



Ja, IK GRIL!

# BBQ-SMOKER

MARKUS KAUFER

70  
HEERLIJKE  
ROOK-  
GERECHTEN

Lantaarn  
publishers

# Inhoud



Voorwoord 7

## BASIS 9

Smokergids 10  
Zo ga je te werk 16

## RECEPTEN 21

### SAUZEN, DIPS EN RUBS 23

Basis BBQ-rub 24  
Aziatische rub 24  
Koffierub 25  
Gerookte-baconzout 25  
Chipotlepoeder & gerookte-paprikapoeder zelf maken 27  
Whisky-BBQ-saus 28  
Guinness®-BBQ-saus 28  
Koffie-chili-BBQ-saus 29  
Frambozenketchup 31  
Gerookte-mangosalsa 31  
Chili-kaassaus 33  
Rode chimichurri 33  
Pittige cowboyboter 35  
Wittewijnboter 35

### VOORGERECHTEN EN FINGERFOOD 37

Eendenborst met honingglazuur en gesuikerde walnoten 39  
Gerookte-kipsalade op crostini 41  
Gegrilde-tomatensoep met gerookte buffelmozzarella 43  
Minigehaktballetjes 45  
Meloen-fetabruschetta met munt dressing 47  
Pimientos met venkelworstvulling 49  
Antipasti uit de smoker 51  
Carpaccio van gerookte rode biet 53

### VLEES 55

Klassieke pulled pork met gerookte coleslaw 57  
Gepekeld bacon 59  
Sweet & spicy ribs 61  
Speed ribs 63  
Mediterrane beenham 65  
St. Louis style porkchops 67  
Jamaican jerk varkensbuik met gerookte-mangosalsa 69  
Baconbom met cheddar, kersen en gebakken uitjes 71  
Porchetta 73  
In bessensap bereide grove braadworst 75  
Op oosterse wijze geglaceerde speenvarkenbuik 77  
Memphis style pork belly burnt ends 77

Gegrilde steak uit de side fire box 81  
Brisket met Guinness®-BBQ-saus 83  
Reuben-sandwich met brisket 85  
Gevulde bavetterollade 87  
Ossenwangen van de BBQ 89  
Pulled beef met koffie-chili-BBQ-saus 91  
Cheeseburger van de plank met whisky-BBQ-saus 93  
Choripan 95  
Beer can chicken met witte wijn 97  
Hot wings 99  
Blauwekaasdip 99  
Pulled chicken burger 101  
Lamskroon met rode chimichurri 103

### VIS 105

Gouden makrelen 107  
Op citroen gegrilde forel 109  
Gerookte zalm 111  
Wolfbaarsfilet met appel-mosterdjam 113  
Pulled zalm op een bagel met honing-mosterd-dillesaus 115

### VEGETARISCHE EN BIJGERECHTEN 117

Spitskool van de plank met gegratineerde gorgonzola 119  
Zoete aardappel-quenelles op cederhouten plank 121  
Coleslaw uit de smoker 123  
Beer can kool 125  
Gerookte-aardappelsalade op z'n Duits 127  
Eiersalade uit de smoker 129  
Koudgerookte kaas 131  
Mac & cheese met garnalen 133  
6 uur gerookte ananas 135  
Watermeloen uit de smoker 137  
Kruiden-plukbrood 138  
Maisbrood uit de pan 139

### NAGERECHTEN 143

Appel-sinaasappelcrumble 145  
Monkey bread met kaneel 147  
Banaan & perzik s'mores 149  
Baked Alaska met geflambeerd ginfruit 151  
Choco-kersenbroodjes uit de pan 153  
Buchteln met pruimenjam 155

Register 156  
Over de auteur 158  
Dankwoord 159





# Voorwoord

*Zullen we met het goede nieuws beginnen? De tijd waarin in menige achtertuin enkel goedkope worst en plofkip uit de supermarkt op de barbecue lagen – in de meeste gevallen zo’n wankel ding op drie poten – is definitief voorbij.*

*Er zijn maar weinig vrijetijdsbestedingen die de afgelopen jaren zo’n enorme ontwikkeling hebben doorgemaakt als grillen en barbecueën. Niet alleen vanwege het groeiende aantal mensen dat bereid is om zich te verdiepen in nieuwe bereidingsmethoden en -technieken, en daarbij creatieve recepten bedenkt, maar ook om even pauze te kunnen nemen van het hectische leven van alledag, om lekker buiten te kunnen eten en samen te komen met familie en vrienden en om toe te geven aan dat door ‘vuur en rook’ opgewekte oerinstinct.*

*Door die groeiende populariteit van de barbecue tonen de barbecuefans – vrouwen en vooral mannen – ook steeds meer interesse in andere vormen van grillen.*

*Bij het reguliere barbecueën worden gerechten met behulp van een hout- of houtskoolvuur op een lage, constante temperatuur tussen 90 en 120 °C bereid. Met behulp van een smoker kun je het vuur, en dus ook de hitte en temperatuur, nog nauwkeuriger reguleren.*

*In dit boek staat niet alleen informatie over de verschillende soorten smokers en accessoires, maar je vindt er ook tips en trucs voor het beheersen van de temperatuur en een omvangrijk deel met recepten, zodat ook jij als pitmaster spectaculaire BBQ-prestaties kunt leveren.*

A collection of vintage tools and objects is arranged on a dark, weathered wooden surface. In the center, a pair of light-colored, worn leather gloves is laid out. To the left, a wire metal rack sits on a wooden board, with several long-handled metal tools, including a pair of shears and a long knife, resting on it. To the right, a black, ribbed metal tray holds a large knife with a wooden handle and a black grip. The background is a dark, textured wooden surface, possibly a workbench or a large tray, with some scattered debris. A yellow rectangular box with a white border is positioned in the upper right quadrant, containing the word "Basis" in a white, cursive font.

*Basis*

# Smokergids

## OFFSET SMOKER

De offset smoker is waarschijnlijk het bekendste type smoker en wordt ook wel 'barrel smoker' of 'pit barrel smoker' genoemd. Voor veel mensen is dit dé klassieke barbecue-smoker.

Dit type smoker is voorzien van een grote gaarruimte, een vuurbox die iets lager ernaast is geplaatst – de zogeheten side fire box – en een schoorsteen. Soms is hij ook nog voorzien van een extra verticale rookruimte of rooktoeren, die aan een kant op de gaarruimte is aangesloten.

Vuur en voedsel komen in een smoker niet rechtstreeks met elkaar in contact. Daardoor is deze bereidingswijze heel gezond, want alle goede eigenschappen van de ingrediënten blijven behouden. Bovendien geeft het smoken ze een heel eigen smaak. Bij smokermodellen met een extra rooktoeren, ook wel 'chuckwagons' genoemd, wordt de hete lucht niet alleen door de gaarruimte geleid, maar ook via de verticale kamer naar de schoorsteen. De lucht koelt hierdoor verder af, wat extra mogelijkheden oplevert voor het heet en koud roken van bijvoorbeeld vis en kaas.

Dankzij de constructie van de smoker beschikt elk type over verschillende temperatuurzones, waarbij het voor de hand ligt dat de temperatuur in de buurt van de vuurbox hoger is dan elders in de smoker. Goede smokers beschikken over ingebouwde hitteschilden, die helpen om de temperatuur in de gaarruimte optimaal te verdelen.

De bediening is relatief eenvoudig. In de vuurbox wordt een vuur aangelegd met behulp van houtskool, briketten of hout. De hitte die hierdoor ontstaat, wordt door een natuurlijke trek via de gaarruimte naar het ventiel of de schoorsteen geleid. Het voedsel dat in de gaarruimte ligt, wordt door deze hitte gaar en krijgt door de rook, die er gelijkmatig omheen trekt, een bijzonder aroma.

Een offset smoker is veelzijdig in het gebruik. Zo kun je bijvoorbeeld ook vlees bij directe hitte bereiden door een grillrooster in de vuurbox te plaatsen. De vuurbox kan bovendien als vuurschaal dienen voor bijvoorbeeld een Dutch oven.

Bij de smoker ligt de nadruk op de langzame bereiding van ingrediënten op lage temperatuur, tussen 80-120 °C – de Amerikanen noemen dit *low and slow*. Een smoker kan echter ook temperaturen bereiken van wel 200 °C en dus ook worden gebruikt voor het bakken van brood(jes), gebak en zelfs pizza's. Door een generator voor koud roken of een spaarbrander te gebruiken kun je in de smoker zelfs voedsel bereiden en roken op temperaturen lager dan 30 °C.

