

Inhoud

DE BASIS 5

| | |
|----------------------|----|
| De houtskoolbarbecue | 6 |
| Kolen en hout | 8 |
| Aanmaakhulpjes | 10 |
| Nuttig gereedschap | 11 |

RECEPTEN 13

VLEES

| | |
|---|----|
| Biefstukburgers | 15 |
| Bierworst met uien | 17 |
| Sjasliëk met mango-kerriesaus | 19 |
| Baconbommen | 21 |
| Lamsgehaktspiesen op rodekoolsalade | 23 |
| Merguez hotdogs | 25 |
| Kipspiesen met nectarine | 27 |
| Jerk chicken op gingerale | 29 |
| Bavette | 31 |
| Dry-aged tomahawk op hete kolen | 33 |
| Varkensbuis in appelrook met ingelegde honing-balsamicosalotten | 35 |

VIS

| | |
|---|----|
| Dorade met aardappel-chilistamppot | 37 |
| Sint-jakobsschelpen op hete kolen met sinaasappel-venkelsalade en ham | 39 |



| | |
|---|----|
| Tonijn-tataki met wasabi-uienjam | 41 |
| Inktvis gevuld met bloedworst op zuurdesembrood | 43 |

VEGETARISCH

| | |
|---|----|
| Kaastosti's met bospaddenstoelen | 45 |
| Zomerse antipasti-groenten | 47 |
| Gepofte zoete aardappel met tomatensalade | 49 |
| Geblakerde prei | 51 |
| Venkelsalade uit de Dutch Oven | 53 |
| Scamorza in wijnbladeren en houtpapier | 55 |

EXTRAS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Brood op een stok | 57 |
| Duitse knödel | 58 |
| Groentefriet | 59 |
| Zelfgemaakte zoete mosterd met tijm | 60 |
| Kruidenboter voor vis | 60 |
| Basisrub voor vlees | 61 |
| Biermarinade | 61 |
| Tomaten-paprikamarinade | 62 |
| Sesamboter | 63 |
| Hazelnootboter | 63 |





De basis

DE HOUTSKOOL-

barbecue

De houtskoolbarbecue is de klassieker onder de barbecues. Hij produceert een uniek aroma en de heerlijk rokerige smaak die iedereen van oudsher van barbecueën kent. Toch is een houtskoolbarbecue in het gebruik aanzienlijk omslachtiger dan een elektrische of gasbarbecue. De kolen worden met een vloeibare of vaste aanmaakstof – of bijvoorbeeld met behulp van een brikettenstarter of een looflight – aangestoken en vervolgens op de gewenste temperatuur gebracht. Dat kost tijd en gaat vaak gepaard met de nodige rookontwikkeling. Ook is het lastig om de temperatuur constant te houden en vergt het enige ervaring om de hitte van houtskool goed te kunnen inschatten. Maar als je ongecompliceerde gerechten wilt grillen, zoals worstjes, steaks of groenten in een pakketje van aluminiumfolie, meer van improvisatie houdt dan van perfectie en dol bent op die typische smaak, dan is een houtskoolbarbecue echt iets voor jou.

De keuze in apparaten varieert van heel simpele tot zeer luxueuze exemplaren die flink in de papieren lopen. Er zijn kogelbarbecues voor direct en indirect grillen en smoken, driepoot-barbecues voor het betere buitengevoel, exemplaren met poten, wielen of in de vorm van een vat, en koffer-

barbecues die je zo onder de arm kunt meenemen. De beste exemplaren zijn gemaakt van rvs of gietijzer, omdat die niet gevoelig zijn voor roest en er ook na het eerste barbecueseizoen nog prima uitzien.

| KOGELBARBECUE |

De kogelbarbecue is naast de eenvoudige houtskoolbarbecue het populairst. Zodra het deksel wordt gesloten, worden de gerechten gegaard door de hitte binnenin, en zo heb je in wezen dezelfde mogelijkheden als met een gewone oven. Bovendien blijven smaak en voedingsstoffen optimaal behouden. Je kunt het deksel natuurlijk ook open laten. Afhankelijk van het formaat kun je op deze barbecue naast elkaar een directe en een indirecte grillzone inrichten, zodat je tegelijkertijd verschillende bereidingsmethoden kunt gebruiken.

| KERAMISCHE BARBECUE |

Deze barbecue is in wezen de hightech-versie van de kogelbarbecue en wordt vooral gebruikt om gerechten met gesloten deksel te garen. Hij wordt gestookt op houtskool en is ideaal voor grillen, bakken, koken en roken. Je kunt hem ook als smoker gebruiken. Bijzonder voordeel: de hitte is in te stellen tussen 70 en 400 °C en kan urenlang worden vastgehouden, hoewel het kolenverbruik laag is. Nadeel: zwaar, hogere aanschafprijs, heeft lang nodig om op temperatuur te komen en kent een even lange afkoelfase. Een keramische barbecue is niet geschikt voor een snelle steak, maar meer iets voor een lange namiddag of een gezellige avond.

| GRILLRING |

Een grillring is een soort ronde vuurschaal met rooster. In het midden brandt een vuur, bijvoorbeeld met hout. Het grillen gebeurt op de brede ring rond het vuur, waardoor het grilloppervlak uiteindelijk best groot is. Dit type grill kan voor alles worden gebruikt dat directe hitte nodig heeft en geen deksel vergt. Met name de vorm maakt deze barbecue zo aantrekkelijk – ideaal voor wie van design houdt. Het is bovendien een natuurlijk middelpunt, omdat je er net als bij een kampvuur gezellig met zijn allen omheen zit, en iedereen kan zelf zijn eten erop bereiden, precies

zoals hij of zij het wil. Ideaal dus voor op het terras en bij feestelijke gelegenheden. Met een gladde spatel maak je de ring snel en gemakkelijk schoon.

| VUURPLAATS |

Toen de mens in de oertijd vuur leerde maken, werd eten boven open vuur bereid – en deze oude kooktechniek heeft niets aan aantrekkingskracht ingeboet. Een kuil in de grond is al genoeg om met hout een vuur te kunnen stoken. Plaats er een driepoot met rooster boven en je bent klaar om te grillen, of hang bijvoorbeeld nog een gietijzeren pan aan de driepoot. Juist omdat deze methode niet tot perfectie kan leiden – je hebt bijvoorbeeld weinig invloed op de temperatuur en je moet goed oppassen dat een worstje niet aan het ene uiteinde verkoold is en aan het andere uiteinde nog rauw – levert dat urenlang plezier op. Het heeft iets heel échts en voelt als een welkome adempauze in ons hectische leven. Na het eten kun je het vuur bovendien opnieuw opstoken en genieten van een romantisch kampvuur!

KOLEN EN

hout

Houtskool of briketten? Het is een vraag die zich elke zomer weer aandient en tot verhitte discussies kan leiden. Wat je nodig hebt, hangt af van het type barbecue dat je gebruikt en wat je wilt gaan barbecueën. Laat je keuze dus vooral daardoor leiden.

| HOUTSKOOL |

Met houtskool bereik je dat typische barbecuegevoel. Ook bij kolen is het altijd verstandig goed op herkomst en kwaliteit te letten – beide hebben namelijk invloed op de smaak. Met houtskool bereik je de ideale gloed en daarmee een krachtige en gelijkmatige hitte. Deze ligt tussen circa 600-700 °C – ideaal bijvoorbeeld voor steaks, of gerechten die een korte gaartijd hebben. Het nadeel is dat houtskool snel verbrandt en er dus tussentijds bijgevuld zal moeten worden om een constante temperatuur te behouden.

| BRIKETTEN |

Briketten bestaan in de regel uit machinaal geperst houtskoolstof. Ze hebben een gelijkmatige vorm en vooral ook een hoge dichtheid.

Daardoor branden ze aanzienlijk langzamer dan andere brandstoffen zoals houtskool en blijft de hitte langer en constanter behouden. Tussen houtskool en briketten is dus een duidelijk verschil: houtskool brandt sneller, maar verbrandt ook sneller. Briketten gaan langer mee, maar worden niet zo heet als kolen en zijn daardoor eerder geschikt voor wat dikkere stukken vlees.

| HOUT |

Hout en houtproducten als chunks worden gebruikt voor het garen en aromatiseren van eten. Voor een open vuur wordt altijd hout gebruikt. Hout moet goed droog zijn, want nat materiaal kan tot stevige rookontwikkeling leiden en kan zurig ruiken. Ook briketten moeten droog zijn, omdat er anders veel roet en rook kan vrijkomen. Je kunt ook andere natuurproducten als eikels, dennenappels, els- of dennenakken, takken van de jeneverbes en beukennoten gebruiken, maar neem er niet te veel van. Zorg ook dan dat de boel niet te vochtig is!

AANMAAKHOUT: handig voor het aansteken van de barbecue; brandt snel en heeft een goede hitteverdeling. Ideaal voor de kogelbarbecue.

BRANDHOUT: groter dan aanmaakhout; ideaal voor de smoker, maar ook voor direct grillen, houtvuur en het maken van houtskool.

HOUTCHIPS: zorgen bij een gas- of houtskoolbarbecue voor het gewenste rookaroma. Chips worden niet direct in het vuur gestrooid, maar in rookboxen in het vuur geplaatst.

HOUTMOT EN -SNIPPERS: beide fijn hout, 1-4 mm groot, voor warm en koud roken. Ook te gebruiken bij tafelmodellen.

KOKOSBRIKETTEN: gemaakt van de bast van kokosnoten; branden langzaam en gelijkmatig. Ook ideaal voor het aansteken van vuur.

| PRODUCTIE |

Er zijn talloze houtskoolproducten op de markt. Voor 10 kg houtskool is circa 100 kg hout nodig. Houtskool wordt traditioneel gemaakt in zogeheten meilers of speciale ovens. Goedkope producten worden vaak snel geproduceerd,

bereiken geen toptemperaturen, verbranden relatief snel en er kunnen ongezonde stoffen bij vrijkomen, die het barbecueplezier danig kunnen verpesten. Premiumproducten zijn veelal gemaakt van beukenhout, omdat dat het beste aroma oplevert. Het komt uit eigen land, maar ook uit het buitenland, zoals landen in Zuid-Amerika. Dat kan hout uit het regenwoud zijn, en milieugroeperingen zijn niet de enige die daarvoor waarschuwen. Om ecologische redenen is het altijd beter om geen geïmporteerd hout te kopen, dat immers lange afstanden moet afleggen om hier te komen.

| SCHOONMAKEN |

Na het barbecueën is het belangrijk de grill goed schoon te maken – zo verleng je de levensduur van je materiaal. Kolen moeten, nadat ze zijn afgekoeld, zo snel mogelijk worden verwijderd, aangezien as vocht aantrekt en dat weer tot roest kan leiden. Met een vegertje en een schep kun je de koude as makkelijk uit de barbecue halen en weggooien. Met een grillborstel, bijvoorbeeld van messing of rvs, kun je heel eenvoudig vet- en etensresten van een rooster of plaat poetsen. Ook sponsjes van staalwol en vetoplossers kunnen daarbij helpen.

AANMAAK-

hulpjes

Om kolen of hout te laten branden heb je aanmaakmiddelen nodig. De volgende methoden zijn veilig en betrouwbaar.

AANMAAKBLOKJES: deze bestaan meestal uit geperst hout en papier. Ideaal voor houtskool en briketten. Milieubewuste barbecueërs kiezen voor gecertificeerde bioblokjes.

GLOEISPIRAAL: hiervoor heb je een stopcontact in de buurt van de barbecue nodig. De spiraal wordt in de houtskool gelegd, met kolen bedekt en ingeschakeld. Na 20-30 minuten is de barbecue klaar voor gebruik.

LOOFTLIGHTER: deze aansteker lijkt een beetje op een haartang. Je steekt de stekker in het stopcontact, houdt het uiteinde bij de kolen en drukt op de knop. Zodra er vonken ontstaan, houd je de staaf iets verder bij de kolen weg; de heteluchtstroom wakkert het vuur aan. Tegenwoordig zijn er ook snoerloze looflighters te koop. Pas altijd op voor eventuele vonken en asdeeltjes.

HOUTWOLBALLETTJES: deze bolletjes zijn veelal in was gedrenkt. Geschikt voor hout, kolen en briketten; ook biologisch te verkrijgen.

AANMAAKGEL: dit is een speciale gel voor barbecues. De koude kolen worden hiermee licht bevochtigd, waarna de gel wordt aangestoken. Hierbij ontstaan aanvankelijk vlammen en vaak ook een wat gasachtige lucht – koop daarom bij voorkeur een geurarme gel. Wees altijd voorzichtig bij het aansteken!

BRIKETTENSTARTER: een soort stalen buis van ca. 40 cm hoog en 15 cm doorsnee. Je vult deze met briketten of houtskool en steekt hem van onderaf aan met een van de hier genoemde middelen. Vervolgens plaats je de starter op een rooster, waarna de kolen of briketten, dankzij de zuurstof die van onderen naar boven trekt, al snel ontvlamt. Daarna verdeel je de kooltjes over de barbecue en kan het barbecueën beginnen!

TIP

Gebruik voor het aansteken van de barbecue in geen geval chemische versnellers, spiritus, benzine of andere mogelijk hoogexplosieve vloeistoffen. Ze zijn gevaarlijk in het gebruik en kunnen tot ernstige verwondingen leiden of je gezondheid anderszins aantasten – om nog maar te zwijgen van de onprettige bijmaak die ze geven.

NUTTIG

gereedschap

VISHOUDER: hiermee kun je de vis op de grill 'zetten'; ook handig als je vis wilt roken.

GROENTEMANDJE: mand met gaatjes. Ideaal voor het direct grillen van groenten, maar ook voor kleinere stukjes vlees of vis.

BARBECUEHANDSCHOEN: ter bescherming van je handen is een handschoen van leer of vuurvast textiel onmisbaar.

GRILLPLAAT: wil je iets braden op de barbecue, dan is een grillplaat de beste optie. Dergelijke platen hebben meestal een gladde en een geribbelde kant.

GRILLSCHALEN: ideaal om kwetsbare producten indirect te grillen. Ook handig als lekbak. Bij direct grillen voorkomt een grillschaal dat de vleessappen of olie op het vuur druppen, waardoor schadelijke stoffen zouden kunnen vrijkomen.

BARBECUETHERMOMETER: onmisbaar voor het exact meten van de kerntemperatuur en het bereiken van de ideale garing.

GRILLTANG: tang voor het omdraaien van eten.

HOUTSKOOLMANDJES: handig om aan te schaffen voor indirect grillen. Ze worden met briketten of gloeiende kolen gevuld en op de juiste plek in de barbecue geplaatst. Zo kun je variëren met waar je de directe hitte wilt hebben.

KOLENTANG: voor het bijvullen van briketten, kolen of hout. Zo worden je handen niet vies en houd je veilig afstand tot het vuur.

PIZZASTEEN: pizza lukt het best op een heel hoge temperatuur en daarom is een pizzasteen van chamotte voor op de barbecue ideaal.

PEKELSPUIT: om marinades en pekelsvocht in vlees te kunnen injecteren.

ROOKBOX: wordt gevuld met houtmot of -snippers en aromatiseert het eten; rvs of gietijzer heeft de voorkeur.

ROOKSCHAAL: net als een rookbox bedoeld voor het aromatiseren van eten, maar een schaal wordt direct in het vuur geplaatst.

SPIESEN: van hout of metaal. Houten spiesjes moeten voor gebruik minimaal 2 uur in water worden geweekt om niet te verbranden.