

BBOQ grill & SMOKE

Een uitgave van DE LANTAARN

Oorspronkelijke titel: *Fire Grill Smoke*

Oorspronkelijke uitgever: Nicole Byers

Artdirector: Hannah Blackmore

Hoofdredacteur: Sophia Young

Fotografie: James Moffat, Luisa Brimble

Stylist: Olivia Blackmore

Oorspronkelijk uitgegeven in 2022 door Are Media Books

© Are Media Pty Limited 2022

© 2023 De Lantaarn b.v., Ede

Vertaling: Saskia Peeters/Vitataal

Redactie en productie: Vitataal

Opmaak: Fenatic

ISBN 978-94-6354-850-2

NUR 440

www.lantaarnpublishers.nl

Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd door middel van elektronische of andere middelen, met inbegrip van geautomatiseerde systemen, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

AFKORTINGEN: 1 tl = 5 ml; 1 el = 20 ml





I N H O U D

OVER BARBECUEËN	06
VUUR	08
GRILL	78
ROOK	136
REGISTER	174

OVER BARBECUEËN

De barbecue in de achtertuin is tegenwoordig veel meer dan iets om een paar worstjes op te roosteren. Het is een onmisbaar onderdeel van het zomerse leven – en sinds de komst van snelle gas- en elektrische barbecues maken sommige mensen er elke avond gebruik van. Laat je bij de keuze voor een barbecue leiden door de ruimte die je hebt en het type brandstof dat je wilt gebruiken.

BARBECUES

Vrijrijdbare barbecues met wielen zijn makkelijk verplaatsbaar, maar krijgen meestal een permanente of semipermanente plek. De meeste moderne exemplaren werken op gas en vaak hebben ze een deksel zodat je open en gesloten kunt barbecueën.

Ketelbarbecues zoals de Weber hebben een bol deksel en zijn bedoeld voor gesloten barbecueën, hoewel je er ook snel zonder deksel op kunt grillen. De meeste modellen hebben een temperatuurmeter en zijn verplaatsbaar.

Open barbecues zijn de barbecues die je vooral ziet in het park of op picknickplaatsen. Ze hebben geen deksel en worden enkel gebruikt voor direct bakken en grillen. Meestal bestaan ze uit een grote vlakke bakplaat van gietijzer of roestvrij staal. Vaak hebben ze een vaste, permanente plaats, maar er zijn ook verplaatsbare modellen.

Japanse barbecues zijn draagbare, kleine, open (zonder deksel), gietijzeren barbecues die ideaal zijn voor de camping, een picknick of het strand. Ze zijn net groot genoeg voor twee of drie personen. Een grillrooster of metalen bakplaat op een stapeltje bakstenen boven open vuur werkt volgens hetzelfde principe.

ROKEN

Dit is een manier van voedsel bereiden waarbij de smaken van het voedsel worden beïnvloed door de keuze voor het gebruikte hout. Je doet geweekte houtsnippers en kruiden in een smokerbox zodat ze rustig kunnen ontbranden zonder steekvlammen. Zet de smokerbox tijdens het voorverwarmen boven de hittebron. Als er rook uit de smokerbox komt, zet je de branders van een gasbarbecue op de laagste stand. Gebruik je een houtskoolbarbecue, zet de smokerbox dan direct onder het voedsel en gebruik indirecte hitte. Voor het beste resultaat moet je het kookproces niet te vaak onderbreken door het deksel te openen.

DOE-HET-ZELF SMOKERBOX

Je kunt de houtchips in een speciale smokerbox doen en dan verder de gebruiksaanwijzing van je barbecue volgen, maar je kunt ook een wegwerpbak van aluminiumfolie gebruiken. Voeg het voedsel dat je wilt roken toe zodra de houtchips beginnen te roken, hetzij rechtstreeks op de grill of in een afzonderlijke bak, en sluit het deksel. Bij houtskoolbarbecues kun je stukken rokend hout rechtstreeks op de kolen leggen.

TIPS VOOR ROKEN OP DE BARBECUE

- Gebruik niet te veel houtchips – dan krijg je te veel rook en krijgt je eten een bittere smaak.
- De rook moet rustig rondkringelen en geen grote wolken vormen.
- Streef naar witte of blauwe rook, geen zwarte – zwarte rook wijst op onvoldoende ventilatie of op voedsel dat te dicht op de hittebron ligt waardoor de sappen verbranden en de smaak van het vlees kan veranderen.
- Zorg ervoor dat de lucht kan circuleren – houd de ventilatieopeningen in het deksel open zodat de rook rond het voedsel kan wervelen.

VLEESTHERMOMETER

Koop een vleesthermometer, want zo weet je dat je vlees tijdens het rookproces de juiste temperatuur bereikt.

SCHOONMAKEN

Elke barbecue moet na gebruik worden schoon-gemaakt. Sluit het deksel, zet het apparaat op de hoogst mogelijke stand en laat eventuele etens-resten op deze manier wegbranden. Schakel de barbecue uit en gebruik een metalen schraper om achtergebleven voedselresten los te schrapen en te verwijderen. Maak alle bakoppervlakken zo kort mogelijk na het barbecueën schoon (als de barbecue uitstaat maar nog heet is) met een metalen borstel die je in water (zonder zeep) doopt. Veeg ze droog met een oude krant. Bespuit of bestrijk de afgekoelde, volledig opgedroogde oppervlakken met een dun laagje koolzaadolie (om roest te voorkomen) en veeg het teveel weg voordat je de barbecue afdekt met een vinyl hoes om hem te beschermen tegen weersinvloeden.

HANDIGE TIPS

Barbecue voorverwarmen Sluit het deksel en zet de barbecue op de hoogste stand tot hij de gewenste temperatuur heeft bereikt. Voor direct garen verwarm je de barbecue 6-7 minuten voor (of langer als je hout, briketten of kolen gebruikt) en voor indirect garen verwarm je hem 3-4 minuten voor (of volg de aanwijzingen van de fabrikant).

Temperatuurtest Zorg ervoor dat de barbecue de voor het recept gewenste temperatuur heeft voordat je het eten erop legt. Dit kun je goed testen door te kijken hoelang je je hand boven de grill kunt houden. Als het vuur zeer heet is, kun je je hand er nog geen seconde boven houden, als het matig tot heet is maximaal 3 seconden en als het warm tot matig heet is maximaal 5 seconden.

Bakspray Spuit nooit bakspray op een ingeschakelde barbecue; als de olie in de vlammen of op de hittebron terecht komt, kun je gevaarlijke steekvlammen krijgen.

Veiligheid Houd altijd een gevulde waterspuit bij de hand om steekvlammen te blussen. Bij een gasbarbecue heeft dat geen gevolgen voor je eten, maar bij een hout- of houtskoolbarbecue zorgt het ervoor dat er as omhoog wervelt en op je voedsel terecht komt; gebruik het daarom alleen in geval van nood.

Worst Prik worsten niet in, want dan loopt het vocht eruit en worden ze droog en smakeloos. Worsten moeten lang garen op een lage temperatuur; als ze eruitzien alsof ze op knappen staan, moet je ze naar een koeler deel van de barbecue verplaatsen.

VUUR

HOUTSKOOL GEEFT JE VOEDSEL EEN SMAAK DIE EEN GASBARBECUE GEWOON NIET KAN NABOOTSEN. HET IS DIE SUBTIELE ROKERIGE ZWEEM DIE JE STEAK, VIS OF GROENTE TRANSFORMEERT TOT IETS DAT COMPLEX EN SIMPELWEG ZALIG IS.

EEN HOUTSKOOLVUUR MAKEN

KOOP GOEDE HOUTSKOOL

Probeer altijd goede, duurzaam geproduceerde houtskool te gebruiken – kies in de supermarkt of het tuincentrum voor houtskool van FSC-goedgekeurd hout. Die houtskool ontbrandt snel, brandt beter en geeft geen smaak af aan het eten, anders dan houtskool met brandversnellers.

GEbruik EEN HOUTSKOOLSTARTER OF STAPEL DE KOLEN

Een houtskoolstarter is een metalen cilinder met een rooster aan de onderkant, gaten in de zijkant en een handgreep aan de zijkant waardoor je de houtskool eenvoudig kunt aansteken met een paar vellen krantenpapier – de kolen ontbranden makkelijk en beginnen al snel te gloeien. Een starter beschermt de kolen (en jou) op winderige dagen. Als de kolen klaar zijn, kun je ze veilig en eenvoudig in de barbecue gooien.

Als je geen houtskoolstarter gebruikt, kun je de houtskool opstapelen in de barbecue of een vuurkuil. Duw vervolgens propjes krantenpapier of natuurlijke aanmaakblokjes (zoals houtsnippers) tussen de kolen. Steek het papier en de aanmaakblokjes aan en laat de vlammen rustig hun werk doen. Laat ze vervolgens weer uitdoven – met vlammen bereik je alleen dat je eten verbrandt. Je hebt kolen met een aslaagje nodig.

Als een deel van de kolen brandt, zal de rest vanzelf vlamvatten; het is dus niet nodig om meer aanmaakblokjes toe te voegen. Als de hitte tijdens het barbecueën begint uit te doven, kun je aan de buitenkant van de barbecue meer kolen toevoegen en die laten vlamvatten en uitdoven voordat je ze onder je voedsel legt.

De verdeling van kolen zorgt voor verschillende warmtezones en geeft je meer controle over je barbecue.

DIRECTE HITTE

Direct boven hete kolen barbecueën Als je een barbecue als een fornuis ziet, kun je een gelijkmatige laag houtskool aansteken vergelijken met alles op hoog vuur bakken. Dat kan met dunne stukken vlees die snel gaar zijn, maar al het andere dat meer tijd nodig heeft zal alleen maar verschroeien.

INDIRECTE HITTE

Met aan één kant hete kolen barbecueën Schuif de kolen naar één kant van de barbecue en houd de andere kant vrij zodat je verschillende temperaturen krijgt – gebruik de kant zonder kolen om op indirecte hitte te bakken. Met hete kolen aan één kant van de barbecue kun je ook op de ene kant bakken en op de andere kant eten warm houden.

Met kolen rond een open cirkel barbecueën Leg een oude braadslee in het midden van de barbecue en stapel de kolen eromheen. Rooster het eten dan op de grill boven de braadslee, afgedekt met het deksel. De hitte circuleert door de barbecue, waardoor je een rookoven/rotisserie-effect krijgt.

Indirecte hitte voorkomt dat je eten verschroeit of verbrandt. Het is ideaal voor grote stukken vlees met bot, zoals kip en lamsvlees. Het is ook heel geschikt voor fijnere producten, zoals visfilet. Bovendien geeft het directe hitte boven de kolen waar je voedsel snel een bruin laagje kunt geven.

EEN BEETJE VAN ALLEBEI – DIRECTE EN INDIRECTE HITTE

Door de kolen schuin te stapelen, krijg je een verloop van gloeiend heet tot zacht gloeiend. Dat is handig als je voor een grote groep eten bereidt – je kunt bijna gare dingen naar de zijkant schuiven terwijl je de rest aan de andere kant bakt.

HERKENNEN WANNEER DE KOLEN KLAAR ZIJN VOOR GEBRUIK

Als je iets probeert te bakken als de kolen nog niet klaar zijn, kan het overgaan worden of verbranden – dat is gewoon zonde. Gebruik deze kleurencode om vast te stellen wanneer je kunt beginnen.



ZWART OF GRIJS MET VLAMMEN

Nog niet klaar. Neem een biertje en wacht rustig af.



WITTE AS MAAR NOG ERG HEET

Klaar voor indirect bakken of bakken tussen de kolen.



GLOEIENDE WITTE AS MET EEN RODE KERN

Klaar voor directe hitte (blaas zacht om de kolen te controleren).