

SPIEKBRIEF

Er zijn enkele belangrijke temperaturen bij het barbecueën die je moet kennen:

- » **Bereidingstemperatuur.** Traditionele barbecuegerechten worden meestal bereid op een temperatuur tussen de 85 en 120 graden. Een goede gemiddelde temperatuur om naar te streven is 110 graden.
- » **Kerntemperatuur van het vlees.** Om vlees gaar te krijgen, moet het een bepaalde temperatuur bereiken. Die temperatuur varieert naargelang het soort vlees. In hoofdstuk 3 staat een overzicht met de gewenste kerntemperatuur voor elk type vlees.

Een aantal dingen zijn belangrijk bij het roken van vlees:

- » **Weten welk hout je gebruikt.** Experimenteer met houtsoorten om de smaak te krijgen die jij lekker vindt. Ik heb het over het combineren van hout en vlees in de paragraaf 'Smaak toevoegen met rook'.
- » **Gebruik droog en schoon hout.** Je wilt geen vuil op het hout. Mos of zelfs schimmel aan de buitenkant kan de smaak beïnvloeden.
- » **Zorg voor een temperatuur waarbij je langzaam kunt koken, maar het hout toch volledig verbrandt.** Streef naar 110 graden.
- » **Onthoud dat te veel rook niet goed is.** Verstik het vuur niet met te veel hout. Geef het genoeg om goed te branden.
- » **Houd er rekening mee dat kleinere stukken vlees niet zo lang hoeven te roken.** Varkensribben zijn bijvoorbeeld in drie tot vier uur gaar. Rook niet langer dan nodig is.

Voorkeursmethode voor het bereiden van vlees

Rundvlees	Methode
Brisket (puntborst)	Indirect
Hamburgers	Beide, maar meestal direct
Lendebiefstuk (entrecote)	Direct
Rib roast (côte de boeuf)	Indirect
Ribeye	Direct
Short ribs (klapribben)	Indirect
Tri-tip (ezeltje, liesstuk)	Beide

SPIEKBRIEF

Lamsvlees	Methode
Heel lam	Indirect
Lamsribben	Beide
Schenkel	Indirect
Schouder	Indirect
Kip	Methode
Bouten	Beide
Halve kip	Beide
Hele kip	Indirect
Vleugels	Beide
Varkensvlees	Methode
Schouder	Indirect
Pork belly (buikspek)	Indirect
Pork chop (karbonade)	Direct
Pork loin (lende, varkensfilet)	Indirect
Ribs (ribben)	Beide
Whole hog (heel varken)	Beide

Veelvoorkomende voorbereidingen

- » **Pekel.** Een vloeistof, meestal een combinatie van zout en water, waar je vlees indompelt voor het garen om het sappig en mals te maken.
- » **Marinade.** Een vloeibaar mengsel waar je rauw voedsel in laat weken alvorens het te bereiden. Marinades bevatten meestal een zuur, bijvoorbeeld azijn of wijn, en/of olie en kruiden.
- » **Rub.** Een mengsel van kruiden dat op het oppervlak van het vlees wordt aangebracht. Je kunt een rub vlak voor de bereiding aanbrengen of, voor een diepere penetratie, enkele uren voor je gaat barbecueën. Rubs zijn bedoeld om de buitenste laag van het vlees te veranderen.

Inhoud in vogelvlucht

Inleiding	1
Deel 1: Beginnen met barbecueën	5
HOOFDSTUK 1: Barbecueën nader bekeken	7
HOOFDSTUK 2: De wetenschap van het roken	23
HOOFDSTUK 3: Barbecuegereedschappen inslaan	37
HOOFDSTUK 4: Barbecues	45
Deel 2: De ingrediënten voor succes	71
HOOFDSTUK 5: Beginnen met het vlees	73
HOOFDSTUK 6: Het vlees voorbereiden: rubs, pekels en marinades	89
HOOFDSTUK 7: Sterk eindigen: de saus	97
Deel 3: Barbecuerecepten per vleessoort	103
HOOFDSTUK 8: Rundvlees	105
HOOFDSTUK 9: Kip en zeebanket	115
HOOFDSTUK 10: Lamsvlees	129
HOOFDSTUK 11: Varkensvlees	139
Deel 4: Bijgerechten, sauzen en nog meer	157
HOOFDSTUK 12: Rubs, pekels en marinades	159
HOOFDSTUK 13: Sauzen	167
HOOFDSTUK 14: Voorgerechten	175
HOOFDSTUK 15: Bijgerechten	187
HOOFDSTUK 16: Nagerechten	199
Deel 5: Het deel van de tientallen	209
HOOFDSTUK 17: Tien beginnersfouten die je niet moet maken	211
HOOFDSTUK 18: Tien vragen om aan je slager te stellen	217
HOOFDSTUK 19: Tien smaakmakers om bij de hand te hebben	223
Bijlagen	229
BIJLAGE A: Afkortingen en omrekenstabellen	231
BIJLAGE B: Tijd- en temperatuuroverzicht	235
INDEX	237

1

Beginnen met barbecueën

IN DIT DEEL . . .

Verdiep je in de geschiedenis en de methoden van het barbecueën, inclusief een rondleiding langs de verschillende soorten barbecuegerechten in de VS.

Leer alles over 'low and slow cooking'; de basis van het authentieke barbecueën. Vlees lange tijd, en dan bedoel ik uren en niet minuten, op een lage temperatuur laten garen is dé manier om een geweldig resultaat te behalen.

Verzamel alle benodigdheden en accessoires die gewoon leuk zijn om te hebben. Je hebt een toestel, een tang, een thermometer en wat brandstof nodig om te kunnen barbecueën. Misschien wil je ook een spuitfles, een kwast of mop en een grilrooster. Zoek alle accessoires op die nodig zijn en ontdek andere die je ook graag wilt hebben.

Bekijk wat de eigenschappen zijn van een goede grill of smoker barbecue. Vergelijk de types en formaten van de verschillende toestellen en maak je keuze. Zorg er dan voor dat je keuze van zodanige kwaliteit is dat je er vele jaren mee kunt barbecueën.

IN DIT HOOFDSTUK

De oorsprong van het barbecueën

De belangrijkste Amerikaanse regio's

Kennismaken met de methode

Alle benodigdheden verzamelen

Barbecueën

Hoofdstuk 1

Barbecueën nader bekeken

Sinds de mens het vuur heeft ontdekt, bereidt hij al vlees boven open vuur en eet hij barbecuegerechten. Barbecueën brengt al meer dan eeuwenlang mensen samen, ongeacht hun ras, kleur, levensovertuiging of religie. Wat is er nu leuker dan met familie of vrienden aan tafel zitten en genieten van een lekkere maaltijd van de barbecue?

Al honderdduizenden jaren geleden werd door *Homo erectus* (een van de voorgangers van de huidige mens, *Homo sapiens*) vuur gebruikt voor verschillende doeleinden, waaronder voedselbereiding. Duizenden jaren lang bereidde de mens zijn voedsel op of aan een vuur, of dat nu een open vuur of in een schouw was. Ook vlees werd aan of boven het houtvuur gegaard, op een rooster of aan een spit, later ook in kookpotten. In de tweede helft van de negentiende eeuw raakte koken op een houtvuur in onbruik en begon men steeds meer te koken op fornuizen, die werden gestookt op kolen of hout.

De oorsprong van het barbecueën

Hoe het allemaal is begonnen? Ik denk dat je zou kunnen zeggen dat het barbecueën ontstond toen een kok voor het eerst een stuk vlees op open vuur legde. Wanneer dat was valt niet te zeggen.

Barbecue kent vele definities en betekenissen over de hele wereld. In Nederland wordt de term *barbecue* gebruikt voor een toestel om vlees in de openlucht boven gloeiende houtskool te roosteren of voor een bijeenkomst in de openlucht waarbij gebarbecued wordt. In de Verenigde Staten wordt barbecue omschreven als vlees dat gedurende lange tijd op een lage temperatuur wordt bereid met hout of houtskool als voornaamste warmtebron. In vele andere delen van de wereld kan het gewoon gaan om het grillen van vlees boven hout, warm en snel of lang en langzaam. In sommige streken betekent het stoven in een pan boven houtskool. Een gemeenschappelijk kenmerk is dat er altijd hout of houtskool aan te pas komt. In Australië kan dat bijvoorbeeld ijzerhout zijn, in Californië fruit-hout en in Nederland cederhout. Het gaat er bij hout vooral om dat er hardhoutsoorten gebruikt worden.

De populariteit van het barbecueën groeide, nam af en groeide weer. Gelukkig vindt er de laatste jaren een heropleving plaats van de ambachtelijke barbecue, waarbij mensen het op de ouderwetse manier doen en nieuwe restaurants overal als paddenstoelen uit de grond schieten.

Barbecueën in de Verenigde Staten en daarbuiten

Wat het moderne barbecueën betreft: Christoffel Columbus kwam ermee in aanraking toen hij in 1492 in de Nieuwe Wereld aankwam. De inheemse bevolking bereidde vlees boven een indirecte warmtebron van groen hout, waardoor het vlees, zonder aan te branden, lang en langzaam kon garen. De Spaanssprekende volkeren noemden dit *barbacoa*, wij noemen het nu *barbecue*.

Hernando de Soto was ook getuige van deze low-and-slow techniek toen hij in 1540 door de indianenstam van de Chickasaw werd getrakteerd op een feestmaal in de buurt van wat nu Tupelo, Mississippi, is. Van daaruit vond de traditie zijn weg naar de koloniën, met name naar Virginia en Noord- en Zuid-Carolina.

In andere landen is *barbacoa* of *barbecue* vlees dat direct boven open vuur of een vuurkuil wordt gehangen om te garen.

Waar je ook in de Verenigde Staten barbecuet, wat het gerecht tot een barbecue maakt, is het feit dat het vlees lange tijd boven hout of houtskool is gegaard bij een lage temperatuur.

Van bescheiden begin tot kunstvorm

Barbecueën is ontstaan uit een bescheiden begin. Plantage-eigenaren namen de beste stukken vlees van het varken en lieten de taaiste stukken achter voor de mannen en vrouwen die zij tot slaaf hadden gemaakt. De methode van het langdurig garen van deze taaie stukken vlees op een lage temperatuur, *low and slow*, hielp om van een zeer taai stuk vlees een malse delicatessen te maken.

De traditionele methode om barbecue te bereiden was ofwel een stookplaats maken met bakstenen of stenen en het vlees hierin boven kolen te garen, ofwel om een kuil in de grond te graven, die te vullen met kolen en het vlees boven op dat vuur te garen.

In de loop der jaren is de barbecue geëvolueerd. Van een gat in de grond werd hij eerst een stenen stookplaats en daarna een bakstenen stookplaats, rookhuis, metalen barbecue, gasbarbecue; en nu zijn er zelfs draadloos bedienbare pelletbarbecues. Er is in de loop der jaren veel veranderd, maar één ding is hetzelfde gebleven: het element vuur is door de hele evolutie van de barbecue en de gebruikte gereedschappen heen onmisbaar gebleven.

Door de toenemende populariteit van barbecuwedstrijden en kookprogramma's duikt de barbecue de laatste tijd overal op en heeft deze duizenden fans in verschillende landen over de hele wereld. Barbecueën is in de Verenigde Staten zelfs zo'n fenomeen geworden dat er nu uitstekende barbecuerestaurants zijn in gebieden die van oudsher nooit een barbecuecultuur kenden.

Een rondje door de Verenigde Staten

Barbecueën is een traditie in het hele zuiden van de VS, maar vier belangrijke regio's, die bekend staan als de Barbecuebelt, zijn bepalend voor het barbecueën in de Verenigde Staten: Noord- en Zuid-Carolina, Kansas City, West-Tennessee en Texas. Dat wil niet zeggen dat er elders in het land geen geweldige barbecuegerechten te vinden zijn. Je ziet overal steeds meer geweldige barbecuetenten opduiken, maar deze regio's zijn het kenmerkendst voor de Amerikaanse barbecue.

Hoofdstuk 2

De wetenschap van het roken

Wetenschap? Ik dacht dat we gingen roken! Ik wist niet dat er wetenschap aan te pas zou komen. Nou, geloof het of niet, wetenschap speelt een grote rol bij elke vorm van koken, dus ook bij het roken van vlees. Reacties op moleculair niveau bepalen wanneer je vlees gaar is, of het mals is en hoe het smaakt.

In dit hoofdstuk leg ik uit hoe je bereidingswijzen van invloed zijn op het eindresultaat. Ik vertel je wanneer, waarom en waar je die verschillende methoden gebruikt.

Kiezen tussen warm en koud roken

Je kunt kiezen uit twee rookmethoden:

- » **Koud roken** is het proces waarbij rook wordt toegevoegd terwijl het vlees koud blijft en voordat het wordt gegaard. Je doet dit in een gekoelde ruimte of rookoven waaraan een rookgenerator is toegevoegd. Bij koud roken wordt gebruikgemaakt van een rookbron met een lage temperatuur, zoals zaagsel. Deze techniek wordt vaak gebruikt bij vis en soms bij bacon.



PAS OP

Deze methode wordt meestal gebruikt door een ervaren chef-kok of pitmaster. Koud roken kan, als het niet goed gedaan wordt, gevaarlijk zijn. Bij koud roken wordt het vlees niet heet genoeg om ziekteverwekkende bacteriën te doden. Als het vlees niet goed wordt behandeld of in de gevarezone (5 tot 50 graden) zit, gedijen schadelijke bacteriën hier goed.

Sommige voedingsmiddelen worden na het koud roken gegaard, maar soms blijft koud gerookt voedsel rauw. Als je geïnteresseerd bent in deze methode, raad ik je aan om je er verder in te verdiepen en goed te weten welke voedselveiligheidsmaatregelen je moet treffen.

» **Warm roken** is het proces van niet alleen roken, maar ook garen van voedsel met hitte en rook, zodat er een volledig gaar product ontstaat. Warm roken is de meestgebruikte methode en in dit boek heb ik het alleen over deze methode.

Bij warm roken gebruik je een indirecte warmtebron en verbrand je houtskool of hout op het vuur.

Het verbranden van hout is de beste manier om te roken. Je voegt hout in de vorm van chips, chunks of houtblokken toe aan een houtskoolvuur, een vuur van alleen hout of, in het geval van een gasbarbecue, in een spaanbak of rookkast. In de paragraaf 'Bomen over hout' vertel ik meer over de verschillende houtsoorten.

Je kunt chips en houtskool gebruiken om de juiste temperatuur te handhaven. Chips leveren meer rook op en je wilt niet te veel rook, dus gebruik je houtskool om de warmte te behouden en chips of chunks om smaak toe te voegen.



BELANGRIJK

Je hebt een goede verbranding nodig om ervoor te zorgen dat het hout schone rook afgeeft. Daarom wil je dat je vuur rond de 105 graden heet is. Deze temperatuur zorgt voor een volledige verbranding van het hout en een langzame garing van het vlees.

Het is van essentieel belang om te weten hoe warm het in je kooktoestel is; heeft je barbecue of rookoven geen goede thermometer, investeer er dan in een. Je kunt een goede analoge thermometer nemen of kiezen voor een van de vele digitale modellen op de markt. Je kunt zelfs een draadloze, op afstand te bedienen thermometer aanschaffen.

Hoe vlees verandert tijdens het garen

Vlees verandert fysiek tijdens het garen. De hitte verandert de moleculaire structuur van het vlees. Ook binden bepaalde chemicaliën in de rook zich aan het vlees en veranderen de eigenschappen ervan, waardoor het don-

Hoofdstuk 3

Barbecue- gereedschappen inslaan

Er zijn veel barbecuegereedschappen verkrijgbaar. Niet alleen smokers en barbecues, die ik in hoofdstuk 4 bespreek, maar ook een eindeloze hoeveelheid accessoires. Je kunt € 20, maar ook € 20.000 investeren, afhankelijk van hoe serieus je het wilt aanpakken. Wat heb je echt nodig? Nou, de basisbenodigdheden volstaan, maar als je meer geld uitgeeft, krijg je ook meer. De keuze is aan jou (of aan je portemonnee!).

In dit hoofdstuk toon ik je de verschillende opties op alle niveaus van het spectrum; van de achtertuinbarbecue tot het professionele circuit.

Vuur maken

Je kunt veel manieren uitproberen om je smoker of barbecue aan te steken en er zijn diverse gereedschappen die je daarbij kunnen helpen:

» **Een houtskoolstarter (zie figuur 3.1).** Deze ouwe trouwe makker wordt al decennialang gebruikt door hobbykoks en professionals. (Ze werden vroeger wel gemaakt van een leeg koffieblik in de tijd dat koffie nog in grote blikken werd verkocht.) Een houtskoolstarter is een metalen cilinder met een diameter van 20 tot 25 cm en een hoogte van ongeveer 45 cm. De cilinder heeft een rooster dat op ongeveer 10 cm hoogte in de cilinder zit en een handgreep. Je vult het bovenste deel met houtskool en het onderste met een prop krantenpapier; dan steek je het papier aan om de houtskool erboven te laten ontvlammen. Het is een zeer schone en efficiënte manier om houtskool aan te maken.



FIGUUR 3.1:
Een houtskool-
starter.

Foto door Quinlan Ulysses



TIP

Een houtskoolstarter is schoon, gemakkelijk te gebruiken en uitermate betrouwbaar. Als je er geen hebt, koop er dan een. Het enige wat je nodig hebt om je kolen in een mum van tijd aan de gang te krijgen is een starter, houtskool, een lucifer en wat oude kranten. Je hebt geen aanmaakvloeistof nodig, dus je kolen branden heel schoon.

- » **Een onkruidbrander (zie figuur 3.2).** Een van mijn favoriete manieren om mijn vuur aan de gang te krijgen is met een onkruidbrander. Dit is in wezen een grote gasbrander of vlammenwerper. Je kunt ze al voor een paar tientjes vinden bij de bouwmarkt of het tuincentrum.



FIGUUR 3.2:
Een onkruidbrander.

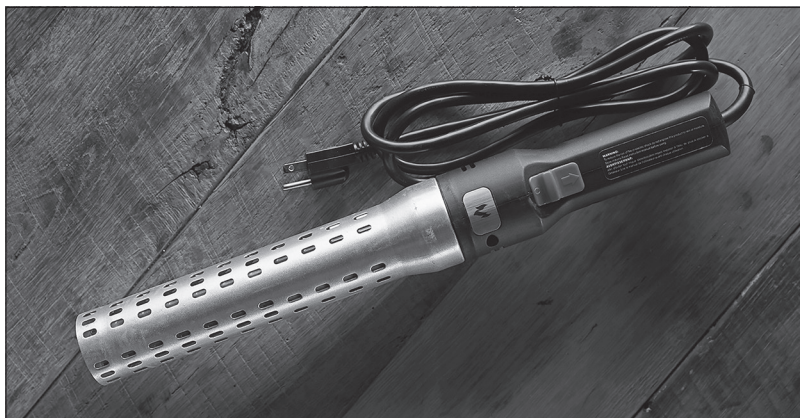
Foto door Quinlan Ulysses



PAS OP

Zorg ervoor dat je dit gereedschap ergens kunt neerzetten nadat je het vuur hebt aangestoken, want de kop van de brander wordt erg heet. Blijf ook uit de buurt van de gasslang, zodat je er niet per ongeluk een gat in brandt. Je moet voorzichtig zijn met dit gereedschap, maar het kan je vuur in ongeveer drie minuten aanmaken en het is nog leuk om te gebruiken ook.

- » **Een elektrische aansteker (zie figuur 3.3).** Een elektrische aansteker is te vergelijken met een onkruidbrander, maar is compacter en heeft een stekker. Het is een effectief en veilig middel om een schoonbrandend vuur mee te maken.



FIGUUR 3.3:
Een elektrische
aansteker.

Foto door Quinlan Ulysses

- » **Firestarters of aanmaakmiddelen.** Er zijn verschillende soorten aanmaakmiddelen op de markt. Ze zijn handig in gebruik, compact en brengen je vuur meteen op gang. Meestal bestaan ze uit een combinatie van paraffine en een of andere versneller. Sommige zijn helemaal natuurlijk en bevatten alleen zaagsel en paraffine, andere kunnen een aanstekervloeistofachtige smaak veroorzaken.



BELANGRIJK

Hoe je je vuur ook aansteekt, vermijd aanstekervloeistof. Dit kan namelijk een chemisch residu achterlaten op je vlees.

Een mop, tangen en de rest

De juiste gereedschappen en accessoires kunnen je kookleven gemakkelijker, veiliger, comfortabeler en zelfs leuker maken.

In de volgende paragrafen komen de onmisbare gereedschappen en de leuke hebbedingen aan bod.

De onmisbare spullen

In je keuken vind je misschien al een groot deel van de gereedschappen van een goede barbecuekok. Heb je de voorwerpen van het volgende lijstje niet, overweeg dan om ze aan te schaffen aan het begin van je barbecuecarrière:

- » een of twee stoofpannen met deksel;
- » niet-reactieve kommen (glas of plastic);

Alles over barbecues**Offsetsmokers nader bekeken****Smokers op niveau bewonderen: verticale
offsetsmokers****Alles over rotisseries en elektrische barbecues****Keramische barbecues of kamado's**

Hoofdstuk 4

Barbecues

Bij de meeste thuiskokers wordt de keuze van een barbecue bepaald door wat, hoe en waar ze koken. Als je houdt van hele varkens en een enorm terras hebt, dan zul je niet kiezen voor dezelfde barbecue als een brisketliefhebber met een klein terrasje. Zelfs binnen deze categorieën is er een duizelingwekkend scala aan opties wat betreft de brandstof, het materiaal en natuurlijk de prijs.

Je koopt geen jetski om door de Sahara te trekken en je wilt ook niet veel geld uitgeven aan een professionele offsetsmoker als je niet van plan bent om ooit meer dan twee kippen tegelijk te roken. Dan volstaat de kogelbarbecue die je van je vader hebt geërfd wel.

Maar zoals ik al eerder zei, het is leuk om goed uitgerust te zijn! En ik vind het ook geweldig om de nieuwste, beste, hoogwaardigste toestellen op de markt te bekijken. Om je te helpen bij het maken van deze belangrijke keuze, geef ik in dit hoofdstuk meer informatie over de verschillende soorten barbecues en waarom je, in theorie, elk hiervan zou willen kiezen.

Stel jezelf de vraag hoe serieus je het barbecueën neemt en hoe je dat wilt doen. Wil je barbecueën als een prof op een professionele uitrusting, of wil je koken voor je gezin en iets hebben dat veelzijdig is en geschikt voor verschillende kookstijlen? In dit hoofdstuk lees je welke mogelijkheden er zijn.



FIGUUR 4.10:

Er zijn veel verschillende rotisserie-opstellingen; zolang het vlees maar kan draaien, krijg je de gelijkmatige garing die je wilt.

Foto met dank aan Ole Hickory Pits

Ik houd van rotisseries omdat ze een consistente temperatuur, luchtstroom en circulatie krijgen, wat betekent dat geen enkel stuk vlees op een plek met weinig luchtcirculatie ligt.

Rotisseries met gasondersteuning komen het meest voor. Deze rookovens verbranden grote houtblokken en gebruiken gas om te helpen bij het garen als dat nodig is. Het proces is vrij eenvoudig:

- 1. Vul de brandkamer met hout.**
- 2. Stel de temperatuur in.**

De gasbrander steekt het hout aan. Nadat het vuur is opgestart en de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het gas uit en laat het hout het werk doen. Als de temperatuur van het vuur onder de gewenste temperatuur zakt, gaat het gas weer aan om de oven weer op temperatuur te krijgen. Het gas helpt het hout om voor een consistente temperatuur te zorgen, maar het hout doet het meeste werk.

- 3. Plaats het vlees.**
- 4. Blijf tijdens de bereiding hout toevoegen.**

IN DIT HOOFDSTUK

Waar je je vlees koopt

Verskillende bereidingswijzen

Technische delen identificeren

Zeebanket om te roken

Hoofdstuk 5

Beginnen met het vlees

Natuurlijk, je kunt groenten barbecueën, maar barbecueën is bedoeld voor vlees, bijna elk soort vlees. In dit hoofdstuk vertel ik je hoe je vlees vindt om te barbecueën, welke methoden er zijn en welke stukken je het best kunt gebruiken.

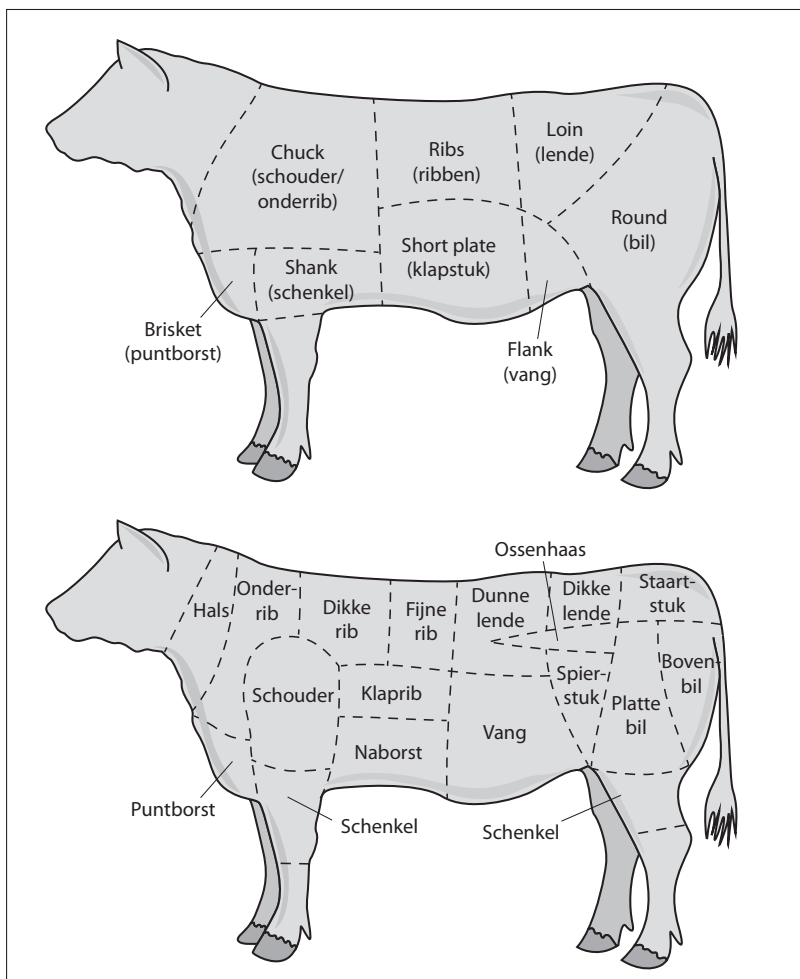
Vrienden worden met een slager en andere manieren om goed te beginnen

Vroeger was de beste manier om aan stukken vlees te komen om vriendschap te sluiten met de plaatselijke slager. Dat is niet meer zo gebruikelijk omdat plaatselijke slaggers lang niet meer zo gewoon zijn als vroeger.



TIP

Waar je ook vlees koopt, zorg ervoor dat er een goed assortiment beschikbaar is en dat het vlees er vers uitziet.



FIGUUR 5.1: Technische delen, of primaire rundvleessnitten.

Brisket

Brisket of puntborst wordt in Texas vaak gebruikt op de barbecue. De brisket is ook het stuk vlees dat het vaakst wordt bereid op een offset-smoker met post oak of mesquite rookhout. (Ik vertel meer over smokers en brandstof in hoofdstuk 4.)

Brisket komt van het deel net onder de hals en onderrib van de koe, vlak naast de schenkel (shank) (zie figuur 5.1). Een brisket bestaat uit twee delen:

- » **Flat.** De *flat* is het magere, platte deel van de brisket.
- » **Point.** De *point*, soms ook wel *deckle* genoemd, is het vette deel van de brisket. Door het midden ervan loopt een laag vet.



Barbecuerecepten per vleessoort

IN DIT DEEL . . .

Ontdek wat er allemaal mogelijk is met rundvlees. Ja, je kunt hamburgers op de barbecue bereiden. Je kunt ook runderribben, gehaktbrood en niet te vergeten runderbrisket roken.

Blader door de kip- en zeebanketbarbecuerecepten. Gegrilde zalm is een ware smaaksensatie; net als versgerookte forel of rode snapper. Leg een hele gevulde kip op het rooster of rook wat vleugeltjes. Gebruik gerookte kip voor salades, taco's en pastagerechten.

Bekijk de lamsgerechten van de barbecue. Het roken van lamskoteletjes kost minder tijd dan het roken van grotere varkenskoteletten en geeft een uitgesproken smaak. De meeste delen van het dier passen op de barbecue; lamsbout, lamskoteletjes, lamsribben, een lamsschenkel of een lamsrack kun je roken.

Of ga voor de barbecueklassieker pulled pork. In West-Tennessee is barbecue een synoniem voor varkensvlees, niets anders dan varkensvlees. Maar andere regio's van de VS kiezen ook voor varkensvlees. Je begint met een schouder, die je gaart tot hij van het bot valt. Je kunt geweldige barbecuegerechten maken van varkensribben, varkenslende, ham of bacon.

IN DIT HOOFDSTUK

Hele kippen bereiden

Vleugels en dijen grillen

Zeebanket roken

Hoofdstuk 9

Kip en zeebanket

RECEPTEN IN DIT HOOFDSTUK

Barbecuekip

Hele gerookte kip

Gevlinderde kip

Gerookte kippenvleugels

Salade met gerookte kip

Taco's met gerookte kip

Gerookte, gebraden kip uit de Dutch oven

Pasta met gerookte kip

Broodje gefrituurde gerookte kip

Gerookte zalm

Barbecuegarnalen in New Orleansstijl

Gepocheerde barbecuegarnalen

Hele gegrilde vis

In dit hoofdstuk heb ik het over alles wat met kip te maken heeft. Kip vormt in elke regio een belangrijk onderdeel van de barbecuemaaltijd en is een welkome aanvulling op elke zomerbarbecue.



BELANGRIJK

Temperatuur is altijd erg belangrijk bij kip: om een gerecht veilig te kunnen eten moet er een kerntemperatuur van 75 graden worden bereikt. Als je de temperatuur controleert, doe dit dan in het dikste deel van de kip. Bij het bereiden van een hele of een halve kip doe je dit in de dij en niet in de borst, want je wilt niet dat de sappen uit de borst lopen.

In dit hoofdstuk behandel ik ook het zeebanket. Het wordt vaak niet als barbecuegerecht beschouwd, maar kan een gezonde aanvulling op je menu vormen.



TIP

Ik maak zeebanket vaak klaar op een cederhouten plank om er wat extra smaak aan te geven of ik gebruik een grillmand, zodat het tere vlees niet door de gaten van het rooster valt. (Zie hoofdstuk 3 voor beschrijvingen van barbecue-accessoires.)

Barbecuekip

VOORBEREIDINGSTIJD: CA. 10 MIN	BEREIDINGSTIJD: 1½ UUR	VOOR: 6 PORTIES
INGREDIËNTEN 2 hele kippen 45 g knoflookzout 120 ml barbecuebasissaus (zie hoofdstuk 13)	INSTRUCTIES <ol style="list-style-type: none">1 Verwarm de smoker of barbecue voor op 140 graden.2 Snijd de kippen in de lengte doormidden, van de nek naar de staart.3 Bestrooi de halve kippen aan beide kanten met knoflookzout.4 Leg de halve kippen boven indirecte warmte op de smoker of barbecue.5 Controleer de kip om de 30 minuten om er zeker van te zijn dat het vuur de juiste temperatuur heeft.6 Controleer na 1½ uur de temperatuur van de kip door een vleesthermometer in de achterkant van de dij te steken. Je streeft naar een kerntemperatuur van 75 graden.7 Als de kip een temperatuur van 75 graden heeft bereikt, bestrijk je deze met de saus. (Dit doe je pas op het laatst omdat de saus verbrandt als je niet voorzichtig bent.)8 Geef de saus voldoende tijd (ca. 5 minuten) om op de kip warm te worden. Haal de kip vervolgens van het rooster en serveer hem warm.	
	<p>PER PORTIE: calorieën 609 (uit vet 300); vet 32 g (verzadigd 8 g); cholesterol 243 mg; natrium 2839 mg; koolhydraten 23 g (voedingsvezels 0 g); eiwit 63 g.</p> <p>TIP: Heb je geen tijd om de barbecuebasissaus te maken, gebruik dan je favoriete kant-en-klare barbecuesaus.</p>	

IN DIT HOOFDSTUK

Gerookte pulled pork

Bacon roken

Een heel varken bereiden

Hoofdstuk 11

Varkensvlees

RECEPTEN IN DIT HOOFDSTUK

Pulled pork

Pork belly burnt ends

Porchetta

Gerookte bacon

Geglanceerde gegrilde bacon

Dry ribs

Wet ribs

Gefrituurde spareribs

Gerookte varkensfilet

Gesmoorde gegrilde varkensschenkel

Varkenskroon

Carnitas taco's

Pizza van de barbecue

Geglanceerde ham

Heel varken

In het zuiden van de VS is varkensvlees een synoniem voor barbecue en in welke regio je het ook over barbecue hebt, varkensvlees maakt altijd deel uit van het gesprek. In Tennessee, waar ik vandaan kom, is varkensvlees het eerste waar je aan denkt als je het woord barbecue hoort. Tegenwoordig omvat de wereld van de barbecue veel meer dan alleen varkensvlees, maar vergis je niet, als je wilt barbecueën, kun je maar beter weten hoe je varkensvlees bereidt.

In dit hoofdstuk bied ik een scala aan recepten, van gouwe ouwe tot nieuwe gerechten. Ik geef je recepten met grote technische delen en met stukken die je misschien nooit eerder hebt gezien, zoals een varkens-kroon. Bij een kroongebraad bind je het vlees op in de vorm van een kroon. De beenderen worden blootgelegd, ofwel ontdaan van het vlees aan de lange beenkant.

Wil je echt een geweldig varkensbarbecuegerecht, dan wil je het vlees waarschijnlijk uit elkaar trekken. Dit doe je door het varkensvlees te verhitten tot een kerntemperatuur van 90 graden, zodat het vet en het bindweefsel afbreken en het vlees uit elkaar valt.



Bij 70 graden stijgt de temperatuur van het vlees niet meer, dit verschijnsel heet 'the stall' of 'the zone' en kan enkele uren aanhouden. Geen paniek, dit is normaal. Verhoog de temperatuur van de smoker of barbecue niet. Blijf kalm en blijf barbecueën.

Pulled pork

VOORBEREIDINGSTIJD: CA. 10 MIN	BEREIDINGSTIJD: 12-16 UUR	VOOR: 14 PORTIES
INGREDIËNTEN 1 varkensschouder 115 g grof zout 135 g barbecuebasisrub (zie hoofdstuk 12) 500 ml basismopsaus (zie hoofdstuk 13)	INSTRUCTIES <ol style="list-style-type: none">1 Verwarm de smoker of barbecue voor op 100 graden.2 Pak de schouder uit en spoel hem af met koud water.3 Snijd de schouder bij en laat 0,6 cm vet zitten op de vette delen.4 Wrijf de hele schouder in met zout.5 Wrijf de hele schouder in met de barbecuebasisrub.6 Vul een spuitfles met de basismopsaus en bespuit het vlees hier één keer per uur mee. Zorg ervoor dat het vlees goed vochtig wordt.7 Controleer de vleestemperatuur na ca. 6 uur.8 Haal het vlees van de barbecue bij een kerntemperatuur van 90 graden. Laat het vlees op kamertemperatuur of in een koelkast minimaal 1 uur rusten voordat je het uit elkaar trekt en serveert.	
PER PORTIE: calorieën 572 (uit vet 299); vet 34 g (verzadigd 12 g); cholesterol 189 mg; natrium 1617 mg; koolhydraten 3 g (voedingsvezels 0 g); eiwit 50 g.		

4
**Bijgerechten,
sauzen en
nog meer**

IN DIT DEEL . . .

Maak de perfecte rub en de perfecte pekel en de perfecte marinade. Stel vloeibare pekels en marinades samen en laat het vlees erin weken voordat je het bereidt. Of meng kruiden en wrijf ze op het vlees voordat je het op het rooster legt. Of doe beide!

Creëer een geweldige barbecuesaus. Je kunt kiezen voor pittig of zoet, beginnen met een tomatenbasis of azijn of zelfs mosterd en deze aan je eigen smaak aanpassen.

Begin je barbecuefeestmaal met een voorgerecht. Het vlees moet een tijdje garen, dus je hebt alle tijd om te genieten van een dip, een salade of een vegetarische hors-d'oeuvre.

Maak bijgerechten voor bij het hoofdgerecht. Bonen en koolsalade zijn traditionele Amerikaanse bijgerechten en je krijgt voor beide enkele recepten aangereikt. Geroosterde groenten en verschillende soorten salade vormen ook een prima aanvulling.

Sluit je maaltijd af met een zoete lekkernij. Eindig je barbecue met gegrild of vers fruit, bak een taart of geniet van bananenpudding of een bananasplit. Een geweldige barbecuemaaltijd verdient een geweldige afsluiter!

Op de garing letten

Het juiste gereedschap gebruiken en de juiste kleding dragen

Alles goed voorbereiden en dan ontspannen

Hoofdstuk 17

Tien beginnersfouten die je niet moet maken

Barbecueën is leuk, maar niets kan je plezier sneller bederven dan een mislukt gerecht. Barbecueën kost veel tijd, zorg er daarom voor dat je het goed doet. Er is geen tijd om opnieuw te beginnen als je gasten hebt uitgenodigd om te komen eten. Dit zijn tien beginnersfouten die je niet moet maken.

Niet goed op de temperatuur letten

Barbecueën draait om tijd en temperatuur. Je wilt een consistentie in je kookproces. Met andere woorden: je wilt de temperatuur gelijkmatig houden en niet omhoog of omlaag laten gaan. Als je kookt op 120 graden, dan

wil je op 120 graden blijven. Dat is niet altijd even gemakkelijk, dus waar je echt naar moet streven is niet boven de 125 of onder de 115 graden te komen. Grote temperatuurverschillen kunnen je barbecuegerecht laten mislukken.

Veel beginners laten hun vuur te heet worden, probeer dit te voorkomen. Met name bij vlees van de barbecue trekt het spierweefsel samen als je het op een te hoog vuur verhit. Het collageen wordt dan taai in plaats van afgebroken en mals.



TIP

Is je vuur te heet, neem dan de tijd om het te laten afkoelen en zorg ervoor dat je vlees op de juiste temperatuur op de barbecue gaat. (Kijk in hoofdstuk 2 voor meer informatie over temperatuur.)

Naarmate je alle ins en outs van je barbecue leert kennen, word je ook beter in het regelen van de temperatuur en vermijden van pieken.

Niet goed voorbereid zijn

Ik kan je niet zeggen hoe vaak ik al ben begonnen met koken om er vervolgens achter te komen dat ik niet alle benodigdheden had om mijn gerecht af te maken. Doe jezelf een plezier en maak een lijstje. Schrijf alle dingen op waarvan je weet dat je ze nodig hebt en alle dingen die je denkt nodig te hebben.

Zorg dat je voldoende brandstof hebt. Zorg dat je het juiste gereedschap hebt: tangen, handschoenen, grillborstels, bedruipvloeistof, spuitfles en alles wat je verder denkt nodig te hebben tijdens het barbecueën.

Misschien heb je tijdens het barbecueën tijd om naar de winkel te gaan, maar dat wil je echt *niet*. Vaak ben je tijdens het barbecueën aan het borrelen en ik raad je af om dan nog van huis te gaan.

Je vlees te lang roken

Sommige soorten houtrook (zoals hickory) zijn erg sterk en sommige stukken vlees (ribben bijvoorbeeld) zijn vrij dun. Je rookt ribben en andere kleine stukken vlees al snel te lang. Als je dat ooit is overkomen, wil je niet dat het nog eens gebeurt.

Probeer het hout aan te passen aan het stuk vlees en het gewenste smaakprofiel en rook met precies genoeg om de juiste hoeveelheid smaak aan je