



Jeroen Hazebroek & Leonard Elenbaas

HANDIG MET DE HOUTSKOOL BBQ

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

De houtskoolbarbecue	4	Brandstoffen	23
De geschiedenis van de moderne BBQ	5	Stookhout	23
Kettle	7	Rookhout	25
Windscherm-grill en spit	9	Houtskool	26
Weber verovert Europa	10	Binchotan	27
De keuze voor een kettle-barbecue	12	Hardhout uit Zuid Amerika	28
De barbecues die wij gebruiken	12	Acacia	29
Welke soort barbecue past bij jou?	13	Steeneik	29
Materialen	16	Europees gemengd loofhout	30
Emaille	16	Briketten	30
Gietijzer	18	Het milieu en de klagende buur	31
Staalsoorten: rvs en verchromd staal	19	Leren grillen	33
Keramik	20	Stap 1	33
Gietaluminium	21	Stap 2	34
		Stap 3	38
		Stap 4	44
		Stap 5	48
		Stap 6	53
		RECEPTEN	55
		Register	112

De houtskoolbarbecue

Een open grill was lang de standaard voor de barbecue in de Lage Landen. Barbecues met een deksel werden pas in de jaren 90 populair. Nu is er niets mis met een mooie open grill, maar als je meer dan alleen grillen wilt, dan is een deksel eigenlijk onmisbaar. Het risico op verkoold van buiten en rauw van binnen is minder, want je kunt er even bij weglopen zonder dat alles in de fik vliegt. In de jaren 90 veroverde Weber Europa met kettle-barbecues en sinds 2000 leerden we de kamado kennen. De kamado is nu zo populair, dat we weleens vergeten waar de barbecue-revolutie mee begonnen is. Dit boek gaat met name over de metalen bol die je in de meeste achtertuinen en schuren terug kunt vinden: de kettle-barbecue. Daarnaast grillen we op de voorganger van de kettle en de kamado: de hibachi. Nu stokjes weer in zwang komen (sateh is eigenlijk nooit weggeweest) en er steeds meer interesse is in de Japanse en Koreaanse barbecuekeukens, vinden wij het leuk om daar in dit boek extra aandacht aan te besteden.

We geven je een goede houvast om thuis beter te barbecueën. We helpen je bepalen welke grill het beste bij jou past, welke basistechnieken het beste werken op hibachi- en kettle-barbecues en welke brandstoffen, accessoires en ingrediënten je het beste kunt gebruiken.

Jeroen Hazebroek



RECEPTEN

Laten we beginnen met een aantal Aziatische grill-gerechten. Als je de technieken gebruikt die we hiervoor hebben beschreven, dan heb je geen koepeltemperatuur nodig, maar houd rekening met ongeveer 220–240 °C. Als je grilt op een kettle en je 300 °C of meer afleest dan is de grill te heet. Waarschijnlijk heb je dan te veel houtskool opgestookt. Dan kun je met het deksel en de luchtschuiven onder iets regelen. Je kunt de houtskool ook wat verspreiden, maar meestal is het verstandig om te wachten tot de houtskool iets is uitgebrand.

Na de hibachi- en shichirin-gerechten hebben we een aantal klassieke kettle-gerechten bedacht, waarbij de accessoires worden gebruikt, gevolgd door een aantal desserts.





