



GRILLMASTERS

SEPPE NOBELS & PETER DE CLERCQ

LANNOO





GRILLMASTERS



GRILLMASTERS

SEPPE NOBELS & PETER DE CLERCQ



 | LANNOO

INHOUD

ONZE GRILLMASTERS	7	60	Groene kimchi van witlof, op de barbecue gegrild
Seppe, de creatieve groentechef	8	62	Koreaans gemarineerde runderreepjes in slablad
Peter, de gepassioneerde vuurmeester	11	64	Wortel in zoutkorst
		66	Op thee gerookte kipfilet
SPANJE	13	69	ZUID-AFRIKA
Gekneusde ratte-aardappelen met knoflookolie	14	70	Gepofte zoete aardappel met zure room en muntzout
Scheermessen op dennennaalden en zeewier gegaard	16	72	Potjiekos (stoofpot) van snoekbaars
Hele bloemkool in kruidenkorst	18	73	Barbecuebototie
Gevulde en geroosterde filets van konijn	20	74	Raap op de grill, met ruwe cacao
Rauw gegrilde groene asperges met za'atar	22	76	Mosselsosaties (satés) met boter-citroensaus
Zeeduivel in papillot van vijgenbladeren	24	78	Geroosterde lente-ui met honing van de lokale imker
Fideua met geroosterde boontjes en tomaat	26	80	Sosaties (satés) van kippendijen met braaikruiden
Kwartels op de zoutplancha	28	82	Puree van gebrande butternut met kaneel
		87	TEX-MEX
ITALIË	31	88	Carpaccio van gepofte gele biet
Halve tomaat op de barbecue, met jus van Peroni	32	90	Sint-jakobsvruchten, op zeewier gegrild
Gegrilde snoekbaars met coulis van verbrande paprika	34	92	Chili sin carne BBQ-style
Broccoli met knoflookchips en basilicummayonaise	36	94	Zelfgerookte makreel met kapper-koriandersaus
Bistecca alla Fiorentina, op wijnvat geschroeid	38	96	Maistentakels met zwarte quinoa en chili-knolseldercrème
Courgette en aubergine op de grill, met cannelloni van rauwe courgette	40	98	Traag gegaard pulled pork met Peters American barbecuesaus
Kreukels gewokt op de barbecue	42	100	Kort geschroeide komkommer met mosterdzaad en tequilamayonaise
Verbrande zoete puntpaprika	44	102	Buffalo style chicken wings
Pizza op de barbecue	46		
KOREA	51		
Gegrilde jonge prei in een soepje van rode biet en soju	52		
Gerookte oesters met sabayon van Hoegaarden	54		
Rode kimchi van paksoi, op hooi gerookt	56		
Tom Yum roodbaars in papillot van bananenblad	58		

FRANKRIJK	105	159	SCANDINAVIË
In klei gebakken calvadosappels	106	160	Gebrande verse augurk met mosterdzaad
Bloody Mary oesters	108	162	Langoustines in krant
Bretoense artisjokken met pistou van gebrande tomaten	110	164	Hele knolselder in zoutkorst
Barbecue bouillabaisse	112	165	Zeebaars, aan een plank genageld en in de vlammen gegaard
Lamsbout in zoutkorst	113	166	Kampvuurkip met gerookte boter
In restwarmte gegaarde spitskool met bieslookcrème	114	168	Twee keer geroosterde pastinaak
In klei gegaarde hoevekip	116	170	Wrap van elandfilet, in cederhout gegaard
Geroosterde uien met compote van ui en beurre noisette	118	172	Salade van in gazet gegaarde prei
THAILAND	123	177	BASISRECEPTEN
Thaise salade van gepofte rode biet	124	178	Geklaarde boter
Makreel in bananenblad	126	178	Barbecue-groentebouillon
Gelakte aubergines met conferencepeer en Seppes barbecueelak	128	178	Knoflookolie
Mosselen met limoengras en chilipeper	130	179	Seppes barbecueelak
Geschroeiide shiitakes Asian style	132	180	Belgian barbecuepickles
Thaise gemarineerde kipsatés	134	180	Barbecueketchup
Slahart, geroosterd en gelakt	136	181	Vleesmarinade
Geroosterde filet pur met Thaise aroma's en vuuruien	138	181	Vismarinade
BELGIË	141	182	Viskruiden
Gebrande Mechelse asperges met kappertjesboter	142	183	Vleeskruiden
Gegrilde zeetong Belgian style met grondwitlof	144	183	Barbecuekruiden
Wortel special	146	183	Vuurkruiden
In zoutkorst gegaarde kreeft	148	183	Peters American BBQ-saus
Lauwe, geroosterde spruitjes met schuim van beurre blanc	150	183	Gerookte boter
Varkenshaas met Belgian pesto, in dennenboomschors gegaard	152		
Gegrild witlof in koolrabi-jasje met kaassaus	154		
Kip aan 't spit met in Duvel gedrenkt hooi	156		





ONZE
GRILLMASTERS

SEPPE NOBELS & PETER DE CLERCQ

SEPPE, DE CREATIEVE GROENTECHEF

Wie een bezoek brengt aan Graanmarkt 13, komt terecht op een bijzondere plek. Het statige witte herenhuis op de Antwerpse Graanmarkt herbergt niet alleen Seppes restaurant, maar ook een prachtig appartement en twee winkels. Bovenop het dak wonen de bijkanten die het restaurant voorzien van hyperlokale stadshoning.

'De ingrediënten voor ons restaurant probeer ik steevast zo lokaal mogelijk aan te kopen, dat geldt dus niet enkel voor de honing van ons dak. We hebben ook een eigen veld en laten de seizoenen beslissen wat er op de borden verschijnt. Daarom wisselen we in het restaurant ook wekelijks van menu.

Hoewel ik vooral bekend ben als groentechef, werk ik ook heel enthousiast mee aan *Grillmasters*. Het programma betekent voor mij een mooie uitdaging en een unieke kans om aan Vlaanderen te laten zien dat ik meer ben dan enkel groentechef. De huidige trend om gezonder en bewuster te eten vind ik fantastisch. Veel mensen kiezen vandaag bewust om bepaalde dingen wel of niet te eten en vinden het ook steeds belangrijker om te weten waar hun eten vandaan komt. Zo is dat ook bij mij.

Zeker in het laatste seizoen van *Grillmasters* komt dat lokale aspect ruim aan bod. Ik noem het 'glocal,' wat betekent: lokale topingrediënten van bij ons op een wereldse manier klaarmaken. Dat is ook hoe ik zelf graag werk. Ik kookte al op heel wat plekken over de hele wereld en al reizend leerde ik veel nieuwe technieken en inzichten. Die pas ik vervolgens toe op ingrediënten van bij ons.

Barbecueën is een techniek die ik op al mijn reizen op de een of andere manier wel tegenkom. Dat koken op vuur zit een beetje in alle culturen verweven. Zoals bij ons is barbecueën steevast meer dan voedsel prepareren. Het is een maaltijd in een ongedwongen sfeer delen en zo mensen dicht bij elkaar brengen. Dat is ook de kracht en het succes van *Grillmasters* als tv-programma. Iedereen vindt het wel fijn om op een dergelijke ontspannende manier een maaltijd te bereiden, te delen en te eten.

Met het programma en dit boek wil ik Vlaanderen ook warm maken voor een nieuwe barbecuecultuur. Vooral op vlak van groenten wordt er in heel wat achtertuinen nog heel klassiek en zelfs een beetje fout gebarbecued. We gooien een lap vlees op de rooster en serveren er vaak braafjes wat geraspte wortelen en plakjes komkommer bij. Onze groenten zijn veel meer waard dan dat en verdienen ook de nodige aandacht op de barbecue.

Ik pleit zeker niet om volledig vegetarisch te gaan grillen, al zijn zo goed als al mijn recepten geschikt voor vegetariërs. Ik pleit wel voor een nieuwe vorm van barbecueën, een meer gedurfde, creatieve en gevarieerde vorm. Zodat de aardappelen niet meer achteloos in aluminiumfolie worden gewikkeld, maar met schil en al rechtstreeks in de kolen worden gegaard. Zodat er niet enkel in de zomer wordt gebarbecued, maar dat er tijdens koude wintermaanden ook al eens een stuk wild met wintergroenten buiten op het vuur wordt klaargemaakt.

Tot slot was het voor mij heel fijn om zowel voor het programma als voor dit boek opnieuw te mogen samenwerken met Peter. Hij is voor mij de enige echte vuurmeester van Vlaanderen. Het is een waar plezier om hem aan het werk zien, vooral de manier waarop Peter het vuur beheerst, is ronduit fenomenaal.

We delen een passie voor goed eten, koken én vuur. Intussen zijn we naast collega's ook goeie vrienden geworden.'





PETER, DE GEPASSIONEERDE VUURMEESTER

Het is een kronkelende weg die je naar Elckerlijc leidt. Het restaurant van Peter De Clercq ligt midden in de velden van het Meetjesland. De koeien staan er te grazen naast de grote moestuin die het restaurant voorziet van verse groenten en kruiden. Van heinde en ver komen klanten hiernaartoe om te proeven van de barbecuekunsten van de vuurmeester himself.

'Ik vind het zalig om 's morgens te gaan shoppen in mijn eigen tuin. Tegen 's middag liggen die groenten en kruiden dan al op de borden van onze klanten. Verser en smaakvoller dan dat kan niet. Ook het vlees dat we serveren, selecteren we heel zorgzaam. Alles begint bij goede producten. Daarom openden we begin dit jaar ook een delicatessenwinkel bij het restaurant. We verkopen er huisgemaakte lekkernijen zoals charcuterie en worsten, maar ook kwalitatieve producten van boeren en ambachtsmensen uit de streek.

Als je al dertig jaar bezig bent met koken op vuur én ooit wereldkampioen barbecueën werd, is het niet verwonderlijk dat je gevraagd wordt om jurylid van Grillmasters te worden. Ik vind het vooral heel fijn dat ik op die manier mijn kennis kan delen en de deelnemers kan zien groeien in hun creativiteit en bekwaamheid. Soms staan Seppe en ik echt versteld van de vooruitgang die de duo's maken.

Vergis je niet: barbecueën is een kooktechniek die vaak wordt onderschat. De omgevingsfactoren zijn nooit dezelfde. Denk maar aan de wind, de vochtigheid van het hout of de sterkte van je vuur. Je moet creatief zijn en ook op gevoel durven koken. Met barbecueën kan je als het ware een extra gelaagdheid toevoegen aan een gerecht. Door te werken met bepaalde houtsoorten, kruiden in je kolen te strooien of met de temperatuur van je vuur te spelen creëer je echt nieuwe aroma's. Dat kan je niet als je gewoon in je keuken in de potten staat te roeren.

Tijdens dit seizoen van Grillmasters maakten de deelnemers kennis met barbecue technieken van over de hele wereld. Ook ik was al in heel wat landen te gast als chef en dat zijn avonturen die mij blijvend inspireren. Thailand is een van mijn favoriete bestemmingen. De straten van Bangkok ruiken letterlijk naar houtskool omdat er quasi op elke hoek wel een eetkraam is waar kippen op het vuur geroosterd worden. Ik mocht er zelfs tijdens een van mijn reizen voor de Thaise koning koken!

In Zuid-Amerika deed ik ervaringen voor het leven op. 'Asado' is in Argentinië een eetcultuur an sich. De Argentijnen spenderen een hele dag rond het vuur terwijl ze een stuk vlees garen. Ik was onlangs in Zweden waar we gewoon een vers gevangen vis op een boomstam nagelden en in de vlammen van het houtvuur gaar grilden. Het baardmos dat we in het bos vonden en in de kolen strooiden, gaf de vis een uniek aroma.

Ik ben zo dankbaar voor dit soort belevenissen en heb er dan ook ruimschoots uit geput voor het creëren van de recepten voor dit boek. Samen met Seppe wil ik een voortrekker zijn voor een nieuwe, creatievere en gedurfdere vorm van barbecueën. Ik hoop daarom de lezers te inspireren om te experimenteren met de extra gelaagdheid die vuurkoken met zich meebrengt.

Inmiddels is tussen Seppe en mezelf een mooie vriendschap ontstaan. We koken elk op onze eigen manier, maar appreciëren elkaars vak en manier van werken enorm. Wat hij realiseert met groenten is fantastisch. Zijn vindingrijkheid en finesse maken van hem echt de creatieve groentechef van Vlaanderen. Tegelijk delen we een passie voor goede smaken en topingrediënten van bij ons. Een ideale match dus om samen een kookboek uit te brengen.'





SPANJE

De Spaanse costa's zijn toeristische trekpleisters die in de zomer overspoeld worden door zonnekloppers, maar veelal vergeten we dat Spanje ook een land is met een heel rijke culinaire traditie. Denk maar aan de talrijke tapasrestaurants die de straten van San Sebastian vullen en de pannen vol verse paella die in de restaurants van Valencia op het houtvuur staan te pruttelen.

De Spaanse keuken is er een van temperament en pit, waarbij smaak centraal staat. Dat temperament vind je ook terug in de recepten die Peter en Seppe voor dit boek creëerden. Ze spelen met aroma's en zijn niet bang om wat extra pit aan de gerechten toe te voegen. Het zijn stuk voor stuk zuiders geïnspireerde recepten, gemaakt met goeie ingrediënten van bij ons en vertaald naar onze barbecuecultuur.



GEKNEUSDE RATTE-AARDAPPELEN MET KNOFLOOKOLIE

DUUR - **MINDER DAN 30 MINUTEN** | AANTAL PERSONEN - **4**

INGREDIËNTEN

1 kg ratte-aardappelen	fleur de sel
zout	peper uit de molen
1 dl knoflookolie (zie basisrecepten)	mespunt kaneel

BEREIDING

VOORAF

- 1 | Kook de aardappelen met de pel 5 minuten in gezouten water. Zorg ervoor dat de aardappelen nog niet gaar zijn. Doe de aardappelen in een gietijzeren pot, overgiet rijkelijk met de knoflookolie, bestrooi met fleur de sel en peper uit de molen.

OP DE BARBECUE

- 1 | Zet de aardappelen op je barbecue. Neem een bord dat ongeveer de grootte van de pot heeft en zet het omgekeerd op de aardappelen. Duw even aan zodat de aardappelen wat gekneusd worden. Laat het bord op de aardappelen liggen en laat ze zo 10 minuten verder garen.
- 2 | Schep de aardappelen op een schaal en besprenkel ze met de kaneel.

TIP VAN SEPPE

Wij gebruiken kaneel vooral in zoete bereidingen, maar in Spanje gebruiken ze die specerij ook vaak in hartige bereidingen.

Kaneel geeft een licht zoete en toch kruidige toets aan je gerechten.





SCHEERMESSEN OP DENNENNAALDEN EN ZEEWIER GEGAARD

DUUR - **MINDER DAN 30 MINUTEN** | AANTAL PERSONEN - **4**

INGREDIËNTEN

1 kg scheermessen	1 bos dragon, fijngenhakt
4 handen vol dennennaalden	4 sjalotten
2 handen vol zeewier	2 tenen knoflook, fijngenhakt
2 handen vol vuurkruiden (zie basisrecepten)	1 dl Noilly Prat
1 ingemaakte citroen (Turkse kruidenier)	fleur de sel
200 g gezouten boter	mespunt piment d'Espelette

BEREIDING

- 1 | Spoel de scheermessen onder koud stromend water en zorg dat alle zand eruit is. Neem een geperforeerde grillplaat voor je barbecue en bedek die met de dennennaalden en het zeewier. Leg er de scheermessen op, plaats het rooster op je barbecue en steek het bed van dennennaalden en zeewier in brand. Gooi de vuurkruiden in de kolen voor extra aroma. Laat de scheermessen kort garen tot ze opengaan. Blus ze af met Noilly Prat.
- 2 | Hak de ingemaakte citroen met de schil eraan in kleine stukjes. Doe de boter in een gietijzeren pot en laat ze smelten aan de zijkant van je barbecue. Voeg er de citroenstukjes, dragon, sjalot en knoflook aan toe. Kruid bij met een snuffje fleur de sel en piment d'Espelette.
- 3 | Serveer de scheermessen en besprenkel met het botersausje.

TIP VAN PETER

De zomer is de ideale periode om met de kids op avontuur te trekken. Ga dus dennennaalden rapen en wandel het strand af op zoek naar zeewier. Wedden dat ze die scheermessen wel heel graag zullen lusten?





graanmarkt13.com
www.elckerlijc.be

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

RECEPTEN: Seppe Nobels en Peter De Clercq

REDACTIE EN INTROTEKSTEN: Jozefien Ryckx, www.goestjes.be

FOTOGRAFIE: Heikki Verdurme

PORTRETFOTO BACKCOVER: Wim Van de Genachte

GRAFISCHE VORMGEVING: EHBontwerp.be

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

Format "Grillmasters"

Created by NENT Studios part of Nordic Entertainment Group

Format licensed by Sony Pictures Television

©2019 CPT Holdings, Inc. All Rights reserved

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2019

D/2019/45/348 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 5859 7

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