

SUSAN ARETZ

B B Q - T I J D

FONTAINE UITGEVERS



BASISVOORRAAD	8	Vispakketjes met zeekraal	85
BARBECUEËN VOOR DUMMIES	12	Camembert met zomerfruit van de rookplank	87
DIRECTE WARMTE		Loaded nacho's	89
Asperges met misoboter	27	Ananas met rum en limoenmascarpone	93
Aubergine met misoglazuur	29	Maastrichtse mole met een Mexicaanse twist	94
Bloemkool met harissa en amandel	31	INDIRECTE WARMTE	
Caprese portobelloburgers	33	Houtduif in zoutkorst	99
Gegrilde romaine met ranchdressing en blauwe kaas	35	Spicy gember kip	103
Geroosterde paprika met gegrilde halloumi	37	Pekinggeend met pannenkoekjes	107
Geroosterde spruitjes met pancetta	39	Hamburgers met maple bacon en blauwe kaas	111
Gegrilde meiknolletjes met dilleolie	41	Hele zeebaars met kruiden	113
Mexicaans geïnspireerde maisribs	43	Hertenstoof met tomaat	115
Groenterendang – bapao van Christian	45	Limburgs zuurvlees	117
Gegrilde snijbonen van Howard Komproe	49	Porchetta – Italiaans gevuld buikspek	121
Vegan shoarma	51	Pulled lamb met flatbreads en tzatziki	125
Drumsticks met kersenbarbecuesaus	53	Varkenswangetjes in cider	129
Kaneelkebab	55	Whisky spareribs	131
Koreaans geïnspireerde burgers	57	Bloemkool met citroen en mosterd	133
Steak sandwich met gekaramelliseerde maple syrup en bloody mary ketchup	59	Peperonata	135
Jerk chicken van Shirma Rouse	63	S'mores met whiskykaramel	137
Mexicaans geïnspireerde kippendijen	67	RESTWARMTE	
Thais geïnspireerde kip met zoetzure komkommer	69	Gepofte aardappels	141
Zalm met harissasaus	71	Gepofte bietjes met burrata, pesto en pijnboompitten	143
Koreaans geïnspireerde zalm met gebakken rijst en kimchi-komkommer	73	Geroosterde pompoen met gepofte knoflook-geitenkaas	145
Mosselen met chorizo in tomatensaus	77	Gedroogde sinaasappel	149
Pulpo met smashed aardappeltjes en aioli	79		
Scheermesjes met kruidenolie	83		

BIJGERECHTEN

Aioli	152
Tzatziki	153
Verse pesto	154
Broccolisalade met bacon, appel en rozijnen	157
Coleslaw	158
Kimchi coleslaw	159
Quinoasalade met hazelnoot en sherryrozijnen	160
Couscoussalade met Zuidvruchten en feta	161
Zelfgemaakte flatbreads	162
Focaccia met rozemarijn, vijgen en geitenkaas	165
Aardappelspiesjes	167

IN HET GLAS

Rosé sangria	170
Summer breeze	173
Affogato met rum	174
Vieux cocktail met limoen	177
Zomerse rumcocktail	179
Gember & honingsiroop	179
Sgroppino	180

DANK JE WEL

Register op gerecht	184
Register op ingrediënt	191

BARBECUEËN VOOR DUMMIËS

Als je wilt koken op een barbecue heb je een bepaalde mate van basiskennis nodig. Ik ben geen technische barbecueër, dus ik ga proberen je een dummie-proof introductie te geven in de wereld van koken op de barbecue. Want geloof me, het is veel eenvoudiger dan je denkt.

Wat je, naast een barbecue, nodig hebt om te barbecueën zijn kolen, vuur en zuurstof. Je barbecue aansteken kan op verschillende manieren en is mede afhankelijk van het type barbecue dat je hebt. Dus laten we eerst eens bij die barbecue beginnen, want daar zijn zo veel verschillende soorten van dat je het spoor soms bijster raakt, nog voor je er eentje hebt aangeschaft. Welk type barbecue je koopt en gebruikt, hangt eigenlijk vooral af van wat je van plan bent om er mee te gaan doen. Het belangrijkste onderscheid daarbij is of je de barbecue voornamelijk gebruikt voor direct of indirect vuur. Of juist voor allebei. Ik leg je uit wat het verschil is.

VERSCHIL TUSSEN DIRECT EN INDIRECT VUUR

Op direct vuur kook je boven de hete kolen. Deze manier van barbecueën wordt vooral gebruikt om te grillen. Denk daarbij aan het grillen of roosteren van groente, vis en/of vlees. Vergelijk het voor het gemak met een grillpan die je op het vuur van je fornuis zet.

DIRECT VUUR

Bij deze vorm van barbecueën moet je er op letten dat je kolen niet té heet zijn en er niet te veel vlammen ontstaan, want het is zonde als je gerecht verbrandt zodra je het op het rooster hebt gelegd. Meestal is de reden hiervoor dat er te veel kolen in de barbecue liggen. Als je maar een paar stukjes vlees, vis of groente grilt, hoeft je echt niet mega veel kolen in je barbecue te hebben liggen.

INDIRECT VUUR

Gebruik je indirect vuur, dan scherm je de straling van de kolen en/of vlammen af met een hiteschild en gebruik je vooral de convectie of hete lucht die daardoor in de barbecue ontstaat. Vergelijk het met het gebruik van de warmte van een hete-luchtoven. Essentieel hierbij is dat je barbecue een deksel heeft en dat je de luchttoevoer – en daarmee de temperatuur – kunt regelen en beïnvloeden.



DIRECT VUUR

Dit doe je door middel van het luchtrooster aan de onderkant van de barbecue en dat bovenop de deksel. Het is een samenspel van zuurstof, kolen en luchtcirculatie dat ervoor zorgt dat, na het opstarten van je vuur, je kolen op gelijkmatige temperatuur geraken en blijven. Speel daar in het begin van de aanschaf van je barbecue ook mee, zodat je doorkrijgt hoeveel zuurstof je in de barbecue laat om de temperatuur te beïnvloeden.



INDIRECT VUUR

Sommige barbecues hebben de optie voor zowel direct als indirect vuur. Maar ben je van plan om je barbecue alleen te gebruiken om bijvoorbeeld groente, worstjes en hamburgers op te grillen, dan kun je je de kosten van een (duurdere) kamado barbecue besparen.



AUBERGINE

MET MISOGLAZUUR

Gerechten waar je miso in gebruikt krijgen instant meer oempf. Dat geldt voor de miso-glazuur die we voor dit auberginerecept gebruiken ook. Het glazuur karamelliseert de aubergine bijna, maar geeft tegelijkertijd een waanzinnige umamismaak aan je groente. Een van mijn favoriete manieren om aubergine van de barbecue te eten.

VOOR 4 PERSONEN

als bijgerecht of voor 2 personen,
als hoofdgerecht

VOOR DE MISOGLAZUUR:

100 g rietsuiker
2 el mirin
2 el Oloroso sherry (of sake)
1 el sesamolie
1 el rijstazijn
100 g lichte miso
1 el gembersiroop
1 tl geraspte knoflook
½ el sojasaus
2 stevige aubergines

VERDER NODIG:

kwastje om in te smeren

* Verhit de barbecue direct op 160 °C.

- Meng in een pannetje op het fornuis of op de barbecue de ingrediënten voor de miso-glazuur en verwarm tot de suiker volledig is opgelost.
- Halveer de aubergines en snijd het vruchtvlees lichtjes in, maar snijd er niet doorheen. Kwast de gehalveerde aubergines in met het glazuur en grill ze in 10 minuten gaar. Draai iedere twee minuten de auberginehelften om, waarbij je ze telkens weer lichtjes insmeert.

WAT DRINKEN WE ERBIJ:

een glas Riesling of Silvaner. Of schenk de gebruikte sherry.



STEAK SANDWICH

MET GEKARAMELLISEERDE MAPLE UIEN EN BLOODY MARY KETCHUP

In de basis is dit een heel eenvoudig recept, maar we maken de klassieke steak sandwich nèt even wat lekkerder door de toevoeging van gekaramelliseerde uien en een zelfgemaakte bloody mary ketchup.

Maak de gekaramelliseerde uien en de ketchup voordat je de steak gaat grillen. Dan ben je daarna letterlijk in no time klaar.

VOOR 4 PERSONEN
als hoofdgerecht

2 verse stokbroden, gehalveerd en dan in de lengte doorgesneden
1 teen knoflook, gehalveerd
olie
4 mooie kwaliteit biefstukken, van ongeveer 150 g per stuk
zout & peper

VERDER NODIG:
aluminiumfolie

* Verhit de barbecue direct op 200 °C.

- Wrijf het stokbrood in met de knoflook en druppel er wat olie over. Rooster het stokbrood kort op de barbecue.
- Gril de biefstukken tot ze een kerntemperatuur van 60 °C (medium rare) hebben. Wikkel de biefstukken in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten, zodat de sappen in het vlees de kans krijgen om optimaal tot hun recht te komen.
- Breng de biefstukken op smaak met zout en peper en snijd het vlees in dunne plakken. Leg het vlees op het stokbrood en beleg naar smaak met de gekaramelliseerde maple uien en bloody mary ketchup.

Recept van de maple uien en ketchup op de volgende bladzijde >>



GEKARAMELLISEERDE MAPLE UIEN

4 uien, in flinterdunne ringen
1 flinke scheut zonnebloemolie
1-2 el maple syrup

Fruit de uien in de olie op zacht vuur 15-20 minuten zachtjes aan. Dit kun je zowel op de barbecue, als gewoon op het fornuis doen. Net wat je zelf prettig vindt. Je wilt niet dat de uien kleur krijgen, maar wel dat ze zacht en zoet worden. Doe in de laatste 5 minuten de maple syrup erbij. Laat alles afkoelen.

BLOODY MARY KETCHUP

125 g ketchup
1 el tomatenpuree
1 el srirachasaus
½ tl (selderij)zout
1 tl worcestershiresaus
1 tl mierikswortel
1 tl citroensap
¼ tl peper
½ tl knoflookpoeder
½ tl gerookt paprikapoeder
1 el (Sir Dam) wodka – of gebruik
als twist de Gayuma rum van
Don Papa

Meng alle ingrediënten in een pannetje en verwarm tot het goed gemengd is. Giet in een kommetje en laat afkoelen. Zet koel weg tot gebruik.

WAT DRINKEN WE ERBIJ:

de zomerse rumcocktail van bladzijde 179.



MOSSELEN

MET CHORIZO IN TOMATENSAUS

Als ik met dit recept iets wil laten zien, is het wel dat koken op de barbecue echt niet altijd dagen werk hoeft te zijn. Als je zorgt dat je alle ingrediënten voorbereidt, terwijl de barbecue op temperatuur komt, dan zit je daarna in een kwartier aan tafel.

VOOR 4 PERSONEN

als hoofdgerecht

1 goede scheut neutrale olie
1 venkel, in reepjes
1 paprika, in reepjes
2 tenen knoflook, in dunne plakjes
1 ui, gesnipperd
150 g bakchorizo, in blokjes
2 el zongedroogde tomaatjes
(op olie)
1 volle tl gerookt paprikapoeder
350 ml witte wijn
(of gebruik bouillon)
2 kg mosselen
2-3 verse tomaten, in blokjes
75 g zwarte olijven
2 blikken (à 400 g) San Marzano
tomaten
sap van ½ citroen
(schil schoongeboend)
15 g verse peterselie,
grof gesneden
zout & peper

VERDER NODIG:
grote wok of gietijzeren braadslee

WAT DRINKEN

WE ERBIJ:

een glas stevige rosé uit de Rhône
of een lichte Corvina (rood).

* Verhit de barbecue direct op 200 °C.

Het is heel belangrijk dat je, net als bij de scheermesjes van blad-zijde 83, de mosselen goed schoonmaakt en ontdoet van zand. Doe de mosselen in een bak met ruim water en laat ze hier 15 minuten in staan. Zo raken ze het meeste van hun zand kwijt. Verwijder de eventuele 'baard' van de mosselen en andere onregelmatigheden met een mesje van de schelp. Spoel de mosselen tot het water helder is en verwijder mosselen die kapot zijn, open blijven staan of boven komen drijven, die zijn niet goed meer.

- Zet zodra de barbecue op temperatuur is de wok of braadslee op het rooster om warm te worden. Bak in een goede scheut olie de venkel, paprika, knoflook, ui, chorizo en tomaatjes 5 minuten aan. Bestrooi met het paprikapoeder en schep een paar keer om. Blus af met de wijn en doe er de mosselen, verse tomaten, olijven en de tomaten uit blik bij.
- De deksel van de barbecue kan nu dicht (kan jouw barbecue niet dicht, sluit dan de pan goed af met aluminiumfolie of een deksel) en laat de mosselen in 10-15 minuten gaar worden, of tot alle schelpen openstaan. Laat de deksel zoveel mogelijk dicht, zodat je barbecue niet te veel temperatuur verliest. Schep maximaal om de 5 minuten om, om er voor te zorgen dat alle mosselen gelijkmatig garen en opengaan. Loopt de temperatuur van je barbecue juist te snel op, dan is dat geen probleem. Dan zijn je mosselen alleen maar sneller gaar.
- Roer tot slot het citroensap en de peterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper en je bent al klaar. Knapperig brood erbij zodat je al die heerlijke sappen kunt opvegen en je kunt aan tafel!



ANANAS

MET RUM EN LIMOENMASCARPONE

Dit is denk ik toch wel mijn absoluut favoriete dessert van de barbecue. Het enige dat een beetje tijd vraagt is het marineren van de ananas. Dat doe ik meestal in de ochtend als ik weet dat we 's avonds dit gerecht willen eten. Daarna is het nog maar een kwartiertje werk voor je geniet van dit heerlijke dessert.

VOOR 4 PERSONEN

als gerecht

1 hele ananas, kroon eraf en schil verwijderd (kern laat je zitten)
1-2 tl chilivlokken
5 el lekkere rum - ik gebruik graag Masskara rum van Don Papa of Queen pineapple & spice rum van Spirited Union

VOOR DE HONING-LIMOENMASCARPONE:

125 g mascarpone
1 el (Manuka) honing
rasp van 1 limoen (schil schoon-geboend) + kneepje sap naar smaak
1 el fijngesneden verse munt

OPTIONEEL:

2 el geroosterde noten, bijvoorbeeld cashew of pistache, grof gehakt

VERDER NODIG:

aluminiumfolie

* Verhit de barbecue direct op 200 °C als het tijd is om te grillen.

- Leg de geschilde ananas in het midden van twee royale vellen aluminiumfolie. Bestrooi je ananas met de chilivlokken en giet de rum erover. Meng er goed door en pak stevig in, zodat de rum er niet uit kan lopen. Leg je ingepakte ananas in een schaal en zet weg in de koelkast.
- Meng voor de limoenmascarpone in een kommetje de mascarpone met de honing, limoenrasp, kneepje limoensap en de munt. Proef of je het zuur en zoet zo goed in balans vindt. Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.
- Haal de ananas uit de koelkast als je wilt gaan grillen en de barbecue staat op te warmen. Snijd de ananas in dikke plakken. Hoeveel dat er zijn hangt af van de grootte van je ananas. Gril de plakken ananas 3-4 minuten per kant, direct op het rooster.
- Leg de gegrilde ananas op een schaal. Doe een goeie schep van de limoenmascarpone op de ananas en als je wilt nog wat geroosterde noten erover heen. Yum!

WAT DRINKEN WE ERBIJ:

de zomerse rumcocktail van bladzijde 179.

AFFOGATO MET RUM

VOOR 1 GLAS

1 bolletje mokka-ijs*

1 shot rum, ik gebruik het liefst die van Don Papa

1 shot espresso, iets afgekoeld

Is het een dessert? Is het een cocktail? Of misschien wel een dessertcocktail! In welk hokje je het ook stopt, deze affogato met rum is een absolute must om na afloop van je barbecuemaaltijd te maken. Oorspronkelijk doen de Italianen geen rum in hun affogato, maar ik vind 'm er nóg lekkerder van worden.

Overigens geldt ook voor dit recept met zo weinig ingrediënten dat het essentieel is dat je de beste kwaliteit gebruikt die je je kunt veroorloven.

Doe in een hoog glas een goede bol ijs (of 2) en giet de rum en espresso erbij. Lepel erbij en genieten maar!

**Woon je in Limburg, dan raad ik je met klem aan om naar Margraten te reizen en je mokka-ijs bij IJsbaas te kopen, zoals wij deden tijdens de shoot voor dit boek. Voor iedereen buiten Limburg, ga langs bij je favoriete ijswinkel en koop daar het lekkerste mokka-ijs dat er is. Hou je niet van mokka-ijs, kies dan voor een goede kwaliteit vanille-ijs, zoals oorspronkelijk ook in een affogato wordt gebruikt.*

