







FIRE DINING

MEER DAN 100 OUTDOOR SHARINGRECEPTEN
VOOR BBQ, BUITENVUUR EN TEPPANYAKI

JULIE MINNE

Lannoo

Inhoud

Voorwoord – Awaken your inner grillmaster	9
Inleiding – In vuur en vlam	13

Gezondheid!..... 19

Mocktail 'Strawberry with power'.....	20
Cocktail 'Strawberry Mojito'.....	20
Cocktail 'Fresh Lemonade'.....	20
Cocktail 'Spicy Lemongrass'.....	20
Cocktail 'Rhubarb Collins'.....	20
Mocktail 'Gingerpower'.....	20
Cocktail 'Ginger Love'.....	20
Cocktail 'Picon'.....	20
Mocktail 'Virgin Mojito'.....	20
Cocktail 'Rozari'.....	23
Mocktail 'Virgin Lemon Thyme'.....	23
Mocktail 'Sweet Watermelon'.....	23
Cocktail 'Pineapple Cairoska'.....	23
Cocktail 'Negroni'.....	23
Thee Mirabel.....	23
Glühwein 2.0.....	24

Passe-partout – Wecken..... 29

Geweckte pimientos de Padrón.....	30
Geweckte rode biet.....	31
Geweckte radijs.....	34
Geweckte groene selderij.....	35
Geweckte puntpaprika.....	36

Sharing Fingerfood..... 39

Ciabatta con tomate.....	40
Ciabatta.....	41
Hummus van rode bieten.....	44
Jalapeño cheese dip.....	46
Dip van geitenkaas.....	49
Grissini by Brecht (Painture).....	50
Babymais met parmezaan.....	55
Rainbow carrots.....	56
Fetadip.....	59
Toast brioche champignon met blue stilton.....	60
Toast brioche by Brecht (Painture).....	63
Knolselderijschijfjes.....	64
Muhammara.....	67

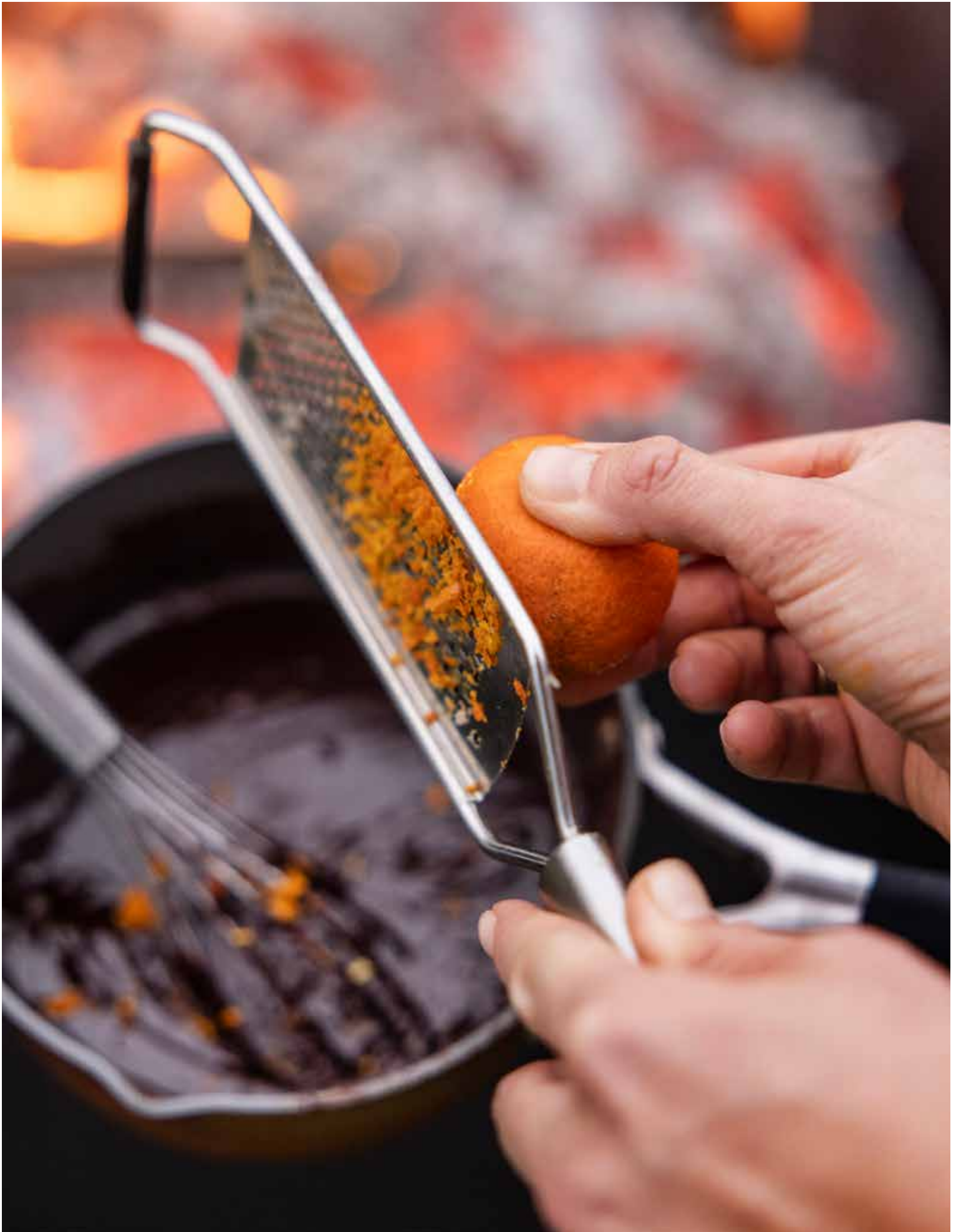
Sharing Fish & Shellfish..... 69

Slakjes uit Mexico.....	70
Oesters met chorizo.....	73
Thaise mosselen.....	74
Chapati met gerookte zalm.....	79
Chapati by Brecht (Painture).....	80
Oosterse scheermesjes.....	85
Oosterse dressing.....	86
Oosterse lamsoor.....	86
Oosterse fregola sarda.....	86
Tonijntaki.....	89
Ponzumayonaise.....	90
Japanse salsa.....	90
Zalm op zoutsteen.....	93
Mezcal-mosterdsaus.....	94
Zeebaars en papillote.....	97
Noilly Prat-aspergerisotto.....	98
Langoustines.....	103
Venkel-dragonboter.....	104
Avocado-kwartelei.....	104
Spiesje van gamba en ananas.....	107
Slaharten.....	109
Green tapenade.....	109

Sharing Meat..... 111

Aubergine chili con carne.....	112
Moroccan meatballs dip.....	115
Scallywag dip.....	116
Kip Libanon.....	121
Romige labneh.....	123
Eendenborstfilet.....	124
Frambozen-portsaus.....	126
Pastinaakpuree.....	127
Lamsrack.....	129
Feta-pistachecrumble.....	130
Tahinsaus.....	130
Frisse parelcouscoussalade.....	131
Entrecote.....	132
Gorgonzolasaus.....	134
Rozemarijn-tijmkrieltjes.....	135
Varkensschouder.....	137
Caprese van portobello en abrikoos.....	138
Kerrie-gemberboter.....	140
Varkensmignonette.....	143
Chimichurri.....	144
Spiesje van mais, radijs en spruit.....	147





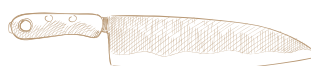
Côte à l'os van varken.....	148
Mosterdsaus met veenbessen	151
Spiesje van champignon, aubergine, snackpaprika en chorizo	151
Rode bosui.....	151
Buikspek.....	152
Tourlou tourlou	154
Skordalia.....	154
Tzatziki	154
Rode biet met witlof	155
Varkenshaasje	158
Smooth Chunky Piccalilly.....	161
Spiesje van bloemkool.....	161
Hertenkalf	162
Rodewijnsaus.....	164
Peer in glühwein 2.0	164
Patat Hasselback	165

Sharing Comfortfood 167

Beefburger met halloumi.....	169
Smooth Chunky Tomato Salsa	170
Mini-burgerbun brioche by Brecht (Painture).....	173
Salsiccia al finocchio	174
Mini-hotdogbun brioche by Brecht (Painture).....	179
Pofkastanjes	180
Mergpijpje met witte bonen.....	184
Mexican popcorn.....	186
Say cheese ;-) Cheese + nuts on fire.....	189

Say Sweet 193

Choco-speculaasgrissini.....	195
Pizza met rabarber en aardbeien by Brecht (Painture).....	197
Verloren brood van peperkoek met spiesje van ananas en vanille-ijs by Brecht (Painture).....	198
Rijstpap met lavendelnectarines by Brecht (Painture).....	201
Watermeloen met feta, munt en bresilienne	204
Amandeltoast met frambozen, nuts, panna cotta en meringue by Brecht (Painture).....	206






WHITE FIRE

Awaken your inner grill master!

Aan de universiteit was ik steeds in de ban van Germaanse talen en communicatie, maar uiteindelijk is het de natuur die grip op mijn leven kreeg. Vanuit het gezellige Buitenhuis in Sijsele run ik samen met mijn man Frederik Vanhollebeke **Buitenhuis – Outdoor Living**, een outdoor totaalconcept, gaande van tuinarchitectuur en tuinaanleg tot zwembaden, bijgebouwen en tuinrichting. In onze knusse serre huist een prachtige collectie outdoormeubelen en trendy tuinspullen. Denk maar aan tuintafels, -stoelen, -banken, poefs, tapijten, tuinverlichting, potten, buitenkaarsen, vuurelementen, tuinaccessoires... voornamelijk van Belgische makelij. Een tuin moet je beleven! Het is net die passie voor het **Buitenleven** die wij graag met onze klanten delen! Samen met mijn man en kinderen (Héloïse en Romanie) creëerden we in 2019 onze harmonieuze cocon Buitenhuis – Outdoor Living, en dat in de contreien van Damme. Elke dag is iedereen van harte welkom in onze **Belevingstuin** om er inspiratie op te doen. *Adventure is out there!*

In het centrum van Damme hebben we eind 2023 **Maison Héromie** opgestart, een gezellige vakantiewoning aan de oever van de Damse Vaart. Hier kom je om te genieten van de rust, de omgeving en elkaar. Je logeert in een moderne setting op een boogscheut van Brugge, Knokke en Sluis. Het is een wandel- en fietsparadijs met tal van historische bezienswaardigheden, gerenommeerde culinaire adresjes en een breed scala aan activiteiten. De perfecte uitvalsbasis voor een geslaagde vakantie onder familie en vrienden. Luxe, comfort en gezelligheid gaan hier hand in hand. De naam 'Héromie' is een afgeleide van onze twee oogappeltjes, Héloïse & Romanie. Als je hem uitspreekt, hoor je ook: Hé, roomie! Een lieflijke verwijzing naar de Engelse term voor kamergenoot of 'roommate'. Hij belichaamt alles waar onze vakantiewoning voor staat. Qualitytime met familie en vrienden in een aangenaam kader. Sit back, relax and enjoy your holiday!



Daarnaast ben ik al jaren een fervente hobbykok, bij mij thuis, voor familie en vrienden. Ik kreeg het van mijn beide ouders met de paplepel ingegoten. Koken is voor mij pure ontspanning! Zeker buiten in de natuur! **Buitenvuren** (type BBQ met grill én teppanyaki zoals White Fire, Ofyr...) zijn vandaag de dag nog steeds ongelooflijk 'hot'. Dat merk ik ook aan de verkoop van dergelijke toestellen in onze zaak. Ik voelde al een aantal jaren dat klanten vragende partij waren voor een kookboek speciaal gericht op het koken op dergelijke buitenvuren. De meeste mensen associëren BBQ'en nog steeds met een worst, een brochette en een goed stuk vlees. BBQ'en is echter zoveel meer! Met *Fire Dining* wil ik aantonen dat '**fine dining**'-receptjes ook perfect mogelijk zijn en net dat tikkeltje meer geven aan je BBQ-middag of -avond. Ik overtuig de lezer er bovendien graag van dat je dankzij een eenvoudige 'mise-en-place' de hele avond met je gasten kunt tafelen, proeven, sharen, sfeervol dineren... en vooral keuvelen aan tafel of rond het vuur. Het is mooi meegenomen dat dit type buitenvuren uiterst gebruiksvriendelijk is op het gebied van onderhoud. Meer daarover in de inleiding van dit boek. Alle gerechtjes uit het boek zijn gemaakt om te 'sharen'. Van heerlijk fingerfood over originele side dishes en gerechten met vis- en schaaldieren, vlees, wild, gevogelte tot kaas en zoete afsluiters. Een dikke 'merci' aan vriend en meesterbakker Brecht Van Poucke van bakkerij/patisserie Painture uit Oedelem. Hij schreef voor mij de zoete dessertjes uit en verzorgde alle broodcreaties in het boek. Daarom: oneindig veel dank! En ja, dus... ook 'fine' desserts zijn perfect mogelijk/haalbaar op de BBQ. Ga de uitdaging aan... **Je zult in vuur en vlam staan!**

Ik wil de lezer die nog geen BBQ type White Fire, Ofyr... heeft, bevestigen niet afschrikken. Mijn type gerechten kan ook bereid worden op een traditionele BBQ of... zelfs in je oven thuis. Laat mijn boek met veel sfeer en beleving een bron van inspiratie zijn voor iedereen die graag familie en vrienden thuis over de vloer heeft of... buiten in de tuin. Inspiratie ligt na elke foto of elk recept op de loer. Het is vooral een buitenverhaal. **Ontdek, beleef en proef Buiten(s)huis!**



Veel leesplezier!
En... vooral veel
KOOK/BBQ-plezier.

x Julie







INLEIDING

In vuur en vlam

Try it out!

Hoe ga je met dit kookboek aan de slag? Heel eenvoudig. Blader eerst door het boek. Blijf stilstaan bij de sfeerfoto's die jou op het lijf geschreven zijn. Mix desnoods mijn receptjes met die van jou. Heb je een ingrediënt niet voorhanden, lig er niet wakker van. Experimenteer. Probeer. Echt waar! Zo doe ik het al jaren en het leidt tot de lekkerste gerechtjes.

Handleiding

Om je BBQ optimaal te beschermen voor de wintermaanden, raad ik aan om de bakring in te wrijven met een shortening. Dat is een plantaardige vetsoort die op kamertemperatuur een vaste vorm heeft en bijdraagt tot een langere levensduur van je toestel. Vul je BBQ aan met een handig rooster, ideaal om sauzen warm te houden of stukken vlees op te grillen. Ook is er een deksel optioneel beschikbaar om de bakplaat extra bescherming te bieden, bijvoorbeeld tijdens het overwinteren.



Don't
forget

Vuistregels bij ieder gebruik

- Plaats de BBQ op een zo vlak mogelijke ondergrond, rekening houdend met hittegevoelige of brandbare oppervlakken en voorwerpen.
- Verplaats de BBQ niet tijdens het gebruik, want hij wordt heel warm.
- Gebruik de barbecue nooit binnenshuis.
- Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken van de barbecue! Alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3 zijn toegelaten.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

Bakken

- Smeer de bakplaat in met olie voor je de BBQ aansteekt. Zorg ervoor dat de plaat tijdens het bakken en zelfs erna steeds geolied is. Zo blijft de bakplaat 'gevoed'.
- Kies voor zonnebloem-, arachide- of rijstolie, die zijn beter bestand tegen erg hoge temperaturen dan bijvoorbeeld olijfolie.
- Als brandstof gebruik je best stevige houtblokken met lange brandtijd zoals beuk of es. Met die houtsoorten moet je minder stoken en krijg je meer hitte en minder rook. Het vuur aansteken doe je met een aanmaakblokje of natuurlijke houtsnippers. Bij mooi weer kun je binnen het halfuur al heel wat warmte creëren. Bij veel wind is de BBQ in maximaal een uur klaar om te bakken. Hoelang het duurt voor de barbecue op temperatuur is, hangt ook af van de houtsoort.
- Als het vuur warm is, breng je nog een laagje olie aan op de bakplaat. Wacht even tot de olie warm is... en bakken maar!

Onderhoud

- Zorg ervoor dat de bakplaat altijd ingewreven is met olie.
- Om de bakplaat schoon te maken, heb je enkel een spatel nodig. Probeer eens spuitwater over de plaat te gieten ;-). Je zult zien: het 'aanbaksel' komt in een mum van tijd los!
- Schuurspans of andere schoonmaakmiddelen zijn dus overbodig.
- Er is een optioneel deksel beschikbaar om de bakplaat extra bescherming te bieden, bijvoorbeeld tijdens het overwinteren.
- Als je geen deksel hebt, zet je het toestel binnen. Je kunt de bakplaat er ook afnemen en deze binnen bewaren. Denk eraan: steeds met een laagje olie erop!
- Het toestel zelf is gemaakt uit cortenstaal, dat perfect bestand is tegen weer en wind. Het kan dus zonder de bakplaat probleemloos het jaar rond buiten blijven staan.

Met deze tips & tricks kan er weinig fout gaan.

- Vet de plaat voortdurend in met olie.
- Schraap tijdens het koken de plaat regelmatig schoon en vet ze terug in.
- Houd de gaartijd van het eten in de gaten met behulp van een kernthermometer.
- Experimenteer met de temperatuurverschillen op de plaat. Oefening baart kunst. Het ene dient traag gegaard te worden, het andere wat sneller.
- Ga af op je gevoel met wat op de grill en wat op de teppanyaki moet.







SHARING
MEAT

Tex Mex
vibes

Aubergine chili con carne

Snipper de rode uien, lente-uien, knoflook en munt. Hak de gele puntpaprika's in kleine stukjes.

Fruit de rode ui en knoflook in een steelpannetje. Voeg het lamsgehakt toe en roer goed om met een vork.

Voeg de gele puntpaprika's, lente-uien en alle kruiden toe en stoof ze even mee. Breng op smaak met peper en zout en pers er wat limoensap over.

Voeg het tomatenconcentraat en de tomatenblokjes toe en roer goed om. Voeg de gespoelde en uitgelekte rode bonen uit blik toe en roer om. Laat nog 5 minuten sudderen.

Snijd de aubergines doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Lepel de chili con carne in de aubergines en laat ongeveer 30 minuten traag bakken en garen op de plaat zonder om te draaien.

Serveer de aubergines met de zure room en wat takjes bonenkruid, rasp er wat parmezaan over en besprenkel met olijfolie.

Tip

Fan van hot? Werk de zure room af met Rascal Classic Chilli Sauce.

VOOR 8 PERSONEN

- 2 rode uien
- 4 lente-uien
- 2 teentjes knoflook
- 6 takjes munt
- 2 gele puntpaprika's
- 500 g lamsgehakt
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel gerookte-chilipoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel tex-mexkruiden
- peper en zout
- 2 limoenen
- 200 g tomatenconcentraat
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 400 g rode bonen uit blik
- 4 aubergines
- 200 g zure room
- 8 takjes bonenkruid
- 60 g parmezaan
- olijfolie





Moroccan meatballs

+ scallywag dip

Snipper de sjalotjes, knoflook, munt en koriander.

Hak de gedroogde abrikozen in kleine stukjes.

Doe het gemengd gehakt en het ei in een grote kom, rasp er de gemberwortel en limoen over en voeg er alle overige ingrediënten aan toe.

Meng alles goed onder elkaar, breng op smaak met peper en zout, en kneed het geheel met je handen.

Draai kleine balletjes van het mengsel. Laat ze traag bakken en garen tot ze een kerntemperatuur van 55 °C hebben bereikt.

Serveer de gehaktballetjes op een bedje van rozemarijn en sprenkel er wat Rascal Fruity Chilli Sauce over. Serveer er de scallywag dip (zie p. 116) bij.

VOOR 8 PERSONEN

- 4 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 6 takjes munt
- 4 takjes koriander
- 1 handje gedroogde abrikozen
- 500 g gemengd gehakt
- 1 ei
- 1 theelepel geraspte gemberwortel
- zeste van 1 limoen
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kaneel
- peper en zout
- olijfolie
- 1 bos rozemarijn
- 1 eetlepel Rascal Fruity Chilli Sauce (of een andere chillisaus)

Scallywag dip

Doe de dooier van het ei in een hoge maatbeker.

Voeg de mosterd, de wittewijnazijn, de rietsuiker en zout toe.

Mix kort door met de staafmixer.

Schenk er druppelsgewijs en al roerend met de staafmixer de zonnebloemolie bij. Mix tot een romige mayonaise.

Breng op smaak met peper en zout.

Doe de mayonaise in een kommetje en meng er de Griekse yoghurt door.

Voeg het sap van de limoen, de geperste knoflook en de Rascal Smoky Chilli Sauce toe en roer goed om.

Meng nog wat gesnipperde munt door de mayonaise.

VOOR 8 PERSONEN

- 1 eierdooier (op kamertemperatuur)
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel wittewijnazijn
- 1 eetlepel rietsuiker
- 150 ml zonnebloemolie
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 eetlepel Rascal Smoky Chilli Sauce (of een andere chillisaus)
- 1 teentje knoflook
- 1 takje munt
- peper en zout





Bodega De Moya | Maria |
Bobal | Spanje



MARIA

DE MOYA

BOBAL

