

Tekst: Dennis ‘noskos’ van Koutrik
Vormgeving omslag en binnenwerk: Jan van Zomeren
Receptfotografie: Simone van den Berg
Styling: Alexandra Schijf
Assistent styling: Nikee Blanke

Met dank aan:
It’s a Jook en Kookpunt
© Dennis van Koutrik, 2017
© Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam 2017

ISBN 978 90 488 37 98 4
ISBN 978 90 488 37 99 1 (e-book)
NUR 440

OVERAMSTEL
uitgevers

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com
www.bbq-nl.com

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

5	Voorwoord
11	Materiaal
55	Techniek
77	Bereidingen
115	Marinades, rubs, sauzen, injecties en pekels
135	Wedstrijdbarbecueën
167	Recepten
202	Barbecuejargon
205	BBQ-afkortingen
206	Kerntemperaturen
208	Dankwoord
210	Receptenindex
211	Register

VOORWOORD

'YES... WE ARE OPEN

Welkom op dit nieuwe weblog!

Dit blog zal gaan over barbecueën, en wel het échte barbecueën. Niet zoals het gros van de Nederlanders dat doet: de barbecue aansteken met spiritus of aanmaakblokjes, de kolen niet op temperatuur laten komen en dan je vlees zwart laten blakeren terwijl de binnenkant nog rauw is.

Nee, dit blog zal gaan over barbecueën zoals ze het in Amerika doen: low & slow, oftewel lang en op een lage temperatuur. Zoals hier in Nederland wordt gebarbecued heet in de VS 'grillen' en ook daar zal aandacht aan worden besteed.

Veel plezier hier!'

Dit is het eerste bericht dat ik op 10 mei 2007 postte op BBQ-NL.com. Ik kon toen niet vermoeden aan wat voor fantastisch avontuur ik begon. Op dat moment had ik een blog over bakken en had net naast mijn Weber-kogelbarbecue een Weber Smokey Mountain Cooker gekocht, een barbecue speciaal voor het echte barbecueën. Weber Nederland had ze niet in het assortiment en mijn model kwam dan ook via grijze import naar Nederland. Low & slow barbecueën was hier nagenoeg niet bekend.

Omdat ik graag over mijn barbecue-avonturen wilde vertellen en mijn bakblog daar niet mee wilde vervuilen, begon ik BBQ-NL.com. Ik ging schrijven onder de bijnaam 'noskos'. Een naam die ik overigens aan mijn nichtje te danken heb. Jacqueline is half Pools en toen ze nog klein was, verzon ze nep-Poolse namen voor ons. Zo werd Dennis 'Dennoskos', afgekort 'noskos'. Omdat die naam vrijwel altijd beschikbaar was op internet werd dat mijn nieuwe online gebruikersnaam.

Het eerste recept dat ik in mijn kogelbarbecue maakte was 'beer can chicken', een kip op een bierblikje. Gewoon een recept uit het bijgevoegde boekje. Het bereiden van die kip was voor mij het moment dat er een knop omging. Door de deksel dicht te houden en de kip niet direct boven het vuur te zetten kon ik een hele kip garen zonder dat hij zwart

aan de buitenkant werd. Eigenlijk is je barbecue dan niets anders dan een kolengestookte oven, maar door het toevoegen van rookhout kun je het product een extra smaakdimensie geven.

Als je dat concept eenmaal doorhebt en weet hoe je de temperatuur van deze alternatieve oven beheerst, dan gaat er een wereld voor je open. Alles wat je in de oven kunt maken, kun je ook in de barbecue bereiden. En dan bedoel ik dus ook echt alles, want het houdt niet op bij vlees.

Ik schafte de smoker aan omdat ik steeds vaker spareribs maakte en ook grotere stukken vlees op een lagere temperatuur wilde gaan bereiden. Dat kan ook wel in een kogelbarbecue, maar een smoker is speciaal gebouwd om met lagere temperaturen te werken. Het maakt het leven net wat eenvoudiger.

Na een tijdje met de barbecue geëxperimenteerd te hebben, kwam ik erachter dat er een plek op internet was waar een groepje barbecue-gekken zich had verzameld. Dat was de plek waar ik Frits de Jonge ontmoette, mijn barbecuepartner in crime.

In 2011 besloten Frits en ik om samen het BBQ Genootschap op te richten, een gezellig internetforum voor barbecueërs en mensen die van buiten koken houden. Een plek waar je terecht kunt om over barbecueën te praten, maar waar je ook al je vragen die daarbij komen kijken, kunt stellen.

Door mijn blog en het forum kwam ik in contact met de organisatoren van het Nederlands Kampioenschap BBQ, Harry Havinga en Mike Meinema. In de beginjaren was het een culinaire wedstrijd. Ze vroegen me of ik misschien wilde komen jureren. Dat was mijn eerste kennismaking met barbecuewedstrijden en ik heb daarna ook nog bij een aantal NK's en een WK mogen jureren.

Het jureren van die wedstrijden was erg leuk om te doen. Zelf meedoen leek me echter niets omdat het culinaire niveau erg hoog was, maar ook omdat een deel van wat er op het bord kwam te liggen niets met barbecueën te maken had. Het was toch een beetje restaurantje spelen en mensen die dat dagelijks doen hebben dan duidelijk veel voordeel. Mij leek het eerlijker als je allemaal met hetzelfde stuk vlees zou beginnen en dat degene die dat het beste klaar had gemaakt, zonder al te veel naar de opmaak te kijken, zou winnen.

Barbecue

Welke barbecue moet ik kopen?

‘Ik wil gaan barbecueën, welke barbecue moet ik kopen?’ Dat is een van de vragen die me het meest gesteld wordt. Het is meteen ook een van de lastigste vragen om te beantwoorden. Welke barbecue voor jou het beste is, ligt aan een aantal factoren.

Wat ga je met je barbecue doen?

Hoe vaak barbecue je per week, maand of jaar? Kook je voor twee personen of heb je elk weekend twaalf man over de vloer om voor te koken? Doe je voornamelijk aan low & slow of wil je ook pizza's en flammkuchen maken? Wil je een barbecue waar je weinig aan hoeft te doen of vind je het leuk om constant met vuur in de weer te zijn? Neem je hem mee naar het strand of op vakantie?

Het zijn allemaal zaken waar je over na moet denken voor je een barbecue koopt. Zo voorkom je dat je met iets in de tuin of op je balkon eindigt waar je uiteindelijk niets mee doet omdat het er wel leuk uitziet, maar je er niet mee kunt doen wat jij wilt.

Hoeveel heb je te besteden?

Zoals zo vaak is goedkoop duurkoop en dit geldt zeker voor barbecues. Er is veel kwaliteitsverschil en op de lange termijn loont het om iets meer uit te geven voor een echt goede barbecue. Bovendien krijg je voor dat relatief kleine beetje extra geld vaak extra opties die het barbecueën heel veel leuker maken.

Omdat we het over barbecueën hebben in dit boek laat ik barbecues zonder deksel buiten beschouwing. Daar kun je alleen maar op grillen. Je kunt met wat kunst- en vliegwerk wel een tijdelijke deksel fröbelen, maar als je dit boek in je handen hebt ga ik er voor het gemak maar van uit dat je dat stadium inmiddels bent ontgroeid.

In dit hoofdstuk zal ik de meest voorkomende typen barbecues bespreken en aangeven wat de voor- en nadelen zijn.

DE KOGELBARBECUE

Dit model kent iedereen wel, de ronde barbecues waar Weber groot mee is geworden.

In 1952 werkte George Stephen bij Weber Brothers Metal Works in Chicago en bedacht daar een betere barbecue. Hij nam een van de boeien die ze daar maakten, zaagde hem doormidden, zette er ventilatie-roosters in en de rest is geschiedenis. De kogelbarbecue was geboren.

Dit model is langzaam veranderd tot de Webers die nu in winkels staan en is vanwege het enorme succes door heel veel andere firma's gekopieerd. Vaak zijn het slechte en goedkope kopieën, een enkele keer zit er een goede tussen met slimme uitbreidingen.





Aanmaakmiddelen

Briketten en houtskool steek je niet zomaar aan, je hebt iets nodig om het heet genoeg te krijgen zodat ze blijven branden. Wat dat is, ligt aan het type barbecue en de brandstof.

AANMAAKBLOKJES

Je kunt op verschillende manieren briketten en houtskool aansteken. Als je een brikettenstarter gebruikt dan leg je onder de briketten iets brandbaars. Dat kunnen opgerolde kranten zijn, maar veel makkelijker is het om daar aanmaakblokjes voor te gebruiken. Bij een keramische barbecue leg je één of meerdere aanmaakblokjes op je houtskool. Die aanmaakblokjes zijn er in verschillende uitvoeringen.

WITTE AANMAAKBLOKJES

Er zijn twee soorten aanmaakblokjes: blokjes die voor de open haard zijn bedoeld en enorm naar petroleum ruiken en blokjes voor de barbecue die geurloos zijn. Die laatste worden onder meer door Weber verkocht. Je wilt geurloze blokjes hebben want anders stinken ze heel erg bij het aansteken en die smaak gaat met een beetje pech ook nog in je eten zitten. De Weber-blokjes zijn geurloos, maar van de andere blokjes is het moeilijk te zeggen. Er zijn zoveel merken en de verpakkingen veranderen zo vaak dat je een pakje gewoon moet proberen. En zelfs dan kan het zijn dat er de volgende keer weer iets anders in dezelfde verpakking zit.

BRUINE AANMAAKBLOKJES

Een stuk goedkoper dan de witte zijn bruine aanmaakblokjes van geperst hout/papier met parafine. Net als bij de witte blokjes wil hier de kwaliteit nog weleens veranderen per merk of zelfs per seizoen. Er zijn blokjes die op een gegeven moment doven en heel lang stinkend naroken. Vaak worden ze per kleine pakjes verkocht dus is er geen man overboord als je zo'n batch hebt, maar er zijn ook emmers met een paar honderd van die blokjes en dan is het toch minder fijn als ze allemaal roken.



TECHNIEK

De barbecue aansteken

Hoe je je barbecue veilig aansteekt, hangt af van het soort barbecue dat je hebt. In dit hoofdstuk leg ik uit hoe je de meest voorkomende barbecues – kogelbarbecues, water smokers en keramische barbecues – aansteekt. Bij andere barbecues wil het nog weleens variëren per merk en zelfs per model, dus die laat ik buiten beschouwing, maar als je dit hoofdstuk hebt doorgelezen, zul je wel begrijpen wat de bedoeling is voor jouw soort barbecue.

Verder laat ik zien hoe je bij kogelbarbecues de kolen het beste kunt verdelen voor het grillen, zowel indirect als low & slow. En natuurlijk leg ik ook uit hoe je dat bij keramische barbecues doet.

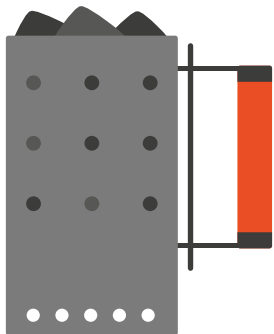
BRIKETTEN AANSTEKEN (ALLE BARBECUES BEHALVE KERAMISCHE)

Als jouw barbecue het beste werkt op briketten dan is dit de manier om je briketten aan te steken.

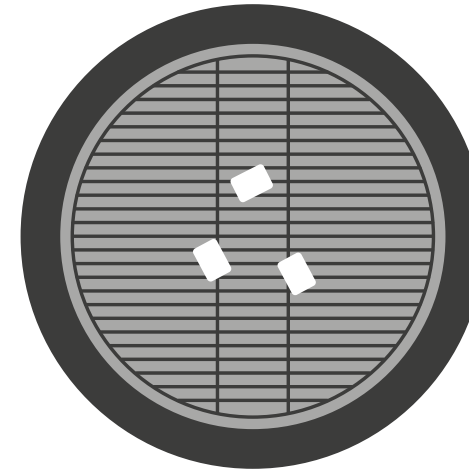
Hoeveel briketten je aan moet steken hangt af van de grootte van je barbecue en van welke bereiding je gaat doen, grillen of low & slow. Bij grillen is een voor driekwart gevulde grote Weber-brikettenstarter in de meeste gevallen voldoende. Bij low & slow volstaan 18 tot 20 briketten om je vuur op gang te brengen.

Zet de onderste luchttoevoer van je barbecue vol open.

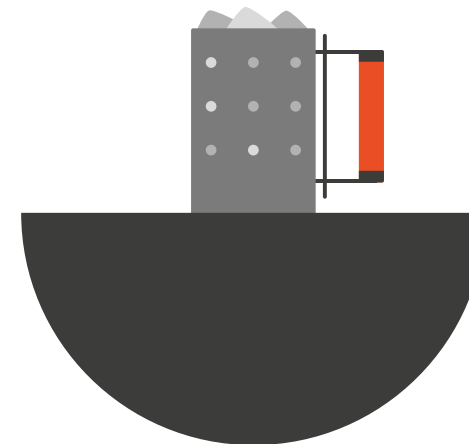
Vul je starter met de benodigde hoeveelheid briketten.



Leg twee of drie aanmaakblokjes/wokkels op het kolenrooster. Steek deze aan en zet de starter eroverheen.



Als de kolen bovenop grijs zijn dan zijn ze klaar voor gebruik.

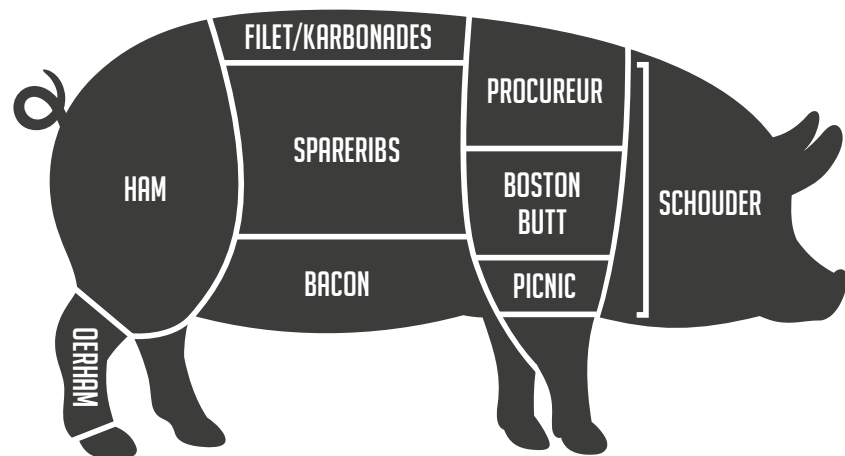


Een kleine hoeveelheid briketten aansteken gaat niet zo makkelijk met behulp van een grote brikettenstarter. Je kunt de starter wel op z'n kop zetten om de kolen wat bij elkaar te houden en ze op die manier aan te steken. Ook kun je een groot blik (bijvoorbeeld van jodenkoeken; neem dan ook meteen de deksel als hamburgerpers in gebruik) waar je de bodem uit hebt gehaald in je brikettenstarter zetten en daar de briketten in doen. Als je vaak low & slow barbecuet dan is het handig om toch ook een kleine brikettenstarter in je verzameling te hebben.

Varkensvlees

In het oostelijk deel van de Amerikaanse *barbecue belt* is dit wat ze barbecue noemen, varkensvlees. Van hele varkens (whole hog) tot varkensoren (ja echt!), alles wordt bereid. En dat is niet zo gek want je kunt ook bijna alles van een varken bereiden op de barbecue.

Ik ga niet elk deel beschrijven, maar wel de meestgebruikte stukken bij het barbecueën.



SCHOUDEUR (PROCUREUR, BOSTON BUTT, PICNIC)

PULLED PORK

INDIRECT • **107-121 °C** • kerntemperatuur +88 °C • afhankelijk van de methode 8-20 uur

Een van mijn favoriete stukken van het varken is de schouder. Bij het barbecueën wordt die heel vaak gebruikt voor pulled pork, zacht gegaard varkensvlees met een rooksmaak dat wordt geserveerd op een zacht broodje met coleslaw of een paar plakjes augurk en barbecue-saus. Het is een van de barbecueklassiekers, en niet voor niets want het is verschrikkelijk lekker.

Ook voor de beginnende barbecueër is zo'n stuk vlees makkelijk te bereiden; je moet het wel heel bont maken wil je het verpesten. Als je

je vuur 8 uur tussen de 107 °C en 121 °C kunt houden, dan kun je pulled pork maken. Zelfs als de temperatuur een keer een stukje oploopt is er geen man overboord, dit stuk vlees kan een hoop hebben.

Toen ik op BBQ-NL.com een pulled pork-recept plaatste was ik een van de eersten in Nederland. Nu vind je pulled pork op elk foodfestival en zelfs kant-en-klaar in de supermarkt, maar laat dat je vooral niet tegenhouden om het zelf te maken, want dat is echt zoveel lekkerder. Wat je op het gemiddelde foodfestival en zeker in de supermarkt krijgt, haalt het niet bij wat je uit de barbecue tovert.

Mijn eerste pulled pork maakte ik van een varkensschouder, of eigenlijk van een hele poot die mijn lokale slager nog wel in stukken voor me verdeelde. Omdat de slager niet wist wat een Boston butt of picnic was, had hij maar een hele poot besteld en verdeelde die in de delen waarvan ik dacht dat die overeenkwamen met de stukken vlees die je in de VS koopt.

Hier in Europa worden varkens anders opgedeeld. Als je dus pulled pork wilt maken zoals in de VS van een Boston butt, zul je naar slagers moeten gaan die hier varkens ook zo verdelen. Omdat dat er niet zoveel zijn, je raadt het al, schiet de prijs van zo'n stukje schouder al snel een eind de hoogte in.

Toen ik me, al vrij snel na die eerste sessie, meer in al die snitten aan het verdiepen was kwam ik erachter dat wij een stuk varken hebben dat redelijk in de buurt komt van een Boston butt: de procureur, een chic woord voor de nek van het varken. Een procureur koop je bij de groothandel vaak voor een heel vriendelijk prijsje. Het bevat geen bot en het zijn wat andere spiergroepen dan de Boston butt, maar voor pulled pork is het een ideaal stuk vlees.

De huidige bekende barbecuegerechten (pulled pork, ribs, kippenvleugels, enzovoort) zijn ooit ontstaan omdat slaven die stukken kregen. De meesters aten de goede stukken vlees en alles wat goedkoop, taai en voor hen niet bruikbaar was ging naar de slaven. Die maakten van die goedkope, taaiere stukken vlees op hun beurt weer heerlijke gerechten door ze low & slow te bereiden.

Mijn visie was – en is nog steeds – dat je bij barbecueën van goedkope stukken vlees echt iets lekkers kunt maken en waarom zou ik dan een

Meedoen met een KCBS-barbecuewedstrijd

Iedereen zegt dat jij de lekkerste spareribs maakt en dat jij de beste barbecueër van de buurt bent. Misschien zou je weleens willen weten of je echt zo goed bent en overweeg je om mee te doen met een barbecuewedstrijd. Hieronder vertel ik wat er allemaal komt kijken bij het deelnemen aan zo'n wedstrijd en hoe het daar in zijn werk gaat. Ook zal ik je per categorie uitleggen waar de jury op let.

Je kunt alleen aan een wedstrijd meedoen, maar in de praktijk blijkt dat teams meestal uit twee of meer personen bestaan. Dit heeft voornamelijk met logistiek te maken; als iets ingeleverd wordt bij de jury moet er alweer aan de opmaak van het volgende gerecht begonnen worden. Er zijn ook grote teams met zes tot tien personen, maar de kleinere teams blijken toch succesvoller. Misschien heeft dat iets te maken met te veel kapiteins op één schip of wordt er door de gezelligheid niet op het vlees gelet.

INSCHRIJVEN VOOR EEN WEDSTRIJD

Je wilt meedoen aan een wedstrijd, maar hoe weet je nu waar die gehouden worden? De KCBS is de overkoepelende organisatie voor deze wedstrijden en je kunt op hun website (<http://www.kcbs.us/international>) vinden wat de agenda voor de komende maanden is. Het is vervolgens een kwestie van op de link van de wedstrijd klikken en je inschrijven.

Het inschrijfgeld voor een wedstrijd ligt zo tussen de 200 tot 250 euro. Er wordt bij de inschrijving naar je KCBS-nummer gevraagd, maar je hoeft niet per se lid van de KCBS te zijn om aan wedstrijden mee te mogen doen. Als je wel lid bent dan tellen je scores mee op de ranglijsten en ding je mee naar de titels Team of the Year (TOY) en European Team of the Year (ETOY).

WAT NEEM JE MEE?

Als je naar een wedstrijd gaat, krijg je een plek toegewezen (meestal zo'n 3x8 meter), er is water en stroom op een redelijke afstand te verkrijgen, er zijn toiletten en verder is er niets. Dat betekent dus dat je alles zelf mee zult moeten nemen. Een fout die veel beginnende teams maken is dat ze veel te veel meenemen. Iedereen komt met zijn eigen messenset, snijplanken, kwastjes en borstels, met als gevolg dat het een slagveld is in zo'n tent omdat er te veel spullen staan. Vaak zitten die spullen dan ook nog in bakken waar je van alles op legt en ben je telkens bezig met alles te verplaatsen. Bedenk goed wat je echt nodig hebt.

TENTEN

Veel teams gebruiken pop-uptenten van 3x3 meter. Als je begint kun je ook een partytent met zijwanden gebruiken, maar je bent een tijd bezig met het opzetten en afbreken daarvan. Met één tent van 3x3 kun je je op zich redden, maar twee tenten is fijner omdat je dan één tent kunt gebruiken om in te werken en de andere om in te slapen.

STORMBANDEN

Pop-uptenten kun je aan de onderzijde vaak met een haring per poot vastzetten. Dat is leuk tot windkracht 3, maar met hogere windkrachten heb je opeens een heel grote vlieger waar je achteraan mag rennen. Soms overleeft zo'n tent dat, maar vaak ook niet en in het ergste geval wordt er iemand geraakt door je tent en is de chaos helemaal compleet. Voor een paar tientjes koop je genoeg stormbanden om je tent goed te verankeren. In de meeste stormbanden zitten veren waardoor ook niet alle druk op de tent komt te staan.

BARBECUES

Het ligt voor de hand om te denken dat je voor vier verschillende stukken vlees vier barbecues nodig hebt, maar dat is niet zo. De meeste beginnende teams zullen echter wel met vier barbecues ten tonele verschijnen omdat ze onervaren zijn en de kneepjes van het vak (nog) niet kennen.

Als de smoker groot genoeg is en je stelt je sessie zo af dat de grote stukken vlees (varkensschouder en brisket) klaar zijn voordat de kleinere stukken (ribs en kip) erop gaan, dan kun je een wedstrijd makkelijk met één barbecue doen. 'Ja, maar dan zijn die grote stukken vlees koud tegen de tijd dat je ze in moet leveren!' Daar kom ik verderop in dit hoofdstuk op terug.

Pesto-uintaartjes

Het idee van deze pesto-uintaartjes komt van Mike Soetens die op het BBQ Genootschap als Boldeagle door het leven gaat.

In zijn versie gebruikt hij pesto uit een potje en legt hij rauwe uien op de taartjes voordat ze de barbecue op gaan. Voor mijn versie pof je de uien eerst in de kolen waardoor ze heel zoet worden en maak je de pesto zelf omdat verse pesto nu eenmaal lekkerder is.

Welke versie je ook maakt, deze pesto-uintaartjes zijn een verrassend voorgerechtje of snack van de barbecue.

BEREIDING

- › Maak je barbecue gereed voor indirect gebruik op zo'n 200 °C.
- › Leg de uien in de kolen. Draai ze om de 5 minuten een slag totdat ze rondom zwartgeblakerd en gaar zijn, dat duurt zo'n 20 minuten. Prik met een dun mesje in de ui, als je geen weerstand meer voelt is de ui gaar.
- › Haal de ui uit de kolen en laat afkoelen. Maak in de tussentijd de pesto. Doe hiervoor alle ingrediënten – op zout en peper na – in een keukenmachine of in de beker van je staafmixer en meng tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper.
- › Haal de zwarte, verbrande buitenkant van de ui af en snijd het gare deel in ringen.

VOOR 4 STUKS

- 2 grote rode uien
- 4 plakjes bladerdeeg (roomboter natuurlijk)
- 1 ei
- 1 el melk
- barbecuerub (iets mediterraneus werkt hier het best)

VOOR DE PESTO

- 2 handen basilicum-blaadjes (ongeveer een half plantje)
- ½ citroen, het sap
- 1 flinke teen knoflook
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 30 g pijnboompitten
- 50 ml olijfolie voor de pesto plus extra voor over de taartjes
- zout en peper

EXTRA

- keukenmachine of staafmixer met mengbeker
- bakpapier
- pizzasteen

3-2-1-spareribs

Deze manier van spareribs bereiden geeft naar mijn bescheiden mening het lekkerste resultaat. Voor spareribs moeten we de tijden wat aanpassen, omdat deze manier van bereiden in eerste instantie voor buikribben was bedoeld.

Zelf houd ik de ribben niet langer dan drie kwartier in de folie. Als ze er langer in zitten vind ik ze te zacht worden. Maar als je je ribben graag wat zachter hebt dan maak je het verschil met de tijd die ze in de aluminiumfolie zitten.

Dit recept is voor normale spareribs. Bij heel dik bevleesde ribben ben je al snel een uur extra bereidingstijd kwijt.

BEREIDING

- › Verwijder 4 uur voordat de spareribs op de barbecue gaan het vlies aan de achterzijde. Wrijf het vlees in met een dun laagje olie of mosterd en bestrooi met de barbecuerub. Dek af met plasticfolie en leg de spareribs in de koelkast.
- › Maak je barbecue gereed voor indirect gebruik op 107-121 °C. Voeg het rookhout toe en leg de spareribs met de vleeskant naar boven in de barbecue, weg van het vuur. Haal na 3 uur de spareribs van de barbecue.
- › Leg 2 stukken aluminiumfolie iets groter dan een sparerib op elkaar. Smeer in het midden van de folie een stuk in met boter. Bestrooi de boter met een eetlepel basterdsuiker en doe er ongeveer een halve theelepel honing overheen. Het hoeft niet te worden uitgesmeerd, het mengt vanzelf. Leg een rack met de vleeskant naar beneden op het mengsel. Strooi een eetlepel basterdsuiker op de botkant van het

VOOR 4 PERSONEN

- 3 racks spareribs
- plantaardige olie of mosterd
- basisbarbecuerub (zie blz. 122)
- Noskos' Sweet and Smokey BBQ Sauce (zie blz. 126)
- appelsap

OM IN TE PAKKEN

- roomboter
- lichtbruine basterdsuiker
- honing

EXTRA

- rookhout, appel of kers
- plasticfolie
- aluminiumfolie