

LET'S  
MAKE

BBO

GREAT  
~~AGAIN~~

JEROEN WESSELINK



**LET'S  
MAKE  
BBQ  
GREAT  
~~AGAIN~~**

JEROEN WESSELINK

## COLOFON

© 200° Fahrenheit - The Bastard  
Ingenieur Lelyweg 8  
2031 CD Haarlem  
www.thebastard.com

Tekst: Jeroen Wesselink  
Titel en idee omslag: Frank de Bruin en  
Hugo Kerkhoff  
Recepttitels: Dirk Hoeksema  
Inspiratie: Danny Hovestad  
Regie: Frank de Bruin  
Art direction The Bastard: Hugo Kerkhoff

Productie: Lisette Drent, Good Cook  
Redactie: Milou Breunese en Yulia Knol  
Fotografie: Mitchell van Voorbergen,  
behalve pag. 6, 94 (Arthur van Diest),  
pag. 17, 42, 74, 142, 198, 234 (Sandra Reeb-Gruber),  
pag. 154 (Kelly Klockenbrink)  
Fotobewerking pag. 8, 54, 64, 108, 142, 174,  
198, 222 (Raymon Hollander),  
pag. 86, 118, 128, 148, 162 (Hugo Kerkhoff)  
pag. 94 (Dennis Tromp)  
Styling: Valentijn Dirks  
Vormgeving: Tijs Koelemeijer  
Drukwerkbegeleiding: Wouter Eertink, Graven 13

ISBN 987 90 8288 280 3  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze  
uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen  
in een geautomatiseerd gegevensbestand, of  
openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige  
wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door  
fotokopieën, opnamen, of enige andere manier,  
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming  
van de uitgever.

# INHOUD

## MOMENTEN

<b>LEARNING BY BURNING</b>	20	<b>LET THE GAMES BEGIN!</b>	6
<b>BURENDAG</b>	30	<b>EEN KLEINE GEBRUIKS- AANWIJZING</b>	10
<b>BREAKFAST FOR CHAMPS</b>	42	<b>BELOW ZERO</b>	128
<b>LAZY AFTERNOON</b>	54	<b>DE KLASSIEKER</b>	142
<b>BEST DAD EVER</b>	64	<b>HIDE 'N GRILL</b>	148
<b>BLACK FRIDAY</b>	74	<b>BASTARD GOES WILD</b>	162
<b>MAKE ALL YOUR DISHES COME TRUE</b>	86	<b>BBQ ON THE BEACH</b>	174
<b>NO GUTS, NO GLORY</b>	94	<b>FRIENDS FOREVER</b>	184
<b>MEATLESS MONDAY</b>	108	<b>MA-DO</b>	198
<b>SNACK ATTACK!</b>	118	<b>THE HANGOVER</b>	212
<b>AFTERPARTY</b>	252	<b>LUNCH BREAK</b>	222
<b>RECEPTENINDEX</b>	253	<b>HAPPY HOUR</b>	234
<b>REGISTER</b>	253	<b>RUBS &amp; SAUCES</b>	242

# OVER HOUTSKOOL EN ROOKHOUT

Het belangrijkste ingrediënt voor een succesvolle BBQ is de houtskool. Houtskool wordt gemaakt van bomen en niet elke houtsoort brandt even lekker. Hout verkoolt wanneer het langzaam wordt verbrand zonder zuurstof. Bij dit proces verdampst veel van het vocht in het hout. Anders dan bij gedroogd hout, verdwijnen ook veel van de chemische verbindingen in het hout die geur en smaak geven.

## HOUTSOORTEN

Maar welke zak houtskool kies je dan? Bekende merken zijn *Dammers*, *Flames & Flavour*, *Black Ranch* en onder *The Bastard* hebben wij inmiddels ook een mooie lijn met eiken, witte quebracho, acacia en marabu houtskool. Probeer af en toe een andere soort, en kom er achter wat het beste bij je past. Hoe zwaarder het hout, des te beter de brandduur.

## BRIKETTEN

Briketten zijn populair om de lange brandduur. In tegenstelling tot zuiver houtskool worden briketten gemaakt met bindmiddel, met soms dubieuze componenten. Het bindmiddel zorgt vaak voor een weeïge diesellucht. Gebruik je toch briketten, wacht dan tot je briketten ophouden met het afgeven van een vieze geur; je wilt niet dat je gerechten hiernaar gaan smaken. Kokosbriketten worden vaak veel schoner geproduceerd. Dit is een goed alternatief voor houtskool.

## SIZE DOES MATTER

Als je rekest op de luchtstroom door je BBQ heen, dan wil je niet dat de luchtstroom verstopt raakt door te kleine stukken houtskool. Wil je dan alleen maar halve boomstammen? Voor een gelijkmatig vuur zijn te grote stukken ook niet altijd even praktisch, maar je kunt ze altijd doormidden hakken. Kies voor *restaurant* houtskool. Dit is niet, zoals de naam doet vermoeden, gemaakt van afgebroken restaurants, maar is een typering voor het formaat.

Onder in een zak met houtskool zitten vaak, door gewicht, zwaartekracht en impact, de kleinste stukjes en het gruis. Gooi dit gerust weg, veel plezier ga je toch niet beleven aan een stofwolk over je eten. Soms heb je pech als jouw zak met houtskool onder op een pallet heeft gelegen of veertien keer is versjouwd. Mengen met een andere zak is dan het advies.



Succes smaakt naar meer! Als je voor het eerst aan de slag gaat met The Bastard, maak dan iets wat altijd lukt. Ga voor gerechten die je zo in de vingers hebt en keer op keer blijven verrassen. Heb je de smaak te pakken? Dan mag je door naar *the next level*. Aansteken dus die Bastard.

**WILLEN ALLE HALVE GAREN NOG EVEN  
PLAATSNEMEN OP DE BBQ? - Loesje**



LEARNING  
BY  
BURNING



# MOINK BALLS

Wat rundergehakt (moooooeh) in een balletje met een spekje (oink) er omheen. Dat klinkt als een ontzettend goed idee. Moink balls zijn een moderne klassieker op de BBQ. In één hap vind je gehakt, spek, rub, saus en rook.

## WHAT TO BUY

400 g rundergehakt  
(geen magere)  
½ tl zeezout  
1 el fijngehakte  
knoflook  
½ tl versgemalen zwarte  
peper  
½ tl gedroogde oregano  
1 tl gedroogde peterselle  
20 g Parmezaanse kaas,  
geraspt  
60 ml melk  
1 ei, losgeklopt  
30 g gekruid  
paneermeel  
je favoriete BBQ-rub  
(bijvoorbeeld die van  
pag. 245)  
20 plakken ontbijtspek  
je favoriete BBQ-saus  
(bijvoorbeeld die van  
pag. 247)  
honing

## VERDER NODIG

plate setter  
cocktailprikkers



## FIRE UP

120 °C, indirect.



## HOW TO COOK

Meng het gehakt met zeezout, knoflook, zwarte peper, oregano, peterselle, Parmezaanse kaas, melk, ei en paneermeel.

Maak balletjes ter grootte van een golfbal en rol deze door de BBQ-rub. Omwikkel de balletjes met spek en steek er cocktailprikkers in.

Meng de BBQ-saus met de honing (twee delen saus, één deel honing).

Leg de balletjes op het rooster boven een plate setter en laat deze ongeveer 45 minuten tot 1 uur op The Bastard liggen.

Smeer de saus over de balletjes en laat ze nog 30 minuten garen op The Bastard.



## GEMIDDELD





# PORCHETTA

Weinig gerechten ruiken zo lekker als dit Italiaanse varkentje op de barbecue. Geen 'porsjetta' maar 'porketta'. In Italië spreek je de 'ch' uit als een 'k'. *Belly of the Beautiful Beast.*

## WHAT TO BUY

2,5-3 kg varkensbuik  
40 g + 2 el zout  
2 el fijngehakte verse salie  
8 teentjes knoflook, fijngehakt  
geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel  
geraspte schil van 1 onbespoten citroen  
½ tl chilivlokken  
2 el olijfolie  
2 tl versgemalen zwarte peper

VERDER NODIG  
plasticfolie  
slagerstouw  
plate setter  
kernthermometer

TIP *Leftovers maken een heerlijk broodje.*



## FIRE UP

160 °C, indirect.



## HOW TO COOK

Spoel de varkensbuik goed af en dep droog.

Meng in een kom 40 gram zout, salie, knoflook, sinaasappel- en citroenrasp en de chilivlokken. Verdeel dit kruidenmengsel over de varkensbuik, rol op en wikkel in plasticfolie. Leg het minimaal 24 uur in de koelkast.

Haal 3,5 uur voor de bereiding het vlees uit de koelkast en haal de plasticfolie eraf. Knip twaalf stukken slagerstouw en knoop deze goed om de porchetta.

Snijd de porchetta doormidden en smeer beide stukken in met olijfolie, het overige zout en zwarte peper naar smaak. Leg beide stukken op het rooster boven de plate setter van The Bastard, en laat ongeveer 2,5 uur liggen.

Draai de porchetta regelmatig om en wacht tot beide stukken een kerntemperatuur hebben van 160 °C. Haal het vlees van

The Bastard en voer de temperatuur op tot 250 °C. Het vlees mag kort terug op het rooster voor een krokante huid.

Snijd de porchetta in plakken.



LANG





# MEATLESS MONDAY

Barbecueën is veel meer dan vlees. Soms. Niet Altijd.  
Maar nu wel. Met deze gerechten laat je je van je  
meest diervriendelijke kant zien. Ook lekker als bij-  
gerecht voor de dagen dat vlees wél op het menu staat.

# FRESH SMOKED HUMMUS

Maak gerust een dubbele portie, want voor je het weet lepel je het schaaltje al leeg met je vingers voor die laatste lik hummus.

Ook nog eens gezond!

## WHAT TO BUY

VOOR DE HUMMUS  
300 g kikkererwten uit blik  
50 g tahini  
1 teentje knoflook, geperst  
4 el olijfolie, plus extra om te besprenkelen  
1 tl zout  
4 el citroensap  
groenten, om erbij te serveren (bijvoorbeeld bloemkool, paprika, champignons, wortel, ui)

VERDER NODIG  
bakplaat  
plate setter  
keukenmachine



## FIRE UP

Zet The Bastard 4 tot 5 minuten aan op rooktemperatuur van 160 °C, indirect, en laat 10 minuten voorverwarmen. Later verhogen naar 230 °C, direct.



## HOW TO COOK

Spoel de kikkererwten af en spreid ze uit over een bakplaat. Plaats deze op het rooster boven de plate setter van The Bastard en laat 15 tot 20 minuten grillen op 160 °C.

Maal de gegrilde kikkererwten, tahini, knoflook, olijfolie, zout en citroensap in een keukenmachine tot een glad mengsel. Zet apart in een kommetje.

Verhoog de temperatuur van The Bastard naar 230 °C, sluit af met de deksel en laat 10 tot 15 minuten voorverwarmen.

Besprenkel ondertussen de groenten met olijfolie en spreid uit over een bakplaat. Leg de bakplaat op het rooster van The Bastard en laat 20 tot 30 minuten grillen.

Serveer de groenten met de hummus en besprenkel alles met olijfolie.



## KORT



# SNACK ATTACK!

Ga vol in de aanval om ook je borreltafel te voorzien van de lekkerste BBQ-happen. Want van een lekkere snack, krijgt iedereen trek.



# HONOLULU AIRWAYS

**Aloha!** In de grond gebraden varkentjes, bloemenkransen, en een lekker drankje in de hand; Hawaii spreekt ons wel aan. De simpele marinade van ananas zorgt voor een fris, zoet en kleverig sausje op deze kippenvleugeltjes. Pas op dat je je vingers niet opeet!

## WHAT TO BUY

1 ananas  
120 ml sojasaus  
100 g basterdsuiker  
200 ml kippenbouillon  
7 g gemberwortel,  
geschild en geraspt  
2 teentjes knoflook,  
fijngesneden  
1 tl sriracha  
1,5 kg kippenvleugels  
lente-uitjes, in ringetjes,  
om erbij te serveren

## VERDER NODIG

keukenmachine  
plastic marineerzakje  
plate setter



## FIRE UP

180 °C, indirect.



## HOW TO COOK

Snijd de ananas in stukken en vang het vocht op. Maal twee (of meer) grote stukken ananas met het vocht in een keukenmachine, zodat je 250 ml vocht hebt.

Meng het ananassap met sojasaus, basterdsuiker, kippenbouillon, gember, knoflook en sriracha in een kom. Laat de helft van de saus met de kippenvleugeltjes 1 uur marineren in een plastic zak. Bewaar de andere helft van de saus in de koelkast.

Haal de kippenvleugels uit de marinade en leg ze op het rooster boven de plate setter op The Bastard. Smeer de vleugeltjes na 15 minuten in met de helft van de resterende marinade. Herhaal dit na nog eens 15 minuten, zodat er een mooi *sticky* laagje op komt. Verwijder de plate setter en gril de kip nog even kort op het rooster.

Garneer met lente-ui.

**TIP** Snijd de ananas die je over hebt in mooie wedges en gril die mee.



## GEMIDDELD

# AMAZING AVOCADO

Wie houdt er nou niet van verrassingseieren? Dit keer geen chocoladevariant met plastic speeltje, maar een echt ei verstopt in een lekkere avocado. En dan ook nog met spek eromheen (het meest populaire BBQ-ingrediënt waarvan alles nóg lekkerder wordt).

## WHAT TO BUY

4 eieren  
4 eetrijpe avocado's, zo groot mogelijk  
20 plakjes ontbijtspek  
geroosterd brood, om erbij te serveren



## FIRE UP

200 °C, direct.



## HOW TO COOK

Kook de eieren 6 minuten en leg daarna onmiddellijk in een bak met ijskoud water.

Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit. Verwijder voorzichtig de schil; de avocado moet wel heel blijven.

Pel het ei en leg deze in de avocado, op de plek van de avocadopit. Maak het gat eventueel met een lepel wat groter.

Leg drie plakjes spek naast elkaar op een bord en wikkel daar de avocado in. Wikkel twee plakjes in een andere richting eromheen, zodat alles goed blijft zitten. Herhaal dit met de andere avocado's.

Leg de avocado's op het rooster in The Bastard en grill tot het spek knapperig is. Blijf de avocado draaien, zodat het spek niet verbrandt.

Snijd de avocado's met een scherp mes doormidden en serveer de avocado's heet met wat geroosterd brood om in het nog zachte eigeel te dopen.



## KORT



A man in winter gear sits on a folding chair on a snowy field at sunset, with a charcoal grill nearby. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The man is silhouetted against the bright sky. The grill is a large, round, black charcoal grill on a tripod stand. The snow is uneven and textured, with some tracks visible. The background shows a line of trees under a cloudy sky.

# BELOW ZERO

Als de dagen korter worden en de nachten kouder...

Nu gaan de mannen zich onderscheiden van de jongens; in hun favoriete wintertrui en met een glas glühwein in hun hand *slow* roken in de sneeuw. De sfeer wordt alles behalve *below zero*.

**TIME TO HEAT UP YOUR BASTARD!**

# ST. JACOB'S BACON

Een bekende BBQ-filosoof zei eens: *'Bacon makes everything better.'* Dat kunnen we alleen maar beamen. Het geldt in ieder geval zeker voor deze coquille.

## WHAT TO BUY

16 coquilles  
16 plakjes ontbijtspek  
gesmolten boter, ghee of  
olie, om in te smeren  
zout en versgemalen  
zwarte peper, naar  
smaak

VERDER NODIG  
4 spiesen



## FIRE UP

200 °C, direct.



## HOW TO COOK

Spoel de coquilles af onder koud water en dep ze droog. Wikkel de plakjes spek om de coquilles heen, zorg ervoor dat een gedeelte dubbel is omwikkeld, en spies de coquilles samen.

Wrijf de coquilles in met de gesmolten boter, ghee of olie en plaats ze op het rooster van The Bastard. Gril elke kant ongeveer 2 minuten.



## KORT





Vervolg van pag. 138



#### FIRE UP

105-120 °C, indirect.



#### HOW TO COOK

Meng voor de rub alle ingrediënten in een kom.

Verwijder het overtollige vet van de ribben. Smeer elk stuk in met olijfolie en kruid ze met de rub. Leg de ribben in een ribrekje op het rooster boven de plate setter van The Bastard. Sluit de deksel en laat 2 tot 2,5 uur garen.

Maak een stevig pakketje van aluminiumfolie. Leg hierin de spareribs en overgiet ze met de appelsap. Sluit het pakketje en gaar nog eens 1,5 uur.

Bak intussen voor de BBQ-saus de ui en gember in wat olie. Breng op smaak met wat zout en zwarte peper en roer de knoflook erdoorheen als de ui en gember bruin begint te worden. Voeg na 30 tot 45 seconden de ananas, chipotlepepers, tomatenblokjes en het ananassap toe en laat afkoelen.

Voeg de worcestersaus, rietsuikersiroop, cognac, appelciderazijn, koriander, kaneel, pimentpoeder en kruidnagelpoeder toe en laat 30 minuten sudderen onder af en toe roeren. Mix de saus in een keukenmachine tot een glad geheel.

Haal de spareribs uit de folie. Verhoog de temperatuur van The Bastard naar 150 °C en leg de spareribs terug op het rooster van The Bastard. Smeer ze in met de saus en laat nog 1 uur garen.



#### LANG





# STUFFED SWEET POTATOES

Gevuld en zoet, dat begint in ieder geval goed. Dit is zó lekker dat het de andere gerechten bijna overschaduwet.

## WHAT TO BUY

4 zoete aardappelen  
1 el olijfolie  
zout, om in te wrijven  
8 plakjes gerookt  
buikspek  
125 g cheddar, geraspt  
4 lente-uitjes  
1-2 rode pepers  
zure room, om erbij te  
serveren

VERDER NODIG  
plate setter



## FIRE UP

180 °C, indirect.



## HOW TO COOK

Spoel de zoete aardappelen schoon en wrijf ze in met een scheutje olijfolie en een flinke hoeveelheid zout. Plaats de zoete aardappelen op het midden van het rooster boven de plate setter van The Bastard en sluit de deksel. Laat ze 1 uur grillen tot ze zacht zijn vanbinnen en knapperig van buiten.

Bak intussen de plakjes spek in een pan op hoog vuur.

Snijd de zoete aardappelen open, *crisp* er de bacon in en verdeel er de geraspte cheddar over. Leg de aardappelen daarna nog 5 tot 10 minuten op The Bastard met gesloten deksel. Snijd de lente-ui en rode peper fijn en strooi dit tot slot over de aardappels. Serveer met zure room.



## GEMIDDELD

# BASTARD GOES WILD

"Wild is uniek scharrelvlees en erg 'gewild'", aldus de directeur van het *Nationale Park De Hoge Veluwe*. Wie zijn wij om dit tegen te spreken; wild en wildbraad zijn perfect te bereiden op de **BBQ**. Wij kiezen voor wildzwijn, ree, eend en hier en daar wat wilde groenten.

**ALWAYS LOOK ON THE WILD SIDE  
OF LIFE.**



# OH MY DEER

Wat ooit eens vrolijk door het bos dartelde ligt straks prachtig op je bord, dit wordt er een voor *Instagram*. Een *crusty* korstje maakt deze *rack of bambi* een heus feestmaal!

## WHAT TO BUY

2 ree racks, met schoongemaakte botjes  
zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak  
boter of olie, om in te bakken (het liefst geklaarde boter)

## VOOR DE KORST

4 takjes verse tijm, gerist  
4 takjes verse rozemarijn, gerist  
2 takjes verse bladpeterselie, de blaadjes  
1 klontje boter, gesmolten  
50 g gedroogd broodkruim  
100 g gebrande pistachenoten, gepeld en fijngehakt  
3 el scherpe mosterd

## VERDER NODIG

gietijzeren pan  
keukenmachine (optioneel)  
plate setter  
kernthermometer  
druïppan (optioneel)  
aluminiumfolie



## FIRE UP

200 °C, indirect.



## HOW TO COOK

Strooi royaal zout en zwarte peper over de racks. Bak de racks aan alle kanten mooi bruin in wat boter of olie in de gietijzeren pan.

Meng de tijm, rozemarijn, bladpeterselie en het klontje boter in een keukenmachine tot een glad mengsel of hak zo grondig mogelijk fijn. Meng daarna het broodkruim en de pistachenoten erdoor. Smeer de racks in met mosterd en 'plak' het kruidenmengsel erop.

Leg de racks op het rooster boven de plate setter van The Bastard en gaar tot een kerntemperatuur van 52-57 °C. Leg een druïpbak onder het rooster om eventuele kruimeltjes op te vangen.

Laat het vlees voor het opdienen ongeveer 6 minuten rusten onder wat aluminiumfolie.

**TIP** Gebruik *gerookte boter om in te bakken*, gebruik hier een *cold smoke generator* voor.



## GEMIDDELD



# BEETS BY DR. B

Bij de *Lindenhoff* in Baambrugge heb je heel veel lekkers. Een van onze favorieten is de Italiaanse geroosterde biet. De rokerige, licht-zoete bieten zijn een heerlijk bijgerecht, maar ook fantastisch om te snijden als een carpaccio, in een salade, als basis voor een spread met feta, of om een risotto mooi roze te kleuren.

## WHAT TO BUY

8 kleine bietjes  
olijfolie, naar smaak  
zeezout, naar smaak



## FIRE UP

200 °C, direct, of caveman tussen de kolen.



## HOW TO COOK

Was de bieten goed schoon onder de kraan en borstel de aarde eraf. Rooster de bieten 50 minuten direct op het rooster van The Bastard, of plaats de bieten tussen de kolen.

Laat de bieten afkoelen en verwijder de schil. Serveer in dunne plakken met je beste olijfolie en wat zeezout.



## KORT





# BBQ ON THE BEACH

Met het zand tussen je billen en een nagloeiend lichaam sluit jij je stranddagje natuurlijk af met een BBQ. Het is tijd om met elkaar het vuur aan te steken en al dat lekkers uit de zee op The Bastard te leggen.

ENJOY, AS THE SUN SETS

# THE FRUITY FISH TACO TANGO

Deze taco's met vis zijn een verfrissende afwisseling op de gehakt-taco's die we veelal kennen. De taco's aan de andere kant van de oceaan worden gemaakt in zachte tortilla's en dat doen wij dus ook. Heerlijk met mangosalsa en limoencrème.

## WHAT TO BUY

1 tl komijn  
¼ tl chilipoeder  
1 tl gerookt-  
paprikapoeder  
½ tl zout  
gerasppte schil van  
1 onbespoten limoen  
600 g kabeljauwfilet of  
andere witvis  
2 el olijfolie  
12 maïstortilla's

## VOOR DE MANGOSALSA

1 mango, in blokjes  
½ rode ui, gesnipperd  
2 el gehakte verse  
koriander  
1 jalapeño, fijngesneden  
sap van ½ limoen  
snufje zout  
¼ rodekool,  
fijngesneden

## VOOR DE LIMOENCRÈME

150 ml mayonaise  
sap van ½ limoen  
handvol verse  
korianderblaadjes,  
fijngehakt  
½ avocado

## VERDER NODIG

keukenmachine of  
staafmixer  
aluminiumfolie



## FIRE UP

180 ° C, direct.



## HOW TO COOK

Meng alle ingrediënten voor de mangosalsa en zet apart.

Mix voor de limoencrème de mayonaise met limoensap, koriander en avocado in een keukenmachine of met een staafmixer.

Meng de komijn, chilipoeder, gerooktpaprikapoeder, zout en limoenrasp. Smeer de visfilets in met wat olie en wentel door het kruidenmengsel. Gril de visfilets 2 minuten per zijde op het rooster van The Bastard.

Verdeel de tortilla's in twee stapels. Wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze een paar minuten mee op The Bastard.

Snijd de visfilets in stukken en verdeel over de tortilla's. Serveer met de mangosalsa en de limoencrème.



## KORT





# TURBO TUNA

Tonijn te ver laten doorgaren is heel treurig. Dat mooie stukje vis verdient veel beter. Gril te tonijn super snel en super heet, zodat hij van binnen nog mooi rauw is.

## WHAT TO BUY

**VOOR DE STEAKS**  
4 verse tonijnsteaks  
(à 130 g)  
versgemalen zwarte  
peper, naar smaak  
citroen, in partjes, om  
erbij te serveren

**VOOR DE MARINADE**  
40 ml sinaasappelsap  
40 ml sojasaus  
1 el hoisinsaus  
1 el limoensap  
3 el olijfolie  
2 el fijngehakte verse  
peterselie  
3 teentjes knoflook,  
fijngesneden

**VERDER NODIG**  
gietijzeren rooster  
(optioneel) voor mooie  
grill marks.



## FIRE UP

200 °C, direct.



## HOW TO COOK

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Leg de tonijnfilets in de kom of in een stevige afsluitbare plastic zak en giet de marinade over de tonijn. Marineer zo lang mogelijk, maar minimaal 25 minuten.

Haal de tonijn uit de marinade en dep voorzichtig droog met keukenpapier. Gril de tonijn maximaal 1 minuut per zijde op het rooster van The Bastard en draai halverwege een keer om voor een mooi grillpatroon.

Breng op smaak met een beetje zwarte peper en serveer met een partje citroen.

**TIP #1** Gril de partjes citroen ook mee.

**TIP #2** Liever te rauwe tonijn terugleggen op de grill dan te ver doorgegaarde tonijn, doodzonde.



## KORT

# BROODJE MCRIB

Het is alweer wat jaren geleden dat de originele *McRib* in Nederland verkrijgbaar was. Daarom maken we 'm lekker zelf!

## WHAT TO BUY

2 racks spareribs  
100 ml Zaanse mosterd  
125 ml BBQ-saus (zie pag. 247), om in te smeren  
4 witte bollen  
1 witte ui, in ringen  
augurken, ter garnering

## VOOR DE RUB

½ el gerookt-paprikapoeder  
½ el zout  
½ el komijnpoeder  
½ el zwarte peper  
2 el bruine suiker  
1 el chilipoeder  
½ el instant espressopoeder

## VERDER NODIG

huishoudfolie  
plate setter  
bakje of drippan  
aluminiumfolie

**TIP** *Je kunt het vlees ook aan het bot laten zitten en op deze manier opdienen. Het eet wat ongemakkelijk, maar je maakt wel duidelijk wat er op het broodje zit.*



LANG



## FIRE UP

120 °C, indirect, daarna 200 °C direct.



## HOW TO COOK

Maak de rub door alle ingrediënten met elkaar te mengen.

Leg de spareribs met het bot naar boven op een snijplank. Gebruik een stuk keukenpapier voor grip en trek hiermee het membraan (vlies) van de botten af. Smeer de spareribs in met de mosterd en haal door de rub. Leg ze op een schaal en dek af met huishoudfolie. Laat minimaal 4 uur in de koelkast marineren.

Vul een aluminium bakje of drippan met water en zet die op de plate setter van The Bastard. Gaar de spareribs met de botzijde naar beneden gedurende 4 uur op het rooster boven de plate setter.

Verwijder de plate setter en stook The Bastard op. Smeer de spareribs in met BBQ-saus en gril ze nog even kort direct boven het vuur. Leg ze op een schaal en laat onder een tentje van aluminiumfolie wat afkoelen. Wanneer je ze met je vingers kunt vastpakken, trek dan het vlees van de botjes af en trek het vlees wat uit elkaar. Meng dit vlees met 2 lepels BBQ-saus.

Snijd de broodjes horizontaal doormidden en gril ze tot ze goudbruin zijn. Beleg de broodjes met het vlees, uit en augurken.







BACON BARREL COCKTAIL

SMOKEY BLUEBERRY GIN-TONIC

THE SERIOUS BASTARD COCKTAIL

THE BASTARD BLACK SMASH COCKTAIL



# RUBS & SAUCES

De echte *grillmaster* ontwikkelt zijn eigen *signature rubs*. Dus notitieblok en weegschaal bij de hand en blijven proberen. Of gebruik één van onze voorzetjes. Mag best.



## BBQ-SAUS

### WHAT TO BUY

VOOR 1,5 L  
1 grote ui  
230 g chipotle pepers in  
adobo saus  
olijfolie, om in te bakken  
700 g passata di  
pomodoro of  
tomatensaus  
150 ml appelciderazijn  
75 ml witte azijn  
sap van 1 citroen of  
limoen  
2-4 el tomatenpuree  
1 tl chipotlepoeder  
150 g bruine suiker  
4 el worcestersaus  
2 tl mosterdpoeder  
4 el tabasco  
zout en witte peper,  
naar smaak



### HOW TO COOK

Snipper de ui en mix deze met de chipotle pepers. Zet een grote pan op het fornuis (of op je BBQ) met een beetje olijfolie en bak het uienmengsel gedurende een paar minuten op middelhoog vuur.

Voeg de overige ingrediënten toe, beginnend met de passata. Roer goed door, proef af en toe en pas aan waar nodig is. Breng op smaak met zout en witte peper. In het begin zal de saus een felrode tint hebben. Laat de saus minimaal 30 minuten zacht koken op laag vuur.



KORT

## SUPERSNELLE BBQ-SAUS

**Niet alle ingrediënten in huis om de klassieke BBQ-saus te maken? Probeer deze snelle variant met slechts drie ingrediënten.**

### WHAT TO BUY

VOOR 550 ML  
400 ml ketchup  
75 ml mosterd  
75 ml honing of maple  
syrup



### HOW TO COOK

Meng de ketchup met mosterd en honing voor een supersnelle BBQ-saus.



KORT

genomineerd voor  
**BBQ-boek**  
van het jaar

**'IK HEB DIT BOEK MET GROOT GENOEGEN TOT MIJ  
GENOMEN. VOOR DE VERANDERING LIEP ME NU EENS  
HET WATER IN DE MOND.'** – HAROLD HAMERSMA

**'BBQ-EN WORDT MET DIT BOEK NÓG LEUKER.'**  
– JORD ALTHUIZEN, SMOKEY GOODNESS

**'THE BASTARD, HÉT EI, AL JAREN MIJN FAVORIETE KEUKEN-  
GEREEDSCHAP. A MUST HAVE VOOR IEDERE KOOKGEK!'**  
– BARRY VOORHORST, KOOKWINKEL OLDENHOF

**'DOOR DEZE UNIEKE BBQ-RECEPTEN, STEKEN WE NOG  
VAKER THE BASTARD AAN!'** – NANDA DE BEER, ALLERHANDE



9 789082 882803 >