

PETER DE CLERQ

FOTOGRAFIE
LENNERT DEPRETTERE

BASIS

BOEK

**ALLES WAT JE MOET WETEN
VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE**

 lannoo

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	6
Ik nodig jullie uit rond de barbecue	6
Over het kiezen van een barbecue	7
Over het zalige aroma van ons barbecuefeest	7
Over de barbecue aansteken en aanmaakblokjes	8



BASISMARINADES EN SAUZEN	10
Pittig kruidenmengsel	12
Vuurkruiden	12
Barbecuekruiden	15
Basisgrillolie	15
Vleesmarinade	16
Vleeskruiden	16
Viskruiden	19
Vismarinade	19
Barbecuesaus uit Puglië	22
Bearnaisesaus	27
Amerikaanse barbecuesaus	28
Tartaarsaus 'nieuwe stijl'	29
Barbecueboter	31



VOORGERECHTEN & BIJGERECHTEN	35
Gegrilde oesters met zwartebessenconfituur en balsamicoazijn	37
Tarallini's met komijnzaad	38
Gevulde uien met zwarte olijven en gemarineerde tomaten	43
Zalmspiesjes met kriek en wasabisausje	46
Kippenvleugels met blauwschimmelkaas en 'Gordon Finest Red'	49
Papillot met mosselen en Lambicus Blanche	52
Gegrilde scampi met een pittige marinade	56
Gevulde aardappel met Bistroworst en zure room	61
Gegrilde sardienen en tomatensalsa met basilicum	64
Gemengde groenteschotel met een lichte dressing	67
Fruitprikkers met Breydelspek	68



HOOFDGERECHTEN

Zo barbecue je een perfecte kotelet	73
Perfect gegrilde steak met witloofsalade	76
Op lage temperatuur gegrilde piepkuikens met kokos en witte wijn	81
Tonijnsteak met spaghetti en gerookt spek	84
Gegrilde zeetong met tartaarsaus	89
Grietfilet met olijfboter en asperges	90
Perfect gegrilde worsten	93
Een hele zalm op de barbecue	94
Een perfect gegrilde hamburger	97
Gevulde kip met plattekaas en pesto van gegrilde paprika's	100
Gemarineerde ribbetjes met honing	105
Italiaanse grillworst met linzen	106
Vis in papillot	109
Cordon bleu van kabeljauw met Gandaham en mozzarella	112
Varkensribstuk met Bourgnone des Flandres	115



NAGERECHTEN

Gemarineerde ananas met rooibosthee	120
Gegrilde rode vruchten met sabayon	125
Gegrilde peren met karamelsnoep	126
Q-bag met gegrild fruit	131
Gegrilde appel met vijg en kriekbier	134
Gegrilde mango met peperkoek	137

HET WK-BARBECUE	138
------------------------	------------

DE VOORRAADKAST VAN DE BARBECUE	140
--	------------

INGREDIENTENREGISTER	142
-----------------------------	------------



IK NODIG JULLIE UIT ROND DE BARBECUE...

Vuur heeft een magische aantrekkingskracht. Ooit verzamelden de ouderlingen van een stam zich rond de vlammen om belangrijke zaken te bespreken, terwijl de kinderen genoten van de warme gloed. Net zo vaak was vuur het middelpunt van een feest, en werd er urenlang rond gedanst. Vandaag is vuur vooral symbool voor gezelligheid. We steken de barbecue aan, nodigen familie en vrienden uit, en genieten van een ontspannen samenzijn.

Dat is precies waar ik jullie met dit boek voor wil uitnodigen: een gezellig barbecuefeest. Pagina na pagina hoop ik jullie te inspireren en enthousiasmeren om aan de slag te gaan met het rooster.

Het eerste wat we daarvoor nodig hebben, is uiteraard een barbecuetoestel.

OVER HET KIEZEN VAN EEN BARBECUE

Hoe kies je een barbecue? Dat is niet makkelijk, zelfs een barbecuekampioen als ik heeft moeite om het juiste toestel te kiezen. Algemeen gesteld zijn er twee soorten: een traditionele barbecue die werkt op houtskool en een gasbarbecue. Die laatste is erg populair dankzij het gebruiksgemak, maar hij geeft wel een heel andere sfeer dan een authentiek vuur. Je mist de rooksmak en de extra smakelijke barbecuekorst waar de hitte van het houtskoolvuur voor zorgt. Zelf verkiees ik dan ook de traditionele barbecues.

Om je keuze iets makkelijker te maken, suggereer ik je om het allemaal niet te ingewikkeld te maken. Kies liever een eenvoudig, gebruiksvriendelijk toestel van goede kwaliteit. Je vindt ze bij alle bekende merken. En echt iedereen kan hiermee leren barbecueën - veel meer dan een prop krantenpapier, een lucifer en houtskool of briketten heb je niet nodig. Na een twintigtal minuten krijg je een heerlijke gloed in het vuur, en dan kan het genieten echt beginnen.

OVER HET ZALIGE AROMA VAN ONS BARBECUEFEEST

Ik ben gek op aroma's. Als ik nog maar denk aan de geur van mijn barbecues, komt het water me al in mond. Ik strooi dan ook gul vuurkruiden over de houtskool, en ik maak graag gebruik van druivenranksnippers, houtschilfers met het aroma van Jack Daniel's, olijfpittengraan of simpelweg gedroogde kruiden. Wat erop volgt, is haast magie. De geur van korianderkorrels, jeneverbessen, tijm en rozemarijn prikkelt niet alleen mijn reukorgaan, maar ook dat van mijn gasten. En telkens weer heerst er op slag een heel andere stemming op de barbecueset: het aperitief smaakt nog lekkerder, de gesprekken worden gezelliger en de sfeer komt tot leven. Geur is een echte ambiancemaker. Daarom geef ik je verder in dit boek graag enkele eenvoudige recepten van kruidenmengsels waarmee ik altijd veel succes oogst. Vergeet vooral niet om de kruiden regelmatig op het vuur te gooien!





**VOORGERECHTEN
& BIJGERECHTEN**



GEGRILDE OESTERS MET ZWARTEBESSENCONFITUUR EN BALSAMICOAZIJN

WAT?

- 1 rood pepertje
- 1 fijngesneden sjalot
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 60 ml mirin (Japanse kookwijn)
of witte wijn
- 2 eetlepels versgeraspte gember
- 2 eetlepels zwartebessenconfituur
- 20 oesters

HOE?

Snijd het pepertje in de lengte door. Haal de zaadjes eruit en hak het fijn. Meng met alle andere ingrediënten en zet weg in de koelkast. Je kunt dit ook een dag van tevoren doen. Maak de oesters open. Doe in iedere oester een lepel marinade. Leg ze op een rooster en grill ze gedurende 5 minuten boven een hete barbecue. Als ze pruttelen, zijn ze klaar. Gooi wat vuurkruiden of verse tuinkruiden op de kolen.



Hoe open je een creuse en een platte oester?

Ik gebruik een dikke handdoek of een handschoen om mijn handen te beschermen. Ik leg de handdoek in mijn handpalm en hierop de oester met de punt naar me toe. Dan steek ik de punt van het oestermes recht in de sluitspier van de oester. Die bevindt zich achteraan bij de punt van de oester. Hierna wrik ik voorzichtig met het mes heen en weer tot ik voel dat de oester zich opent. Platte oesters gaan een stuk gemakkelijker open dan diepe oesters of 'creuses'.

TARALLINI'S MET KOMIJNZAAD

WAT?

340 g fijne bloem
120 ml olijfolie
120 ml witte wijn
een snufje zeezout
5 g komijnzaad

HOE?

Maak een deeg met de bloem, de olijfolie, de witte wijn, het zout en het komijnzaad. Verdeel in 25 balletjes. Maak van elk balletje een rolletje door het tussen je handen te rollen. Draai de rolletjes in een lusje. Leg ze naast elkaar op een pizzasteen of op een met bloem bestrooide gietijzeren plaat. Bak gedurende 30 minuten op een barbecue van 175 °C.







TIP

Dit is een ideaal hapje voor bij het aperitief.

- Je kunt er ook gedroogde oregano of basilicum bij gebruiken.
- Tarallini's zijn een typisch Italiaanse streekspecialiteit, vooral te vinden in de buurt van Napels.





TIP

Over de 'mise-en-place' of de voorbereiding

Het voorbereiden van de ingrediënten is zeer belangrijk - maar als je mijn recepten stap voor stap volgt, lukt het je zonder moeite. Omdat roosteren meestal samengaat met warm zomerweer, bewaar je na de voorbereiding bij voorkeur alles zo lang mogelijk in de koelkast.



GEVULDE UIEN MET ZWARTE OLIJVEN EN GEMARINEERDE TOMATEN

WAT?

4 uien
3 sneden witbrood
1 ei
150 g belegen kaas
2 eetlepels zwarte olijven
2 eetlepels gemarineerde tomaten
(bijvoorbeeld Sud'n Sol)
2 eetlepels gehakte basilicum
1 eetlepel gehakte bieslook
2 dl olijfolie

