant voor de meeste soorten voedsel.

Geschikt voor: steaks natuurlijk, maar groenten worden ook heerlijk als je ze op deze manier grilt. (Denk aan zoete aardappelen, uien, paprika’s, aubergines en pompoenen.) Minder voor de hand liggend, maar niet minder lekker, zijn zeevruchten (probeer de Holbewonerkreeft met absintboter op blz. 237) en op kolen gegrild platbrood (leg het pizzadeeg op blz. 88 rechtstreeks op de hete kolen).

VOOR BETERE RESULTATEN

- Maak een vuur met kooltjes, in plaats van briketten. Briketten geven veel as, waarvan een deel in je eten belandt.
- Bij deze methode zit je nog dichter op het vuur dan anders. Bescherm je armen met lange barbecuehandschoenen en gebruik een lange tang.
- Een variant van grillen op hete kolen is **grillen in de as** (*rescaldo* in het Spaans; *alle cenere* in het Italiaans). Hierbij leg je het voedsel niet op de kolen, maar in de hete of warme as. Deze methode is heel geschikt voor harde wortelgroenten, zoals bieten en aardappelen. Joden in Thessaloniki, Griekenland,

bereiden eieren in de as om een Sefardische specialiteit genaamd *huevos laminados* te maken.

- Zoete aardappelen zijn heel geschikt voor holbewonergrillen; aardappelen poffen gaat beter in de as.
- Kleine groenten als asperges of sugarsnaps kun je in een grillklem doen en rechtstreeks op de hete kolen leggen.

BIJZONDERE GRILLMETHODEN

KAMPVUURGRILLEN

Iedereen die weleens een marshmallow boven een vuur heeft gegrild om een s’more te maken, weet hoe lekker (en leuk) grillen boven een kampvuur is. Kampvuurgrillen is een ritueel dat zo oud is als de mensheid zelf: gezamenlijk koken en eten rond een vuur. Bovendien is het eten lekkerder, want je kookt met de enige brandstof die bijdraagt aan de smaak: hout.

Opstelling: maak een vuur met blokken hardhout volgens een van de methodes op blz. 34. Sommige mensen grillen graag boven vlammen, wat het eten meer verschroeit en een sterkere rooksmak oplevert. (Dit is ideaal voor die marshmallows.) Voor meer controle laat je het vuur volledig of deels doven en gril je boven het gloeiende hout. Gebruik een Toscaanse grill (blz. 16) of een vrijstaand rooster.

Temperatuur: middelhoog-hoog.

Grilltijd: hangt af van de grootte en hardheid van het voedsel. Marshmallows verbranden in een paar minuten; een heel lam heeft een halve dag nodig.

Geschikt voor: alles.

VOOR BETERE RESULTATEN

Grillen boven een kampvuur kan op vele manieren.

- Rijg kleine producten (zoals hot-dogs of marshmallows) aan een verse tak of een spies en houd die boven het vuur.
- Spiets kippen, kalkoenen, braadstukken en andere grote producten aan en groot spit of een jong boompje, leg het op rechtopstaande Y-vormige takken en grill ze boven het vuur. Het Grizzly Spit Campfire Rotisserie System heeft een motor die het spit ronddraait.
- Bind hele lammeren of varkens (opengeklapt) of hele ribstukken of prime ribs vast aan verticale spitten die je rechtop naast het vuur zet. (Draaispitten van gasbarbecues zijn heel geschikt.) Argentijnen noemen dit *asado gaucho*; Brazilianen *fogo de chao*.
- Zet een Toscaanse grill boven de hete kolen om direct te grillen zoals je dat boven houtskool doet.
- Grill het voedsel rechtstreeks op de kolen of begraaft het in de as (zie Holbewonergrillen, blz. 27).

PLANCHAGRILLEN

Plancha is het Spaanse woord voor 'plaat' (traditioneel van gietijzer; Zuid-Amerikanen noemen hem een *champa*). Dus, wat doen plancha's in een boek over barbecueën? Traditioneel verhit je de plancha boven een houtvuur, zodat je kunt iets kunt dichtschroeien of bakken zoals je dat in een gietijzeren koekenpan zou doen, maar dan met het zo geliefde vleugje rooksmak. Ik noem dit planchagrillen en je kunt er producten mee grillen die normaal gesproken niet gegrild worden.

Temperatuur: middelhoog-hoog of hoog.

Grilltijd: kort – 3-10 min. per kant.

Geschikt voor: kwetsbaar voedsel dat uit elkaar zou vallen op een rooster, zoals bot en tong, kleine producten als sint-jakobsschelpen en sugarsnaps die tussen de spijlen door zouden vallen en dingen die je normaal niet grilt, zoals gebakken eieren.

VOOR BETERE RESULTATEN

- Combineer planchagrillen met rookroosteren (blz. 21). Dat wil zeggen: verhit de plancha boven een hout- of houtskoolvuur en voeg dan houtsnippers of -stukjes toe voor een rooksmak. Sluit het deksel om de rook binnen te houden.
- Vet de plancha in met een doekje of een stuk spekvet voordat je het voedsel erop legt. Leg de stukken voedsel na het keren op een



Eendenborst grillen op een plancha.

ongebruikt deel van de plancha waar nog vet op zit, zodat ze niet aanbakken.

- De beste plancha's zijn gemaakt van gietijzer. Je moet ze dus inbranden, net zoals je met een gietijzeren koekenpan zou doen.
- Heb je geen plancha? Gebruik dan een grote gietijzeren koekenpan of een grillpan.

GRILLEN IN EEN KOEKENPAN/LEKBAKJE

Wat hebben de Peruaanse aardappelsalade op blz. 106, de Gerookroosterde wortels op blz. 266 en de Gerookroosterde aardappelen op blz. 278 met elkaar gemeen? Ze worden allemaal in een aluminium bakje of gietijzeren koekenpan bereid met een combinatie van direct en indirect grillen. Dit is ideaal voor kleine of harde groenten die een beetje extra olijfolie of boter nodig hebben voor een gegrilde buitenkant en sappige binnenkant. Ik gebruik deze techniek ook voor kleine en kwetsbare producten.

Opstelling: maak je barbecue klaar voor indirect grillen. Voeg houtsnippers of -stukjes toe aan het vuur. Leg het voedsel in de pan of het bakje, besprenkel het met olijfolie of gesmolten boter en voeg flink wat zout en peper of je favoriete rub toe. Gril het indirect tot het bijna zacht is; roer regelmatig, zodat het gelijkmatig verkleurt. Gril het daarna een paar minuten direct, zodat de buitenkant karamelliseert.

Temperatuur: meestal middel-hoog-hoog of hoog.

Grilltijd: 30-60 min., of zolang als nodig is.

Geschikt voor: wortelgroenten, zoals nieuwe aardappelen en wortels. Harde groenten, zoals spruitjes en bieten. Bimi en brocolirosjes worden ook heerlijk met deze methode. Hetzelfde geldt voor zeevruchten, zoals garnalen en sint-jakobsschelpen, en delicate visfilets.

VOOR BETERE RESULTATEN

- Voor een geweldige toepassing van deze techniek vul je een aluminium bakje met stukken wortelgroenten van 2,5 cm. Zet het onder een kip of ribstuk aan het spit, zodat het vet op de groenten druipt. Je hebt dan een volledige maaltijd van de barbecue. (Roer de groenten af en toe, zodat ze gelijkmatig gaar worden.)
- Voor een sneller (en zenuwslopend) proces gril je recht boven

het vuur. Het voedsel wordt dan bruiner en krokanter, maar je moet heel goed opletten, anders verbrandt het.

GRILLEN OP EEN ZOUTSTEEN

Zoutstenen zijn vrij nieuw in de barbecuwereld, maar we hebben ze met liefde omarmd. Ik gebruik deze dikke rechthoeken van roze zout uit Pakistan regelmatig – als plancha, grillplank, grillpers, rustoppervlak en zelfs als serveerschotel. Omdat zoutstenen poreus zijn, kunnen ze smaken opnemen en afgeven; de zoutsmak wordt verrijkt met wel 80 soorten mineralen. Niets blijft aan het oppervlak kleven en de prachtige kleur en spectaculaire presentatie spreken voor zich.

Opstelling: maak je barbecue klaar voor indirect grillen en verwarm hem voor op middel-hoog-hoog of hoog, inclusief de zoutsteen.

Temperatuur: middelhoog-hoog (180-260 °C).

Grilltijd: meestal 30-60 min.

Geschikt voor: gegrilde hele vis (blz. 251) en pompoen (blz. 283), laten rusten van gegrilde steaks en karbonades, en zelfs als grillpers voor het grillen van *pollo al mattone* (Italiaanse kip onder een steen, blz. 204). Op blz. 303 staat een fantastisch nagerecht: Brownie-s'mores op een zoutsteen.



Brownie-s'mores op een zoutsteen (blz. 303).

VOOR BETERE RESULTATEN

- Verwarm de zoutsteen geleidelijk: 20-30 min. of langer. Als je hem te snel verwarmt, kan hij barsten.
- Je kunt de zoutsteen vele malen hergebruiken. Schraap de nog hete steen schoon met een paletmes of een metalen schraaper en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur.
- De grote vijand van zoutstenen is vocht. Stop de steen na het afkoelen in een grote, stevige, afsluitbare plastic zak.
- Gril niet op een zoutsteen bij koud weer! Een hete steen kan barsten of exploderen door koude lucht.

PLANKGRILLEN

Toen de eerste Europeanen neerstreken in Connecticut, zagen ze indianen elftfilets op rechtopstaande planken grillen rond een

open vuur. (In Essex, Connecticut, wordt nog steeds elk jaar een *shad bake* gehouden.) Dit wil zeggen dat plankgrillen weliswaar nieuw lijkt, maar dat niet is. Wat wel nieuw is, is dat we de plank niet eerst weken en dat we allerlei verrassende dingen plankgrillen, van wentelteefjes tot camembert. Hoe en wat je ook plankgrilt, deze methode biedt je een beschermende grillomgeving (minder veranderlijk dan direct grillen) en een unieke aromatische smaak.

Opstelling: maak je barbecue klaar voor indirect grillen. Blaker één kant van de plank recht boven het vuur. Leg het voedsel op deze geblakerde kant. Leg de plank op het indirecte deel van de barbecue. Sluit het deksel en grill indirect.

Temperatuur: plankgrillen wordt meestal op middelhoog-hoog of hoog vuur gedaan.

Grilltijd: van 10 min. (voor kaas) tot 40 min. (voor hele vis).

Geschikt voor: kaas, garnalen, zalm, forel en andere soorten vis, en vruchten.

VOOR BETERE RESULTATEN

- Ceder wordt het vaakst gebruikt, maar er zijn nu ook planken van kersen-, eiken- en hickoryhout – elk heeft een subtiele eigen smaak.
- Kun je een grillplank hergebruiken? Ja, als hij niet te erg geblakerd is. Schraap hem schoon met een paletmes en boen hem schoon met een plastic schuursponsje



Zeebaars op een cederplank met misolaagje (blz. 247).

en zeepsop. Spoel hem goed af en laat hem drogen. Wanneer hij te erg geblakerd is, kun je hem in het vuur leggen voor een extra rooksmaak.

- In een dappere bui? Voor de ultieme rooksmaak grill je *direct* op een plank. Blaker één kant en leg de vis erop. Leg de plank met de niet-geblakerde kant naar beneden recht boven het (middelhoge of middelhoge-hoge) vuur. Sluit het deksel en grill de vis tot hij gaar is. Dit gaat sneller dan met indirect grillen, met veel meer rook, vuur en drama. Blus eventuele vlammen langs de rand met een waterpistool of met water gevulde verstuiver.

GRILLEN IN BLADEREN

Lang voordat er barbecueroosters (en misschien ook spiesen en draaispitten) waren, wikkelden mensen voedsel in bananen-,

pompoen- en druivenbladeren en grilden het boven een kampvuur. Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (de Spaanse ontdekkingsreiziger die ons liet kennismaken met de West-Indische *barbacoa*) beschrijft zo'n proces voor het bakken van maïsbrood in het vuur in zijn *La Natural hystoria de las Indias* uit 1526. Van recentere datum is Maleisische *ota ota* – kruidige, in bananenbladeren gegrilde zeevruchtenmousse. Grillen in bladeren geeft elk soort voedsel (vaak zeevruchten) een unieke kruidige rooksmaak. Voor een interessante variatie wikkel je het voedsel in ceder-grillpapier en grill je het boven een heet vuur. Cederpapier is verkrijgbaar in webshops.

Opstelling: wikkel het voedsel in eetbare bladeren en grill het op een rooster boven het vuur of in de as.

Temperatuur: middelhoog-hoog of hoog vuur.



Sardines in druivenbladeren (blz. 253).

Grilltijd: kort – meestal 4-8 min. per kant.

Geschikt voor: zeevruchten en kaas.

VOOR BETERE RESULTATEN

- Gebruik nooit bladeren die bespoten zijn met pesticiden.
- Om bananenbladeren soepel te maken gril je ze 15 sec. per kant om ze zachter te maken. Laat ze voor gebruik afkoelen.
- Druivenbladeren uit pot zijn ideaal voor deze methode. Ze zorgen voor een zoutige smaak en een rooksmaak.

GRILLEN MET HOOI, STRO, DENNENNAALDEN EN SPARRENAALDEN

Met deze unieke methode gril je zeevruchten, vlees en zelfs kaas in hooi, stro of dennen- of sparrennaalden in plaats van (of in combinatie met) houtskool of hout. De Fransen gebruiken de methode voor *éclade* (mosselen gegrild met gedroogde dennennaalden – een specialiteit van het Île de Ré aan de Atlantische kust). Het resultaat is een zeer aromatische rooksmaak die heel anders is dan die van houtrook. Op blz. 231 vind je een recept voor in hooi gegrilde mosselen.

Opstelling: vul een geperforeerde grillwok of pan met gedroogd hooi of stro of gedroogde dennen- of sparrennaalden. Leg het voedsel erop en zet het geheel op een hete barbecue, boven het vuur. Steek



Mosselen voorbereiden om ze in een nestje van hooi te grillen.

het hooi indien nodig aan met een brandende lucifer.

Temperatuur: hoog vuur.

Grilltijd: kort (zoals bijna alles wat je direct grilt).

Geschikt voor: schelpdieren, zeevruchten en steaks.

VOOR BETERE RESULTATEN

- Je kunt direct grillen met deze methode, maar de hitte en rook zijn beter te beheersen als je de brandstof bijeenhoudt in een geperforeerde grillwok, een grillklem of op een barbecuerooster voor groenten.
- Voor spectaculaire steaks of karbonades leg je de laatste 30 sec. een verse sparren- of dennentak tussen het vlees en het rooster (boven het hete vuur). Door de hitte komen er oliën vrij die het vlees een unieke rooksmaak geven.

HOUTOVENS

Houtovens (en hun propaantegenhangers) vallen buiten het bestek van dit boek, maar ik wil toch opmerken dat ze in heel Europa (met name in Italië en Frankrijk) gebruikt worden om te grillen. Het mooie van grillen in een houtoven is dat het voedsel van boven en onderen verhit wordt (handig voor dikke steaks, zoals een porterhouse), te midden van houtrook. Het nadeel is het formaat en de hoge prijs van een houtoven. Om direct te grillen in een houtoven hark je een platte bult hete kolen in de richting van de opening van de oven. Zet er een Toscaanse grill boven en leg het voedsel erop.

OPENHAARDGRILLEN

Voor het grootste deel van de geschiedenis van de mens wordt er gegrild (en natuurlijk gekookt) boven een vuur in een open haard. Deze methode is tegenwoordig erg populair in trendy grillrestaurants. Deze grillmethode valt buiten het bestek van dit boek, maar is geschikt voor direct grillen, grillen aan het spit en grillen tussen de hete kolen en in de hete as.

VUURPLAATSGRILLEN

Ook deze methode valt buiten het bestek van dit boek, maar er zijn veel boeken over dit onderwerp geschreven. Begin bijvoorbeeld met mijn boek *Indoor Grilling*.

DROOG GEPEKELDE FILET MIGNONS

MET ANSJOVISROOM OF SNIJPLANKSAUS

VOOR: 4 personen

METHODE: direct grillen

VOORBEREIDING: 1 uur voor het droog pekelen; plus 10 min. voor de saus

GRILLTIJD: 8-10 min.

BARBECUE/TOOLS: kan op houtskool, hout of gas gegrild worden. Verder heb je nodig: 2 stukjes hardhout of 135 g niet-geweekte houtsnippers (naar wens), een kleine koekenpan (15-20 cm), een rooster op een diepe bakplaat en een snijplank met een geultje.

KOPEN: zie de tips voor het kopen van biefstuk op blz. 120.

INSIDERTIP: in dit recept wordt de techniek droog pekelen gebruikt om vlees dat van zichzelf een milde smaak heeft een rijkere smaak te geven. Je bestrooit het vlees een uur van tevoren royaal met zout. Het zout trekt een deel van het vocht uit het vlees en mengt zich daarmee, waardoor er een pekelvocht ontstaat, dat na een tijdje voor een deel weer wordt opgenomen door het vlees. Het resultaat: meer smaak en sappigheid.

Ik houd het meest van rijkere, vettere stukken vlees, zoals ribeyes of entrecotes. Maar er zijn ook liefhebbers van filet mignon, vanwege de malsheid (je kunt het bijna met de zijkant van een vork snijden) en de milde smaak – de mildste smaak van alle stukken vlees. Droog pekelen biedt je het beste van twee werelden: malsheid én smaak. Ik geef je twee opties voor de saus: ansjovisroom en snijplanksaus. De laatste maak je op de snijplank met de vleessappen en kruiden wanneer je het vlees snijdt.

INGREDIËNTEN

4 filet mignons (elk 170-250 g en minstens 5 cm dik)
grof zeezout
plantaardige olie, voor het rooster

40 g zwarte peperkorrels, gekneusd, uitgespreid in een ondiepe kom
Ansjovisroom (recept volgt) óf
Snijplanksaus (recept volgt)

1. Leg de filet mignons in een ovenschaal. Bestrooi ze aan weerszijden royaal met zout. (Tip: strooi het zout van een hoogte van 15 cm voor een gelijkmatige verdeling.) Zet de steaks onafgedekt 1 uur in de koelkast; keer ze eenmaal.

2. Maak je barbecue klaar voor direct grillen en verwarm hem voor op middelhoog-hoog. Borstel of schraap het rooster schoon en vet het goed in.

3. Druk elke filet mignon aan weerszijden in gekneusde peperkorrels. Leg de steaks op de barbecue en grill ze 1½ minuut per kant. Draai ze daarna een kwartslag, zodat ze een ruitjespatroon krijgen.

Keer ze zodra de onderkant sist en bruin is (op de bovenkant zie je misschien bloeddruppeltjes verschijnen). Gril de andere kant op dezelfde manier.

4. Je hebt ongeveer 3 min. per kant nodig voor rood vlees (49-52 °C), 4 min. per kant voor rood-rosé vlees (55-57 °C) of 5 min. per kant voor rosé vlees (60-63 °C). Gebruik een digitale thermometer die je in de zijkant van de steak steekt om de gaarheid te bepalen. Je kunt ook de druktest doen (zie blz. 40).

5. Leg de steaks op een rooster dat op een diepe bakplaat ligt en laat ze een minuutje rusten. (Het rooster

Filet mignon met snijplanksaus



voorkomt dat de onderkant zacht en nattig wordt.)

6. Schenk de ansjovisroom in een ondiepe schaal of op borden. Leg de

filet mignons erop en serveer. Of serveer de steaks met snijplanksaus volgens de aanwijzingen op de volgende bladzijde.

ANSJOVISROOM

VOOR: 1,75 dl

Ansjovis en biefstuk zijn al eeuwenlang goede vrienden. Geloof je me niet? Ansjovis zit in twee klassieke steaksauzen: worcestersaus en A.1. Hun zoutige umamismaak past perfect bij de bloederige vlezigheid van biefstuk.

INGREDIËNTEN

3,5 dl slagroom

4 ansjovisfilets in olie, uitgelekt, droog gedept

1 teentje knoflook, gepeld

15 g ongezouten boter
versgemalen zwarte peper

1. Doe de slagroom, ansjovis en knoflook in een pan met dikke bodem en kook het mengsel 8-12 min. op middelhoog vuur, tot het dik en tot de helft ingekookt is. Roer regelmatig. Zet het vuur lager als het mengsel aanbrandt of overkookt.

2. Pureer het mengsel in een blender of keukenmachine of met een staafmixer. Schenk het weer in de pan en klop de boter en flink wat zwarte peper erdoor. Houd de saus warm op laag vuur, maar laat hem niet meer aan de kook komen.

GEGRILDE GARNALEN MET SALMORIGLIO

VOOR: 4 personen

Voor deze garnalen heb ik een saus gebruikt die je misschien nog niet kent: *salmoriglio*, een Siciliaanse saus van olijven, kappertjes, peterse lie, basilicum en munt. (Beschouw hem als een Siciliaanse chimichurri.) Je gebruikt de helft als marinade en serveert de andere helft bij de garnalen.

INGREDIËNTEN

6 eetl. verse blaadjes bladpeterselie, gewassen, droog geschud	1,7 dl extra vergine olijfolie
6 eetl. verse blaadjes basilicum, gewassen, droog geschud	½ theel. fijn geraspte verse citroenschil
6 eetl. verse blaadjes munt (of extra basilicum), gewassen, droog geschud	sap van 1 citroen (ongeveer 3 eetl.)
2 eetl. kappertjes	75 ml water, of zoveel als nodig is
8 groene of zwarte olijven zonder pit	grof zeezout en versgemalen zwarte peper
½ theel. gedroogde chilivlokken, of naar smaak	700-750 g grote garnalen, schoongemaakt, darmkanaal verwijderd
	bamboe spiesen (bij voorkeur platte)

1. Maak de salmoriglio: doe de peterselie, het basilicum, de munt, kappertjes, olijven en chilivlokken in een keukenmachine en hak ze fijn. Laat de motor draaien en schenk geleidelijk de olijfolie bij het mengsel. Meng de geraspte citroenschil, het citroensap, water en wat zout en peper erdoor; de salmoriglio moet goed op smaak en dunvloeibaar zijn.

2. Rijg de garnalen aan spiesen en leg ze in een ovenschaal waar ze net in passen. Schenk de helft van de

salmoriglio erover en keer ze, zodat ze aan weerszijden bedekt zijn. Marineer ze 1 uur in de koelkast.

3. Maak je barbecue klaar voor direct grillen en verwarm hem voor op hoog. Borstel of schraap het rooster schoon en vet het goed in. Gril de garnalen zoals beschreven staat bij stap 8 op blz. 234. Serveer de resterende salmoriglio er apart bij.

