







**BBQ &
OUTDOOR**

Peter De Clercq

Lannoo



Inhoud

09 Inleiding

GROENTEN

- 12 Gevulde groenten met linzen, scamorza en amaretti
- 14 Pizza op de barbecue
- 16 Pizza tomaat-mozzarella
- 17 Pizza met eekhoortjesbrood en gerookte pancetta
- 19 Pizza met kalkoenham en rucola
- 20 Pasta met gegrilde groenten en ricotta
- 23 Veggieburger
- 24 Gevulde tomaten met zoete aardappelen uit het vuur
- 26 Gevulde portobello's met barbecuespekblokjes en moestuingroenten
- 27 Gevulde portobello's met kalfsgehakt
- 29 Slahart, geroosterd en gelakt
- 30 Hele bloemkool in kruidenkorst
- 33 Gerookte eieren met aardappelsalade uit het vuur
- 34 Rauw gegrilde groene asperges met za'atar
- 36 Pompoentaartje met crumble van gerookt spek



VIS EN SCHAAL- & SCHELPIEDIEREN

- 40 Oriëntaalse mosselen
- 41 Boven het vuur gewokte mosselen met tomaat
- 43 Bloody Mary-oesters
- 44 Gegrilde snoekbaars met coulis van verbrande paprika
- 47 Vissoep
- 48 Kreukels gewokt op de barbecue
- 51 Tonijn op de grill
- 52 Pasta met tapijtschelpen
- 55 Zeebaars in zoutkorst
- 56 Salade van tonijn met een rookvleugje
- 59 Sint-jakobsvruchten in hun schelp
- 60 Hele snoekbaars 'op Suid-Afrikaanse wyse'
- 63 Warmgerookte forel met opperdoezersalade
- 64 Kabeljauw op de zoutsteen met zoetzure koolrabi
- 67 Tongrolletje op rozemarijnbrochette
- 68 Scheermessen gebrand met algen en dennennaalden
- 71 Zeeduivel in papillot van vijgenbladeren
- 72 Tom Yum roodbaars in papillot van bananenblad
- 75 In zoutkorst gegaarde kreeft
- 76 Avocado met ricotta en gerookte zalm
- 79 Tussen tuinkruiden gegrilde tarbot op plank met rode wijnboter
- 80 Gegrilde tongschar met verse kruiden en gerookte tomatensalsa
- 83 Gemarineerde zalm in Kriek Timmermans met tuinkruiden en ricotta
- 84 Paella op de barbecue
- 87 Kabeljauwhaasje gegaard in gerookte boerenboter
- 88 Scampi 'Casa Nenita'
- 91 Gevulde calamares met scampi
- 92 Gegrilde kreeft met citrusvinaigrette en Ganda Hamsnippers
- 94 Paling in 't groen

GEVOGELTE

- 98 Kippenapérootjes met caponata
- 101 Kipsaté op Thaise wijze
- 102 Parelhoen met pesto op de plank
- 105 Op thee gerookte kipfilet
- 106 Kip aan 't spit met in Duvel gedrenkt hooi
- 109 Brochette van eend met salade van courgette en venkel
- 110 Spaghetti carbonara met licht gerookte kipfilet
- 113 Mijn WK-kip uit Jamaica (anno 2003)
- 114 Duifje gerookt op wijnvaten
- 117 Onze Mechelse koekoek

VLEES

- 122 Bistecca alla Fiorentina op wijnvat geschroeid - geïnspireerd door Ca' del Bosco
- 125 Wild varken uit de Repubblica di San Marino
- 126 Ossobuco
- 129 Vitello tonnato van de barbecue
- 130 De échte spaghetti bolognese van de barbecue
- 133 Gehaktbroodje met geitenkaas
- 134 Lamsburgers in druivenbladeren
- 136 Brisket
- 139 Côte à l'os op z'n Zuid-Amerikaans
- 140 Gegrilde coppa op lisdoddestengels met rabarber en brandnetel
- 143 Schotse ribeye 'Bombay Sapphire'
- 144 Ossenstaart verstopt in savooikool
- 147 Carpaccio met kruiden en Bombay Gin infused with imagination
- 150 Geroosterde filet pur met Thaise aroma's en vuuruien
- 153 Lamsbout in een zoutkorst
- 154 Pulled pork met Amerikaanse barbecuesaus
- 157 Barbecue Smeuri met pluma
- 158 Picanha-steak
- 161 Stoofpotje van gegrilde varkenswangetjes

- 162 Kalfscrepinette met ganzenlever en portobello's
- 165 Tomahawk Caveman met chimichurri
- 166 Spekkaasje met vijgenjam en geroosterd stokbrood
- 169 Chili con carne met Desperado
- 170 Mergpijpje
- 173 Lomo al trapo met knolselderij in het vuur

WILD

- 176 'Walkietalkie' van hert
- 179 Echte 'bobotie' van 'wildebees' – geïnspireerd door Chris Erasmus
- 180 Hamburger van everzwijn met bospaddenstoelen
- 183 Lauwwarme steak tartaar van hert op zoutsteen
- 184 Gevulde en geroosterde konijnenfilet met tajine van wortel en komijn
- 187 Herfstsalade met gegrilde fazantfilet
- 188 Stoofpotje van de haas

ZOET

- 192 In hooi gegrilde watermeloen met appelstroop
- 195 Chocoladeflan in de barbecue
- 196 Appelcrumble in de barbecue
- 198 Gegrilde ananas met yoghurt en cascarasiroop
- 199 Gevulde babyananas
- 201 Decadente banaan in de barbecue
- 202 Neuzenbanaan
- 205 Gemarineerde perziken 'Martini Bellini' op de grill
- 206 Gevulde peren met echte cuberdons en amandelen

DE BASIS SAUZEN, MARINADES EN KRUIDEN





Inleiding

'Fire en food' is een wonderlijke wereld waarin steeds weer nieuwe creaties uitgewerkt worden. Nieuwe smaken en technieken verruimen het culinaire palet met originele toetsen, geuren en aroma's. Met mijn 30 jaar ervaring op gebied van barbecue en outdoor cooking geven we een overzicht van de honderd beste en meest inspirerende recepten in de branche.

Zowel beginners als ervaren 'firemen' kunnen in dit werk iets naar hun gading vinden. Wie inspiratie wil opdoen, nieuwe technieken leren kennen, haar of zijn gasten wil verrassen, heeft met dit boek een eerste stap gezet. Lees, test, proef, perfectioneer en ontdek de fascinerende barbecuewereld.

Enkel jammer dat we u hierbij de geuren niet kunnen serveren.

Succes!

Peter De Clercq







GROENTEN

GEVULDE GROENTEN MET LINZEN, SCAMORZA EN AMARETTI

Ingrediënten

300 g linzen
1 wortel
1 rode ui
olijfolie
4 dl witte wijn
1 liter kippenbouillon
1 rode paprika

1 gele paprika
1 courgette
1 aubergine
3 takjes salie
16 plakjes scamorza (gerookte kaas)
1 pakje amaretti (koekjes)
vuurkruiden



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Spoel de linzen onder koud stromend water. Schil de wortel en snijd hem in kleine blokjes. Pel de ui en snipper hem fijn.

Fruit de ui in wat olijfolie. Voeg er de linzen en de wortel aan toe en giet er de wijn bij. Laat de wijn inkoken en doe er dan de bouillon bij. Laat op een zacht vuur garen.

Snijd de paprika's overlangs doormidden en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snijd de courgette en de aubergine overlangs doormidden, verwijder de binnenkant met een koffielepel en snijd het in blokjes. Doe de blokjes courgette en aubergine bij de linzen op 5 minuten van het einde van de kooktijd. Giet het overtollige vocht weg en breng op smaak met gesnipperde salie.

Vul de paprika's en de uitgeholde courgette- en auberginehelften met linzen. Leg er plakjes scamorza op en verkruiemel er enkele amaretti over.

Zet de gevulde paprika's 25 minuten in een gesloten barbecue op 200 °C.

Strooi af en toe vuurkruiden over de houtskool voor een heerlijk barbecuearoma.



PIZZA OP DE BARBECUE



Ingrediënten

Voor het deeg

35 g verse gist + 1 dl lauw water
 400 g bloem 00
 100 g fijn griesmeel
 een snufje zout
 1 theelepel kristalsuiker
 3 eetlepels olijfolie
 2,5 dl lauw water

Voor de basistomatensaus

2 kg rijpe tomaten van goede kwaliteit
 2 dl olijfolie
 4 teentjes knoflook,
 gepeld en fijngehakt
 2 takjes basilicum, fijngehakt
 2 takjes rozemarijn, fijngehakt
 peper uit de molen
 zeezout
 50 g suiker

Mijn basisregels voor het bakken van pizza

- Gebruik bij voorkeur een houtoven gestookt met olijfhout.
- Een goed alternatief is een pizzasteen op een houtskoolbarbecue waarbij je olijfhoutsnippers en olijfpitten op de hete kolen strooit.
- Een pizzasteen op een gasbarbecue met olijfhoutsnippers en olijfpitten is een derde mogelijkheid.
- Ten slotte kun je ook pizza in de oven bakken op een pizzasteen met een handvol olijfpitten op de bodem van je oven.

Bereiding

Het deeg

Week de gist in een beetje lauw water. Meng de bloem met het griesmeel. Maak een kuiltje in het midden en giet er de opgeloste gist in. Strooi een snufje zout en een snufje suiker langs de buitenrand.

Meng het gistmengsel voorzichtig met wat bloem. Voeg er de olijfolie en het water aan toe en kneed tot een elastisch deeg. Blijf minstens 10 minuten kneden en trek het deeg tussendoor geregeld uit elkaar.

Maak twee gelijke deegballen en leg ze elk in een kom. Bedek met een vochtige handdoek en laat 2 uur rijzen (of 12 uur in de koelkast onder plasticfolie).



Pizza tomaat-mozzarella - recept blz. 16

De basistomatensaus

Verwarm de oven voor op 100 °C.

Dompel de tomaten onder in kokend water en laat ze schrikken in ijswater. Verwijder het vel en de pitten en duw er het meeste vocht uit. Snijd de tomaten in de lengte middendoor en leg ze met de snijkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat of braadslee.

Meng de olijfolie met de knoflook, het basilicum en de rozemarijn.

Overgiet de tomaten met die olie. Kruid met peper en zeezout, strooi er de suiker over en laat 3 uur garen in de oven.

Mix de tomaten in de blender tot een gladde saus.

PIZZA TOMAAT-MOZZARELLA



Ingrediënten

1 handvol bloem
1 bol pizzadeeg
1 dl basistomatensaus voor pizza
2 tomaten

2 plakken gekookte Italiaanse beenham
1 bol mozzarella di bufala
verse basilicum
1 theelepel gedroogde oregano

Bereiding

Strooi wat bloem op je werkblad en rol de deegbal dun uit. Prik in het midden enkele keren met een vork. Verdeel de tomatensaus over het midden van de pizza, maar laat de randen vrij.

Pel de tomaten en snijd ze in plakjes. Leg ze op de pizza. Verdeel er de ham, de mozzarella en het basilicum over en kruid met oregano.

Leg een pizzasteen op het rooster van je barbecue en schik er de pizza op. Sluit het deksel van je barbecue en bak de pizza 5 minuten op ongeveer 260 °C.

PIZZA MET EEKHOORNTJESBROOD EN GEROOKTE PANCETTA

Ingrediënten

1 handvol bloem
1 bol pizzadeeg
1 dl basistomatensaus voor pizza
2 stuks vers eekhoorntjesbrood
1 rode ui

8 plakjes gerookte pancetta
1 eetlepel salie, gesnipperd
1 eetlepel rozemarijn, gesnipperd
50 g pecorino, geraspt



Bereiding

Strooi wat bloem op het werkblad en rol de deegbal dun uit. Prik in het midden enkele keren met een vork. Verdeel de tomatensaus over het midden van de pizza, maar laat de randen vrij.

Borstel het eekhoorntjesbrood schoon en snijd het in plakken. Pel de ui en snijd hem in heel dunne ringen.

Verdeel het eekhoorntjesbrood over de pizza en leg er de uienringen en de pancetta op. Strooi er de kruiden over en werk af met pecorino.

Leg een pizzasteen op het rooster van je barbecue en schik er de pizza op. Sluit het deksel van de barbecue en bak de pizza 5 minuten op ongeveer 260 °C.





PIZZA MET KALKOENHAM EN RUCOLA



Ingrediënten

1 handvol bloem
1 bol pizzadeeg
1 dl basistomatensaus voor pizza
4 plakken gerookte kalkoenham
of prosciutto
3 dunne plakken gorgonzola

2 eetlepels zongedroogde tomaten
3 champignons, schoongeborsteld
en in plakken gesneden
1 eetlepel marjolein, fijngehakt
1 handvol rucola

Bereiding

Strooi wat bloem op je werkblad en rol de deegbal dun uit. Prik in het midden enkele keren met een vork. Verdeel de tomatensaus over het midden van de pizza, maar laat de randen vrij.

Leg de ham, de gorgonzola, de zongedroogde tomaten en plakjes champignon op de pizza. Kruid met marjolein.

Leg een pizzasteen op het rooster van je barbecue en schik er de pizza op. Sluit het deksel van je barbecue en bak de pizza 5 minuten op ongeveer 260 °C.

Werk de pizza af met verse rucola.

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.

Tekst Peter De Clercq

Fotografie Heikki Verdurme, behalve p. 4 (boven) en 96 (rechtsonder) Lennert Deprettere, p. 190 (boven) LauriPatterson/iStock.com

Ontwerp omslag en stramien EHBontwerp

Zetwerk Keppie & keppie

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

© Peter De Clercq & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2021
D/2021/45/40 – NUR 440
ISBN: 9789401474399

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, 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.