

**BBQ,
THE NEXT
LEVEL**



7 VOORWOORD
8 EVEN WAT ZAKEN OP EEN RIJTJE
11 WELKE BARBECUE EN WELKE
TEMPERATUUR?

14 DE SPULLEN
15 KEUKENKASTJE
18 BEZINT EER GE BEGINT

21 **MIX & MATCH** veel groente
aangevuld met
vlees/vis

47 **PICKNICK** kleedjes, kleine
handzame BBQ'tjes

73 **SUPER-DE-LUXE** dwijf,
tarbot,
kreeft

101 **FINGERFOOD** borrel,
uit de hand

127 **DÉJEUNER SUR**

L'HERBE luie lunch
in de boomgaard

157 **PARTY TIME** walking dinner
achtige gerechtjes

183 **MEAT LOVERS** de naam
zegt het al

211 **SWEET** en deze
ook

239 CONDIMENTEN

259 DANKWOORD

260 REGISTER

AARDAPPEL-SELDERIJTAART

We beginnen dit hoofdstuk met een aardappeltje en niet zomaar een aardappeltje, want de Désirée-aardappel is net zo oud als ik...

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 3 uur + 1 nacht afkoelen

150 g geklaarde boter,¹ van pagina 245
1 kg aardappel, Désirée of Bintje, in plakjes
8 takjes tijm
400 g knolselderij, in plakjes
80 g Parmezaanse kaas, geraspt
zout en peper
2 tenen knoflook (optioneel, zie noot 1)

benodigdheden

bakpapier
springvorm
aluminiumfolie

1. Stook een barbecue met deksel naar 200 °C en plaats de platesetter als hitteverdeler.
2. Leg een stuk bakpapier op de bodem van een springvorm, en besmeer dat en de randen van het blik met geklaarde boter.
3. Leg de helft van de aardappels in laagjes in het blik en besmeer regelmatig met de boter. Bestrooi met zout. Leg ook af en toe een takje tijm tussen de aardappel.
4. Bedek de aardappel als je in het midden van de hoogte van het blik bent met de knolselderij en Parmezaanse kaas. Besmeer met meer boter en vul verder op met aardappel. Breng op smaak met zout en peper.
5. Zet de met aluminiumfolie bedekte springvorm in de barbecue en controleer na 2 uur de garing.
6. Haal de taart van de barbecue als hij gaar is. Zet de bovenkant onder druk² tot er vocht boven op de taart verschijnt, dat je vervolgens afgiet.
7. Laat volledig afkoelen (liefst een nacht) en haal uit de springvorm.
8. Zet de taart op een bakplaatje en bak op een op 200 °C voorverwarmde barbecue in 45 minuten warm en krokant.
9. Serveer met een groene salade of als garnituur bij een van de andere gerechten.

¹ Het is lekker om bij het clarifiëren van de boter 2 tenen knoflook mee te laten trekken.

² Een iets kleinere bodem van een andere springvorm en twee bliken boven will do the trick (potten appelmoes mag ook).



VADOUVAN-CHICKEN

Deze vadouvan-chicken is een compleet gerecht. Het heeft mooie warme smaken en een goed groentegarnituur. Als je thuis de boel een beetje prept, hoef je op locatie alleen nog maar de kip te grillen. Een kind kan... de kip grillen!

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten + 1 uur marineren

2 banaansjalotten, gesnipperd
4 el olijfolie
2 tenen knoflook, gehakt
2 el vadouvan
sap van 2 citroenen
zout en peper
2 maiskippen van 1 kg, gevlienderd*
750 g krieltjes
6 sjalotten, schoon en doormidden
12 radijsjes, schoon en doormidden
3 takjes tijm

benodigheden

keukenmachine of blender
braadslede of gietijzeren skillet
baksteen in aluminiumfolie (optioneel)

1. Fruit de banaansjalotten glazig in 2 eetlepels olijfolie, voeg de knoflook toe en fruit nog 3 minuten door. Voeg de vadouvan toe en gaar op een iets lagere pit 3 minuten door. Voeg het citroensap, zout en peper toe, en draai in de keukenmachine of blender tot een marinade/pasta.

2. Wrijf/smeer de kippen rondom goed in met de marinade (houd iets marinade apart) en laat 1 uur in de koeling intrekken.
3. Steek de barbecue aan en verwarm tot 200 °C.
4. Meng krieltjes, sjalot en radijs met 2 eetlepels olijfolie, tijm en een goede lik van de marinade en bak in een braadslede of skillet boven op de barbecue rondom krokant en vooral gaar. Breng op smaak met zout en peper.
5. Leg de kip met het vel plat op het rooster (als de kip niet goed plat ligt, kun je een baksteen inpakken in aluminiumfolie, voorverwarmen op de barbecue en tijdens het grillen op de kip leggen).
6. Gril de kip 10 minuten op de velzijde, draai om en gril ook de 'binnenkant' 10 minuten. Draai nog twee keer om en controleer na totaal 30 minuten de kerntemperatuur in het dikste stuk van de kip (vaak is dit de bout, ik zou 72 °C aanhouden). Lekker met de groente uit dit hoofdstuk.

**Leg de kip met haar borst naar beneden op een plank en knip haar met een goede keukenschaar open langs de ruggengraat. Knip als de kip open is langs de andere kant de ruggengraat uit de kip. Als je de kip nu openvouwt, zie je een soort wit stuk bot zitten, dit is het borstbeen. Als je het borstbeen een stukje insnijdt met een scherp mes, kun je daarna met je vingers het borstbeen eruit wippen (even met de vingers onder het been wroeten). De kip is nu klaar voor verdere bereiding.*

Tip: Voor een picknick maak je thuis de marinade en groenten, en piep je de groentes even op vlak voordat de kip gaar is.



ROASTBEEF MET TONIJNMAYONAISE

Een oude bekende, ik maakte deze al toen ik caterde voor Joop van den Ende en Adri Kyvon (André van Duin). Toen maakte ik het gerecht met rosbief van de slager en tonijn van John West; nu gril ik zelf het vlees en rijd ik om voor tonijn van Ortiz. De droge sherry is sinds jaar en dag van Ome Piet (Tío Pepe).

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur en 20 minuten rusten

1 blikje tonijn op olie, naturel
200 g mayonaise, vers of uit de pot
50 ml droge sherry, naar smaak!
zout en peper
60 g kappertjes
150 ml zonnebloemolie
600 g rosbief*
150 g rucola

benodigdheden

keukenmachine of staafmixer
zeef
keukenpapier
aluminiumfolie

1. Meng in een keukenmachine of met de staafmixer de tonijn met de mayonaise en sherry, en breng op smaak met zout en peper.
2. Spoel de kappertjes onder de kraan en knijp goed uit.

3. Verhit de zonnebloemolie in een klein steelpannetje en test de temperatuur door er 1 kappertje in te gooien. Als de olie direct gaat bruisen, gaan we door en gooi je alle kappertjes in het pannetje. Laat koken (eigenlijk frituren), totdat je ziet dat ze bruin worden. Passeer door een zeef, spreid direct uit over een dubbele laag keukenpapier en bestrooi met zout. Pas op, die olie is kokend dus passeer boven een vuurvast bakje en niet boven de gootsteen.
4. Bestrooi de rosbief rondom met zout en peper, en laat 1 uur op temperatuur komen (ongekoeld dus).
5. Steek de barbecue aan en verwarm tot 200 °C.
6. Gril de rosbief rondom krokant, zorg dat je regelmatig draait zodat de garing aan alle kanten hetzelfde is.
7. Laat het vlees 20 minuten rusten. Als je dat doet onder een dubbele laag aluminiumfolie (niet inpakken!), dan kun je hem daarna lauw serveren.
8. Trancheer het vlees zo dun mogelijk en serveer met de gefrituurde kappertjes, rucola en tonijnmayonaise.

**Je kunt het je gemakkelijk maken door gewoon gebraden rosbief te kopen bij de slager. Ik zou het dan iets dikker laten snijden dan voor de boterham. Zelf maken is natuurlijk leuker.*

Tip: De saus en kappertjes maak je uiteraard thuis. Vervoer de kappertjes in een bakje met een bodempje keukenpapier.

SARDINES MET SAFFRAAN EN AMANDEL

Wat is saffraan toch een tovermiddel. Een à twee draadjes 24 uur laten staan en je hebt een enorme bak smaak. Doe nou niet zoals ik ooit – ik nam zes in plaats van drie draadjes –, want te veel saffraan is beslist niet lekker. Ik zeg: gebruik met mate.

1. Meng de saffraan met de balsamicoazijn en laat 24 uur infuseren.
2. Klop de saffraan-azijn met wat Maldon zeezout en de olijfolie op tot een vinaigrette (dat die later misschien wat gaat scheiden geeft helemaal niet!).
3. Steek de barbecue aan en verwarm tot 250 °C (ik gebruikte zo'n Japanse Shichirin, ideaal!).
4. Steek rvs-spiesjes in de lengte door de sardines en smeer de visjes in met olijfolie.
5. Gril de sardines om en om krokant. Maar pas op, dat gaat best snel en we willen ze vanbinnen nog wat glazig hebben. Begin eens met 1 minuutje aan iedere kant.
6. Smeer de sardines met een kwastje in met de amandelolie, breng op smaak met zout en peper, en serveer met de saffraan-vinaigrette en amandelen.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 24 uur marineren

3 draadjes saffraan
100 ml witte balsamicoazijn
Maldon zeezout en peper
100 ml olijfolie + wat extra
12 sardines, vers en schoon vanbinnen
2 el amandelolie
2 el geschaafde amandelen, getoast

benodigdheden

rvs-spiesjes
kwastje





TONIJNCARPACCIO MET VENKEL

De tonijn is een discutabel visje, maar er zijn volgens de viswijzer wel wat uitzonderingen, zoals bijvoorbeeld de albacore (witte tonijn), de geelvintonijn en de mahi-mahi. Wil je echt geen risico nemen, koop dan yellowtail kingfish (geelstaartkoningsvis) van het in Zeeland gevestigde Kingfish, een kweker waar een groot deel van de Nederlandse sterrenzaken hun vis halen.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 1 nacht marineren + 30 minuten rusten

1 el dijnmosterd
1 limoen, sap en rasp
2 tl ahornsiroop
60 ml olijfolie
2 el kappertjes, gespoeld, uitgeknepen en fijngesneden
½ Spaanse peper, onzaad en fijngesneden
zout en peper
800 g tonijn, sashimi-kwaliteit, in strips van 4x4x12 cm
2 el zonnebloemolie
150 g doperwtjes
2 venkelknollen, schoon
Maldon zeezout

benodigdheden

mandoline
keukenpapier (optioneel)

1. Meng dijnmosterd met het limoensap en de ahornsiroop, en voeg al kloppend langzaam de olijfolie toe. Voeg de kappertjes en Spaanse peper toe, breng op smaak met zout en peper en laat de smaken zo lang mogelijk infuseren (lieft een nacht).
2. Stook de barbecue naar 250 °C.
3. Smeer de tonijn in met de zonnebloemolie, bestrooi met zout en grill rondom dicht (echt heel kort, zodat de tonijn alleen maar wat kleurt en nog mooi rauw is vanbinnen)*
4. Laat 1 minuut rusten en zet 30 minuten in de vriezer.
5. Blancheer de doperwtjes 3 minuten in kokend water, spoel koud onder de kraan en meng met de helft van de dressing.
6. Schaaf de venkel op de mandoline in heel dunne plakken (houd het loof apart) en meng met het restant van de dressing.
7. Snijd de tonijn met een lang scherp mes in dunne plakken (ik maak na iedere snede mijn mes schoon met een stukje keukenpapier).
8. Bedek de borden of schaal met de tonijn en leg in het midden de geschaafde venkel. Verdeel de doperwtjes over de venkel en maak af met de limoenrasp en venkelloof.

*Als je een krokant randje wilt, dan kan dat maar dan moet de barbecue nog een stuk worden opgestookt.

Vervolg van pagina 145

8. Voeg het laurierblad, de peterselie en peperkorrels toe, laat rustig 25 minuten indampen, passeer de saus door een zeef, voeg de room toe, laat tot de helft inkoken en neem een beslissing:
- Laat de gezeefde saus nog iets inkoken, breng op smaak met zout en peper en monteer met wat klontjes ijskoude boter (klontje kloppend toevoegen als het vorige klontje is gesmolten en niet laten koken).
 - Laat de gezeefde saus inkoken tot siroop, breng op smaak, laat afkoelen en meng met 150 gram verse, niet te zure mayonaise.

9. Haal de touwtjes van de afgekoelde zeeduivel en snijd de filets van de graat. Voor optie 1 (met de warme saus) kun je de zeeduivelfilets nog even om en om op een hete grill gooien. Voor optie 2 zou ik de filets trancheren en serveren met de mayonaise en natuurlijk de gambachips.





LEMON PORCHETTA

Spek, knoflook en veel citroen, drie van mijn favoriete ingrediënten om eten nog lekkerder te maken. Ik ben al een enorme fan van het varken en al helemaal van de buik. Opgeteld bij de eerdergenoemde grote drie kan dit alleen maar heel lekker worden. 'Low & slow' in optima forma.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 3 uur en 30 minuten

200 g ontbijtspek, fijngesneden
16 tenen knoflook, gehakt
4 citroenen, rasp en de citroenen doormidden
3 takjes tijm, gerist en fijngesneden
1 tl chiliflakes
2 tl zwarte peper, gemalen
Maldon zeezout
2 el olijfolie
2 kg varkensbuik, met niet te veel vet

benodigdheden

keukenmachine
aluminiumfolie
slagerstouw

1. Maal het spek fijn in de keukenmachine en zet apart.
2. Maal de knoflook, citroenrasp, tijm, chiliflakes en peper met 1 eetlepel zout en de olijfolie fijn in de keukenmachine en voeg het gemalen spek toe. Draai nog even door tot je een homogene pasta hebt.
3. Leg de buik neer op je werkbank met de vetkant naar beneden en smeer de bovenkant

helemaal in met de pasta. Rol tot een worst en bind op met slagerstouw.*

4. Stook een barbecue met klep naar 140 °C en plaats de platesetter met een druipbakje.
5. Leg de porchetta op het rooster, doe de klep dicht en ga wat anders doen.
6. Ga na 2 uur eens kijken hoe het ermee staat. Ik wil naar een kerntemperatuur van 70 °C en schat dat je daar na een uur of 3 bent. Geef het dus de tijd.
7. Verhoog bij 64 °C de temperatuur van de barbecue naar 180 °C en leg de halve citroenen naast de porchetta.
8. Haal de porchetta bij 68 °C van het vuur en laat onder een dubbele laag aluminiumfolie 20 minuten rusten, terwijl de temperatuur nog wat opkruipt. Haal voorzichtig de touwtjes van het vlees, trancheer in dunne plakken, bestrooi met wat extra zout en serveer met de citroen.

**Slagerstouw is te koop in de koolwinkel. Opbinden klinkt moeilijker dan het is, het is gewoon een trucje: Begin in het midden van de rollade (de opgerolde worst). Haal het uiteinde van het touw (1) onder de rollade door en breng terug naar de andere hand die verbonden is aan de rol (2). Sla het uiteinde van het touw (1) om het andere deel (2) heen en leg hier een enkel knoopje in. Trek nu aan het touw dat het dichtst bij de rol zit (2) tot het touw strak om de rollade zit en het knoopje begint te trekken. Leg nu met het uiteinde van het touw (1) een knoopje op het eerder geknoopte knoopje, als een soort zekering tegen het slippen. Snijd het touw (2) los van de rol en begin aan de volgende. Een gelijke afstand tussen elk touw komt de kwaliteit ten goede, zo blijft de rollade mooi recht. Doe de eerste knoop in het midden, dan de twee uiteindes en werk dan naar binnen toe (dit heb ik geleerd van Daan de Slager).*

AUBERGINE AMBROSIA

Aubergine is een grote vriend als het gaat om het opnemen van smaken. Zie het als een spons met een eigen karakter, die, als je er wat smaak aan geeft, of dat nu mediterraan of oosters is, een heel nieuwe identiteit aanneemt.

1. Stook de barbecue naar 250 °C en plaats de platesetter met een druipbakje.
2. Snijd de plakken aubergine aan één kant kruiselings in en maak zo een raster met 1 cm tussenruimte tussen iedere snede.
3. Smeer de plakken aubergine aan beide kanten in met ambrosiasaus en laat 5 minuten indrogen op een rekje.
4. Smeer de aubergines nogmaals in en gril 5 minuten op iedere kant, waarbij je ze nog minimaal twee keer besmeert met de saus.
5. Serveer de aubergines kleingesneden in kommetjes met een prikkertje, bestrooid met de bosuien en pecannoten.

Voor 6 personen
Bereidingstijd: 20 minuten

2 aubergines, in lange dunne plakken
ambrosiasaus, van pagina 240
6 bosuien, fijngesneden
60 g pecannoten, getoast en gehakt





BLOEMKOOI MET KNOFLOOK EN AMANDEL

Dit gaat de kant van een ajo blanco op, je weet wel, die verrukkelijke amandelsoep uit Andalusië, alleen dan zonder koolhydraten. Met een lepeltje miso voor de umami en wat curry voor de tanginess.

1. Leg de amandelen 5 uur in koud water en laat uitlekken.
2. Maal de amandelen in de keukenmachine met 1 teen knoflook, de gele miso, mayonaise en het limoensap tot een fijne crème, en breng op smaak met zout en peper.
3. Smelt de boter in een sauspan op de barbecue. Wacht tot het bruist, voeg de curryblaadjes en het restant van de knoflook toe, en wacht tot de knoflook goudbruin is. Passeer door een zeef en bewaar alles, dus het vocht en de crunch.
4. Zet de bloemkool in een skillet in de barbecue, overgiet met de boter en bestrooi met zout en peper.
5. Gril de bloemkool in 45 minuten gaar maar nog wel krokant, terwijl je hem regelmatig bedruipt met de boter.
6. Serveer de bloemkool in stukjes op een bodem van de amandelcrème en bestrooi met de gezeefde knoflook en curryblaadjes. Maak af met de limoenrasp en het restant van de boter.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten + 5 uur weken

300 g amandelen, geblancheerd
6 tenen knoflook, geperst
2 el gele miso
100 g Kewpie mayonaise
2 limoen, sap en rasp
zout en peper
200 g boter
2 takjes curryblaadjes
1 bloemkool, biologisch*

benodigheden

keukenmachine
zeef
gietijzeren skillet

**Er is een groot verschil in 'gewone' en biologische bloemkool. Niet alleen in smaak, maar de wat gassige geur is ook stukken minder bij de biologische.*



SSAM VAN RIBFINGERS MET HONING

Dat 'verpakken' in een blad sla noemen ze in Korea een ssam, wat zoiets betekent als 'verpakt'. Goede truc voor veel party- en fingerfood.

1. Maak een marinade van het citroensap, de pimentón, knoflook en honing, en smeer hier de spareribs rondom mee in. Leg in een Ziploc 8 uur in de koeling (af en toe masseren komt de smaak ten goede).
2. Laat de spareribs uitlekken en 30 minuten op keukentemperatuur komen.
3. Stook de barbecue naar 180 °C en plaats de platesetter met een druipbakje.
4. Leg de spareribs op de barbecue, draai af en toe om en controleer na 45 minuten de garing (tegen 70 °C aan).
5. Smeer in met het restant van de marinade, bestrooi licht met de poedersuiker, stook het vuur op en leg terug op de barbecue tot ze krokant zijn.
6. Breng op smaak met zout en peper en serveer in losse blaadjes little gem, met wat koriander, mayonaise en zwarte sesamzaadjes.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten + 8 uur marineren

100 ml citroensap + wat extra
2 el pimentón
2 tenen knoflook, geperst
100 g honing
900 g ribfingers*
1 el poedersuiker
zout en peper
6 kropjes little gem, blaadjes losgehaald
5 takjes koriander, alleen de blaadjes
mayonaise, van pagina 248
1 el zwart sesamzaad

benodigdheden

Ziploc-zak

*Ribfingers zijn de losgesneden reepjes vlees die tuss en de 'spareribs' inzitten. Ik neem altijd de Spaanse 'iberico' ribfingers, in mijn optiek de beste.



FLAT IRON (SUKADE) MET ROZE GRAPEFRUIT

Flat iron is eigenlijk gewoon ordinaire sukade waar de zeen tussenuit is gehaald. Het grote verschil met wat normaal in de toonbank van de slager ligt, is dat deze echt van graangevoerde koeien moet zijn (*grain-fed*), wat essentieel voor dit vlees is, anders is het onmogelijk om dit als biefstuk te bereiden. Let goed op: er moet een behoorlijke marmering te zien zijn in het rauwe vlees, anders knaag je je helemaal gek.

Voor 6 personen
Bereidingstijd: 45 minuten

3 el wilde rijst
250 ml druivenpitolie
3 roze grapefruit, in segmentjes¹ + sap
1 el wittewijnazijn
2 tl suiker
5 el zonnebloemolie
6 radijs, mandoline gesneden
Maldon zeezout en peper
1,2 kg rundersukade, grain-fed en gesplitst²
6 takjes citroenmelisse, alleen de blaadjes

benodigdheden

mandoline
zeef
keukenpapier
aluminiumfolie

1. Verhit olie in een klein pannetje tot 220 °C, gooi de wilde rijst in de druivenpitolie, roer om en passeer na 20 seconden door een zeef. Laat de rijst afkoelen op keukenpapier en hak wat fijner.

2. Meng het grapefruitsap met de wittewijnazijn, suiker en zonnebloemolie tot een vinaigrette, en meng met de grapefruitsegmentjes en radijs. Breng op smaak met zout en peper.
3. Laat het vlees op keukentemperatuur komen en bestrooi met zout.
4. Stook de barbecue naar 250 °C.
5. Gril het vlees aan beide kanten zo krokant mogelijk, maar stop bij een kerntemperatuur van 30 °C (pas op, het is best dun vlees).
6. Bedek het vlees met een dubbel stuk aluminiumfolie en laat doortrekken tot 48 °C kerntemperatuur (ik ben geen fan van volledig inpakken in folie; vlees moet een beetje ademen en de buitenkant piep je makkelijk even op).
7. Controleer de buitentemperatuur van het vlees en geef eventueel nog een tikje op de grill.
8. Trancheer het vlees, besprenkel met wat van de vinaigrette, bestrooi met zout, de gepofte rijst en citroenmelisse, en serveer de grapefruit met radijs *on the side*.

¹ Grapefruitsegmentjes, en ook die van citroen en sinaasappel, maak je door kop en kont van de vrucht af te snijden, ze op kop of kont naar te zetten en van boven naar onder de schil eraf te snijden, inclusief het wit. Nu kun je tussen de velletjes de segmentjes zo wegsnijden. Het sap graag bewaren!

² Splitsen betekent de zeen tussen de twee delen vlees uit halen. Leg de sukade plat neer met de botte kant naar boven en snijd die van de zeen af. Draai het restant om en snijd de zeen nu van het vlees af (of kijk de slager lief aan).





LAMSRACK UIT HET MIDDEN-OOSTEN

De echte kenner verafschuwt me nu, want couscous hoor je drie keer te stomen en daarna met je handen los en rul te maken. *Tant pis, ik doe het nu even zo!*

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 1 uur + 1 uur marineren

3 lamsracks
10 tenen knoflook, gesneden
2 el Maldon zout + extra
3 el baharat (specerijenmengsel)
2 citroenen, sap en schil (gesneden) zonder wit + 1 citroen, in wedge
1 el chiliflakes
1 el sumak
100 ml olijfolie + extra
peper
600 ml kippenbouillon
300 g parelcouscous (instant)
ras el hanout, naar smaak
15 takjes munt, alleen de blaadjes, gesneden
15 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes, gesneden
gerookte labneh, van pagina 247

benodigdheden

vijzel
braadslede
plasticfolie
aluminiumfolie

1. Snijd het vet tussen en op de botjes weg, en krab de botjes zo schoon mogelijk (alles wat je laat zitten wordt straks zwart!).
2. Wrijf de knoflook met het Maldon zout fijn in de vijzel en voeg al werkend de baharat, gesneden citroenschil, chiliflakes en sumak toe. Maak de pasta vochtig met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer de lamsracks in met de helft van de pasta en laat 1 uur op keukentemperatuur komen.
4. Stook de barbecue naar 225 °C, eventueel met de platesetter en een druipbakje.
5. Breng de kippenbouillon tegen de kook aan, giet over de couscous in een passende braadslede en bedek met plasticfolie*. Laat 10 minuten staan en breng op smaak met de ras el hanout, het citroensap en wat olijfolie.
6. Schroei de lamsracks rondom dicht, draai regelmatig om en gaar door tot een kern van 45 °C.
7. Haal de racks van het vuur en leg er een stukje dubbelgevouwen aluminiumfolie op. Laat naast de barbecue doorgaren tot een kern van 51 °C (als dit even duurt, kun je ze 1 minuut voor het serveren nog even terugleggen; in principe is alleen de buitenkant dan wat afgekoeld).
8. Serveer met de couscous waar je vlak voor het serveren de munt en peterselie doorroert, het restant van de specerijenpasta, de gerookte labneh en citroenwedges.

* Omdat ik me er niet te gemakkelijk van af wil maken, heb ik Nadia Zerouali van de Couscousbar in Amsterdam gevraagd hoe je nu de beste couscous maakt (zie pag. 251).



PIZZA RODE VRUCHTEN

Ook ik dacht de eerste keer dat ik de platesetter ook als pizzasteen kon gebruiken, maar dat is niet waar. De pizzasteen zorgt ervoor dat je pizzabodem niet binnen drie minuten zwart is.

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 uur en 45 minuten rusten

800 g bloem (liefst 'oo' Italiaanse bloem),
gezeefd + extra
2 zakjes gedroogde gist
3 el poedersuiker
4 el + 500 ml lauw water
olijfolie
1 tl zout
500 ml crème pâtissière, van pagina 245
1 kg rode vruchten, gemengd

benodigdheden

zeef
keukenmachine (optioneel)
pizzasteen

1. Zeef de bloem boven een mengkom, maak in het midden een kuiltje en vul dat met de gist, poedersuiker en 4 eetlepels lauw water. Meng voorzichtig met je vingers en laat 10 minuten rusten.
2. Voeg wat olijfolie toe en strooi het zout over de bloem. Voeg beetje bij beetje de rest van het water toe, terwijl je met je andere hand de bloem mengt tot een mooie deegbal (als je geen zin hebt om je handen vies te maken, kun je dit ook met de keukenmachine doen).

3. Haal het deeg uit de mengkom en leg het op een met bloem bestoven werkblad/aanrecht. Kneed het geheel goed door tot er een soepel en samenhangend deeg is ontstaan. Doe het deeg terug in de kom (wel even de schaal bestuiven met bloem om vastplakken te voorkomen), bedek het met een vochtige theedoek en laat 45 minuten rusten in een warme, tochtvrije ruimte, tot het deeg in volume is verdubbeld.

4. Verdeel het deeg in bollen ter grootte van ongeveer een vuist en laat weer 45 minuten rijzen. Leg ze hiervoor in een grote ovenschaal met genoeg ruimte tussen de bollen. Gebruik weer wat bloem om kleven te voorkomen. Dek af met een vochtige theedoek.

5. Druk het deeg met de hand plat en duw vanuit het midden tot een mooie vierkante of ronde pizza. Zorg dat je de randen wat dikker laat; hierdoor krijg je een mooi luchtige, dikke krokante rand. Vergeet niet om van tevoren het werkblad met bloem te bestuiven.

6. Stook een barbecue met klep naar 300 °C, en plaats de platesetter én een pizzasteen.

7. Bak het pizzadeeg met gesloten klep ongeveer 5 minuten redelijk krokant (blijf er wel bij, want het kan hard gaan) en laat afkoelen.

8. Piep de pizza's à la minute 2 minuten op, besmeer met de crème pâtissière, beleg met de rode vruchten en bestrooi met nog wat poedersuiker. Serveer direct.

**Heel leuk hoor, zelf pizzadeeg maken, maar je kunt het tegenwoordig ook kant-en-klaar kopen. Best handig, net zoals ikk flammkuchen, wat iets dunner is dan pizza.*

RODE-VRUCHTENCAKE

Deze cake is lastig te maken voor 'slechts' 6 personen, wat niet wil zeggen dat hij nog steeds niet erg lekker is, ook met minder dan 10 man aan tafel.

Voor 10 personen

Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten + 2 uur marineren

5 eieren
150 g automaten-suiker
150 g bloem
rasp van 1 citroen
125 g boter, gesmolten en net niet gestold+
extra om in te vetten
400 g frambozen en bosbessen
100 ml balsamicoazijn
100 ml water
50 g bruine basterdsuiker
500 g aardbeien*
200 g marmelade

benodigheden

zeef
springvorm
bakpapier (optioneel)

1. Klop de eieren en automaten-suiker op tot een dikke massa en roer in drie keer de bloem gezeefd erdoorheen.
2. Roer de citroenrasp en boter erdoor tot je een dik beslag hebt.
3. Smeer een springvorm in met de rest van de boter en bekleed eventueel met bakpapier. Vul voor een derde met het beslag.
4. Stook een barbecue met een klep naar 160 °C en plaats de platesetter als een hitteverdelers.
5. Leg een derde van de frambozen en bosbessen op het beslag, giet hier weer beslag op, dan weer een laag vruchten, weer beslag en verdeel het restant van de vruchten over de cake.
6. Zet de cake minimaal 1 uur op de barbecue met de klep dicht en controleer met een rvs-satépén of de cake gaar is. Laat anders nog 15 minuten staan.
7. Verwarm de balsamicoazijn, het water en de bruine basterdsuiker tot de suiker is opgelost en laat afkoelen.
8. Snijd de aardbeien in stukjes en marineer 2 uur in het vocht.
9. Bedek de cake royaal met de even opgewarmde marmelade en serveer met de aardbeien.

**Liever niet gewassen, daar worden aardbeien niet lekkerder van.*

