



JAMIE PURVIANCE

WEBER'S

BBO

BIJBEL

INHOUD

INLEIDING 6

DE '4 T'S' 9

TEMPERATUUR 10

TIMING 20

GRILLKOMPAS 24

TECHNIEKEN 30

TOOLS 44

**HOOFDSTUK 1
VOORGERECHTEN 50**

**HOOFDSTUK 2
RUND & LAM 90**

**HOOFDSTUK 3
VARKEN 156**

**HOOFDSTUK 4
GEVOGELTE 204**

**HOOFDSTUK 5
SEAFOOD 248**

**HOOFDSTUK 6
GROENTE &
BIJGERECHTEN 284**

**HOOFDSTUK 7
NAGERECHTEN 318**

EXTRA'S
KRUIDENMENGSELS & KRUIDENPASTA'S 332
MARINADES & PEKELS 334
SAUZEN, DRESSINGS & MEER 336

REGISTER 343
COLOFON 360



INLEIDING

Ik moet toegeven dat ik mij destijds als tiener bij het grillen heb gedragen alsof ik er alles vanaf wist, als iemand die voor het eerst een elektrische gitaar in de hand heeft en er meteen op los ramt. Wat valt daar nou aan te leren? Je steekt de barbecue gewoon aan, dacht ik, gooit het vlees op het rooster en de rest gaat dan wel vanzelf.

Maar het enige wat bij mij geheel vanzelf ontstond, waren steekvlammen, op de voet gevolgd door donkere rookwolken. Toen ik uiteindelijk gegeneerd mijn volledig verkoolde stukken vlees opdiende, oogste ik verbijstering en spot. Echt niemand wilde dit opeten. M'n vrienden niet, de huisdieren evenmin, zelfs ik niet.

Op een zeker moment deed mijn verlangen naar betere resultaten mij belanden aan het Culinary Institute of America, waar ik een gefundeerde tweejarige koksopleiding genoot. Dat had de nodige positieve gevolgen voor mijn grillkunsten. Kort daarna ging ik werken voor Weber, en zo kreeg ik opeens de unieke kans om vak-kennis op te doen van experts in dienst van 's werelds toonaangevende barbecuefabrikant. Binnen een jaar tijd groeide ik uit van een kerel die wel een beetje kon grillen tot kookboekenschrijver met een grenzeloze passie voor buitenshuis koken en een hoop kennis op zak over de meest uiteenlopende barbecue-kookstijlen.

Ik vertel dit om duidelijk te maken dat niemand als grill-expert wordt geboren. Eigenlijk houdt het leerproces nooit op. Mijn leerjaren waren intensief en extreem. Maar in tegenstelling tot mijn persoontje heb je geen professionele koksopleiding nodig, laat staan een baan bij Weber. Je kunt volstaan met het gebruiken van dit boek. Beschouw het als een naslagwerk met daarin de volledige kennis die ik heb opgedaan tijdens mijn opleiding, in restaurants, bij Weber en bij gepassioneerde hobbygrillers overal ter wereld.

Wat op het eerste gezicht lijkt op een verzameling recepten is bij nader inzien veel meer dan dat. Dit boek is een rijk geïllustreerde weergave van technieken waarmee je de gerechten nog beter op tafel kunt toveren. De recepten in dit boek zijn er niet alleen in belang omdat ik vind dat je ze ook eens moet proberen. Een andere reden is het feit dat ze schoolvoorbeelden zijn van methoden die je ook kunt toepassen op andere recepten. Ik wil jou met dit boek alles vertellen over het koken boven vuur, in de hoop dat jij en jouw barbecue grandioze dingen tot stand gaan brengen – elke keer weer en ongeacht het feit of het recept van mij is of van jezelf.

Maar eerst wil ik je kennis laten maken met de '4 T's' (blz. 9–49), zodat je een helder beeld krijgt van de gehele materie. Bij het grillen spelen nogal wat factoren een rol: vuur en gloed, vonken en rook, bruïneren en aanbranden, kruidenmengsels en marinades, zon en wind, kwetsbare en robuuste ingrediënten, vrienden en familie, veel bier en wijn, een grote keus aan sauzen en bijgerechten, ad-hocbeslissingen omtrent het omdraaien van gerechten en over het wegnemen van gerechten van het rooster en noem maar op. Wie het inleidende deel goed leest en het principe van de '4 T's' heeft begrepen, zal voortaan bij elke barbecue het gebeuren stevig onder controle hebben en geweldige resultaten bereiken.

Verder is het mijn wens dat je minstens een paar van de tien 'BBQ Topper'-recepten in dit boek uitprobeert, want daar valt echt een hoop van te leren. Met name voor de populairste categorieën van gerechten (waarbij overigens de meeste fouten worden gemaakt) heb ik een dergelijk 'BBQ Topper'-recept ontwikkeld: voor kippenvleugels, pizza's, cheeseburgers, ribeye steaks, varkenskarbonades, ribbetjes, kipfilets, zalmfilets, scampi's en groene asperges. Daaraan voorafgaand bevatten bijna al die recepten enkele waardevolle tips en toelichtingen over de bereidingstechnieken. Soms bevatten ze ook een infokader met barbecuekennis, waarin we nog dieper op een bepaald onderwerp ingaan. Overigens gaan de stappen van alle recepten vergezeld van foto's, en tot slot vind je in de smaak-upgrades bij elk hoofdstuk nog suggesties omtrent alledaagse variaties op het bijbehorende 'BBQ Topper'-recept.

Je zult er versteld van staan hoe snel jouw zelfvertrouwen en jouw grillvaardigheden erop vooruitgaan naarmate je meer aandacht schenkt aan de technieken. Het is niet alleen van belang dat je weet wat je moet doen, maar ook waarom bepaalde dingen gebeuren. Zo groei je langzaam maar zeker toe naar de echte barbecue-expert. Vergroot en verfijn jouw repertoire met alsmar meer recepten en technieken, en je zult op zekere dag gezellig met vrienden bijeen zijn die dolenthousiast zijn over hetgeen jij op tafel hebt gezet. Dit is het moment waarop jij opeens zult constateren: 'Wow, dat heb ik inderdaad mooi voor elkaar gekregen.' Dat is het ultieme barbecueplezier, en daar wil ik met jou naartoe. Ik wijs je de weg!





Temperatuur



Timing



Technieken



Tools

De '4 T's'

Bij het barbecueën in zijn mooiste en eenvoudigste vorm gaat het alleen maar om vuur, eten en gezelligheid in de openlucht. Het zijn deze ongedwongenheid en natuurlijk ook de weergaloze rookaroma's die ons steeds weer ertoe brengen om te barbecueën. Voor een stressvrij resultaat moet de barbecuekok echter vier allesbepalende zaken beheersen: temperatuur, timing, technieken en tools.

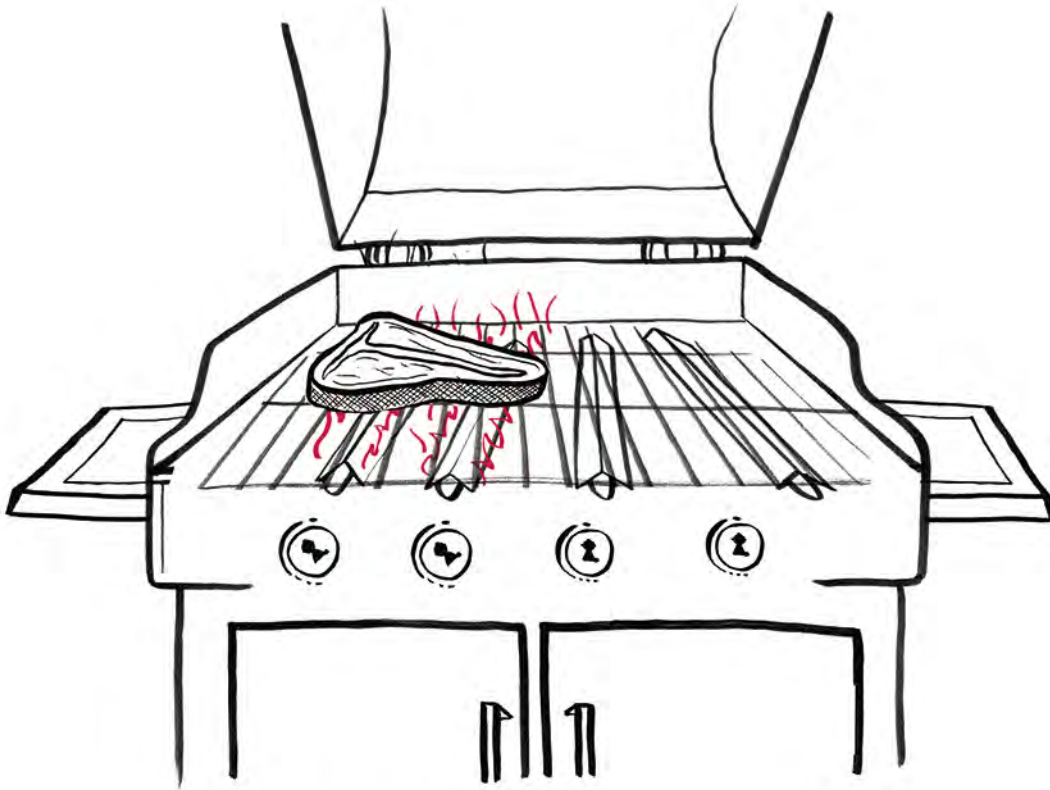
Stel, je wilt een paar biefstukken grillen. Daarvoor moet je eerst de juiste temperatuur in de barbecue tot stand zien te brengen en te houden – het eerste vereiste om te zorgen dat het vlees mooi bruin wordt en een mooi korstje krijgt. Vervolgens gaat het om de juiste timing, zodat de biefstukken, afhankelijk van hun dikte en grootte, precies goed gaar worden. De derde sleutel tot succes is het beheersen van de juiste techniek(en), zoals bij biefstuk de technieken sear and slide (zie blz. 125), reversed sear (zie blz. 116) of grillen op de gloed (zie blz. 130), dat overigens veel eenvoudiger is dan het klinkt. De vierde en laatste voorwaarde is het

hebben van de juiste tools dan wel accessoires. Dat je biefstukken het beste omdraait met een barbecue-tang is algemeen bekend. Maar niet iedereen weet hoe belangrijk een digitale vleesthermometer is, die aangeeft wanneer de het vlees perfect gegaard is.

Op de volgende bladzijden leggen we uit hoe je met de juiste grilltemperatuur, de juiste grillduur, de beproefde technieken en functioneel kook- en barbecuegerei een geweldig etentje op tafel kunt toveren. En je zult de hoogste cijfers krijgen voor de smaak, in het Engels 'taste' – oftewel de '5e T'.

TEMPERATUUR

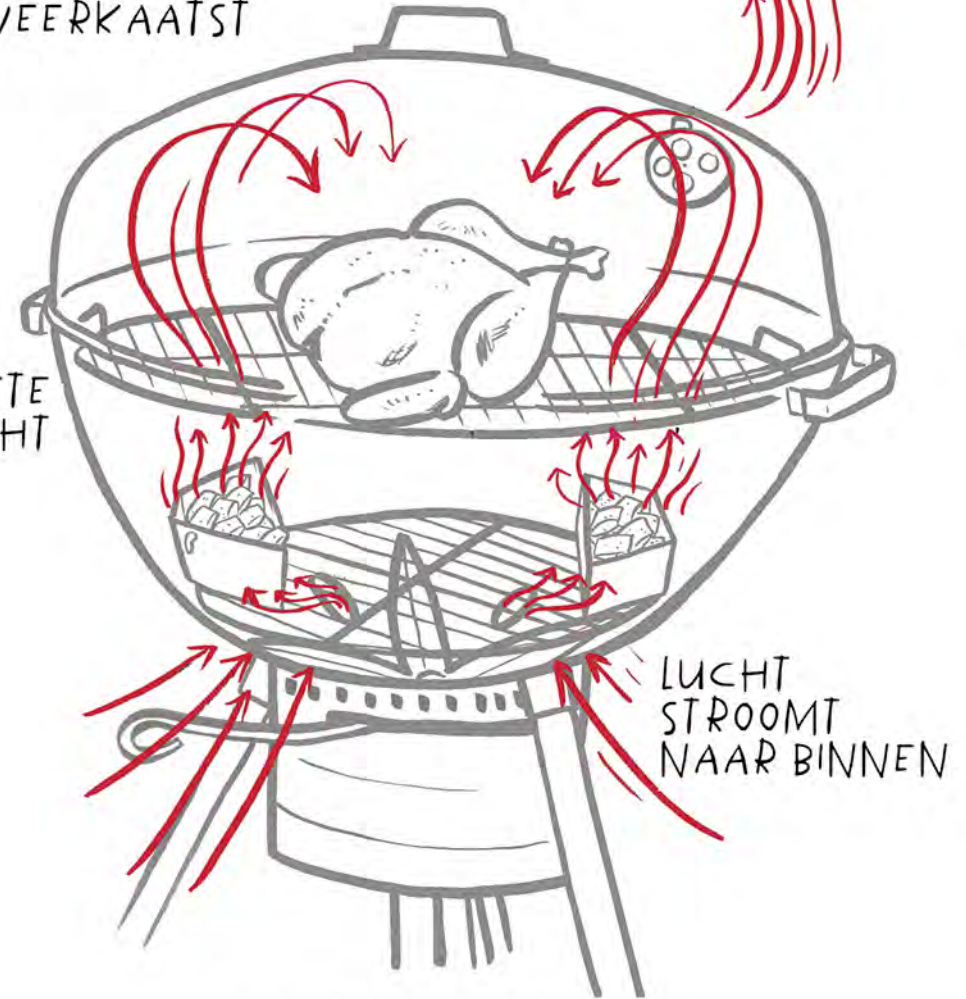
Bij het grillen is de temperatuur van doorslaggevende betekenis. Een te lage temperatuur kan ertoe leiden dat het gerecht aan het rooster blijft plakken, nauwelijks bruin of uiteindelijk te gaar wordt. Is de temperatuur te hoog, dan verbrandt het gerecht, krijgt het een bittere smaak en zal uiteindelijk taai zijn als een schoenzool. De juiste temperatuur in een barbecue krijgen is niet moeilijk. Wij laten zien hoe het werkt.



DIRECT GRILLEN OP EEN GASBARBECUE

HITTE WORDT
WEERKAATST

HETE
LUCHT



LUCHT
STROOMT
NAAR BINNEN

INDIRECT GRILLEN
OP EEN HOUTSKOOLBARBECUE