

Mijn Buiten Keuken

(BBQ en Rookoven)



Foto omslag:

Cheapo burn ends, blz. 74, Zalm gerookt, blz. 63, Potjiekos, blz. 30 en Kruidenboter, blz. 45

Mijn Buiten Keuken

(BBQ en Rookovens)

Teun van Buuren



Like, volg en deel
Check hier alle nieuwtjes, feitjes en wanneer er een nieuw boek uitkomt:



www.facebook.com/Teun-van-Buuren-Kookboeken-103296674409151/



www.instagram.com/teunvanbuurenkookboeken/



www.teunvanbuurenkookboeken.nl



info@teunvanbuurenkookboeken.nl

Mijn Buiten Keuken (BBQ & Rookoven)

© Teun van Buuren Kookboeken "Rotterdam, augustus 2020"

ISBN: 9789403605463

Eerder uitgegeven boeken:



Mijn Soepen en Sauzen



Mijn Hollandse Keuken

Volgende boek dat zal verschijnen:

"Mijn Italiaanse Keuken"

Inhoud

Voorwoord

Vorbereidings van Barbecue en Rookoven

Blz. 5

Afrikaanse Braai

Blz. 18

Roken van Vlees

Blz. 32

Hollandse Barbecue

Blz. 40

Roken van Vis

Blz. 58

Amerikaanse Barbecue

Blz. 66

Roken van Groente

Blz. 80

Begrippen & Afkortingen

Blz. 88

Index

Blz. 90

Voorwoord

Beste lezers en lezeressen,

Voor u ligt het derde deel van mijn kookboeken serie, "Mijn Buiten keuken" een kookboek om in de lente, zomer en met een mooi najaar buiten mee aan de slag te kunnen gaan. Een kookboek waarin de barbecue en de rookoven centraal staan.

In het boek staan drie verschillende barbecues beschreven uit die verschillende landen namelijk; Zuid – Afrika, Nederland en de Verenigde staten van Amerika

Ook het onderdeel rookoven zijn in drie verschillende hoofdstukken verdeeld, we gaan vlees, vis en groente roken in de rookoven.

Maar we beginnen eerst met een goede voorbereiding van de barbecue en rookoven, in een apart hoofdstuk waarin we marinades gaan maken, en nog een aantal bereidingen zien voor de rookoven.

Ik hoop op mooi weer en dat iedereen met "Mijn Buiten keuken (BBQ & Rookoven)" lekker in de tuin aan de slag gaat.

Veel plezier, succes en eet smakelijk

Teun van Buuren.



Vorbereiding van Barbecue en Rookoven



Gerechten van het hoofdstuk:

Abrikoos-Perzikchutney
Balsamico marinade

Hamburgerbroodjes *(Zie recept op blz. 12)*

Ketjap marinade
Kerrie marinade
Mosterd/Honing/Whisky
marinade
*(M*H*W marinade)*
Nat pekelen
Pekelen van gevogelte
Pekelen van vis
Rode wijn marinade
Tandoori marinade
Vorbereiding BBQ en
Rookoven
Witte wijn marinade

Rode wijnmarinade

Ingrediënten:

1	dl	Rode wijn
1	el	Rode wijnazijn
2	tl	Tijm, gedroogd
1	tl	Suiker
1		Laurierblaadje, verkruimeld
2		Knoflookteentjes, grof gehakt

Materiaal:

1 pan, 1 bekken

Werkwijze:

- ☞ Breng alle ingrediënten in een pan aan de kook en laat vijf minuten doorkoken.
- ☞ Schenk de marinade in een lage schaal en als het afgekoeld is, voeg je het vlees toe.
- ☞ Dek de schaal af en laat het vlees minimaal 12 uur en maximaal 24 uur marineren.



Tip: De marinade is zeer geschikt voor het marineren van wild en rood vlees, deze marinade is voor ongeveer 500 gram vlees