

VOORWOORD	: 4
MUST-HAVE BBQ-TOOLS	: 6
EXTRA TOOLS & MORE	: 8
HOUTSKOOL & BRIKETTEN	: 10
PERFECT VUUR IN EEN KAMADO	: 12
RUBS, MARINADES & SAUCES	: 14
MATEN & GEWICHTEN	: 16
BURGERS	: 18
VLEES VAN HET VARKEN	: 36
RIBS	: 40
VLEES VAN DE KIP	: 52
CHICKEN	: 56
AMERIKAANSE BBQ-STIJLEN	: 68
SANDWICHES	: 76
FISH	: 88
MEDITERRANEAN BBQ	: 102
AROUND THE WORLD	: 120
SAUSAGES	: 136
VLEES VAN HET RUND	: 142
DIKKE BBQ-STEAKS	: 146
CAST IRON	: 148
SATAY	: 164
REGISTER	: 178
MET DANK AAN	: 182
COLOFON	: 184



NIETS IS LEKKERDER DAN DE SMAAK VAN BOVEN GLOEIEND HOUTSKOOL OF GESTAAG BRANDENDE BRIKETTEN GEGAARD ETEN. DUS GEEN BBQ ZONDER HOUTSKOOL OF BRIKETTEN. HOUTSKOOL HEB JE ECHTER IN VELE SOORTEN EN MERKEN. EN IN VELE MATEN. 'GOEDE HOUTSKOOL HERKEN JE AAN DE GROTE STUKKEN', HOOR JE WEL EENS ROEPEN. OF: 'EEN ZAK VOL KLEINE STUKKEN HOUTSKOOL KAN GEEN GOEDE HOUTSKOOL ZIJN.' LATEN WE DIE INTERNETWIJSHEDEN MAAR METEEN NAAR HET LAND DER FABELN VERWIJZEN. WANT, ANDERS DAN BIJ SOMMIGE ANDERE DINGEN, IS HET BIJ HOUTSKOOL NIET HET FORMAAT DAT TELT, MAAR DE HARDHEID EN DE DESKUNDIGHEID WAARMEE HET HOUT TOT HOUTSKOOL IS GEMAAKT.

HOE MAKEN ZE HOUTSKOOL?

Houtskool ontstaat door het verbranden van hout terwijl er zo min mogelijk zuurstof bij komt. Daardoor verbrandt maar een klein deel van het hout en is wat overblijft een perfecte brandstof voor je BBQ. Goede houtskool bestaat uit diverse vormen en brokken, groot en klein, want alleen dan kan er genoeg lucht tussen komen om het voor langere tijd te laten gloeien. Met maar een beetje zuurstof kan houtskool heel lang blijven branden. Maar tegelijkertijd kan houtskool ook gruwelijk heet worden. En geeft het maar weinig as. Door al deze eigenschappen is houtskool uitermate geschikt voor low & slow BBQ'en op je kamado of ketel-BBQ. Maar dan ben je er nog niet, want zoals we al vertelden: houtskool heb je in vele soorten. Quebracho, Marabu, Acacia, Black Wattle en ook nog Europees houtskool.

Acacia-houtskool komt uit Zuid-Afrika, waar ze het ook wel Black Wattle noemen, en wordt gemaakt van – niet zo verrassend - de acacia. Een snelgroeiende, uitheemse boom die voor het maken van houtskool niet wordt gekapt, maar waar het afvalhout van wordt gebruikt. Het is een harde houtsoort die ook een harde houtskool oplevert. Het gaat makkelijk aan, brandt lang en gelijkmatig met een zeer hoge temperatuur en spat geen vonken tijdens het branden. Dit is een goede houtskool voor grillen.

Quebracho gaat iets moeilijker aan, vooral omdat het echt kneiterhard is. Maar als deze houtskool eenmaal op temperatuur is, brandt het zeer lang en geeft het je vlees een mooie rooksmak mee.

De Cubaanse Marabu is tegenwoordig bij veel BBQ'ers favoriet. Dat komt ook omdat deze struik op Cuba als onkruid gezien wordt en je er dus eigenlijk de Cubanen mee helpt als je het gebruikt, financieel én ecologisch gezien. Marabu gaat ook wat minder makkelijk aan dan acacia, maar brandt zeer lang en is dus erg zuinig in gebruik. Deze houtskool heeft een neutrale geur en geeft geen smaak af aan je gerechten.

EN BRIKETTEN DAN?

Kokos- of andere BBQ-briketten gebruik je eigenlijk niet in je kamado, omdat briketten een aardige hoeveelheid zuurstof nodig hebben om te blijven branden. Bij gebruik in een kamado gaan ze vaak uit voor je klaar bent. Bovendien leveren sommige briketten een klei-

ne hoeveelheid fijn as op die de ventilatieopeningen kan verstoppert. Veel BBQ'ers zweren bij een mix van houtskool en briketten omdat briketten ideaal zijn om een constante temperatuur in je BBQ te behouden. Je hebt er niet veel nodig, tussen je houtskool, maar zorg er dan wel voor dat je briketten neemt die weinig as achterlaten.

Briketten zijn wél onmisbaar voor Chuckwagon en Dutch Oven Cooking, en dan vooral omdat iedere briket dezelfde afmetingen heeft waardoor je precies weet hoeveel warmte ze afgeven en je dus exact kunt berekenen hoeveel je er nodig hebt om een bepaalde warmte te bereiken. Ze zijn ook onmisbaar als je een Weber Smokey Mountain of andere Bullit Smoker hebt, dan móet je echt briketten gebruiken voor het beste resultaat. Daarmee hou je deze soort smoker heel lang op een constante temperatuur.

Briketten van hardhout zijn trouwens vaak goedkoop, maar branden wel korter, roken meer en geven meer as dan wat duurdere kokosbriketten. Kokosbriketten branden dus langer en als je ze genoeg zuurstof geeft, kunnen ze ook vele malen heter worden dan briketten van (hard)hout. Ze hebben bovendien het grote voordeel dat ze heel neutraal in geur zijn en dus geen smaak aan je producten geven. Plus: ze leveren weinig as op. Door al die kwaliteiten zijn kokosbriketten de meest verkochte soort. En er is nog een reden voor de populariteit: kokosbriketten worden gemaakt van een restproduct van de kokosproductie, namelijk de schaal. Je gebruikt dus eigenlijk afval om mee te koken en geeft dat zo een mooie bestemming. Het afval van de kokosproductie geeft de kokosboeren in tropische landen op deze manier ook nog eens extra inkomsten. Je eten smaakt er alleen maar lekkerder door.

Samenvattend: bedenk voor je houtskool of briketten gaat kopen waar je ze voor wilt gebruiken. Ga je grillen, low & slow koken of met een gietijzeren Dutch Oven aan de slag? En weet voor welke BBQ je het houtskool gaat aanschaffen, een metalen kogel-BBQ of een keramische kamado. Kies dan het type – briket of houtskool – dat jouw doel het beste dient. Want net als in de keuken, waar je voor verschillende gerechten verschillende pitten of zones op je fornuis gebruikt, heb je verschillende soorten houtskool nodig om te kunnen BBQ'en. Dus meer dan één zak in de tuinkast of schuur is bijna onontkoombaar.

HOUTSKOOL & BRIKETTEN

BURGERS



CHEDDAR CHICKEN BURGER

VOLGENS DE INTERNATIONAL DAIRY FOODS ASSOCIATION IS CHEDDAR EEN VAN DE POPULAIRSTE KAZEN IN AMERIKA, OP DE VOET GEVOLGD DOOR MOZZARELLA. CHEDDAR IS GOED VOOR 36,7 PROCENT VAN DE KAAS DIE IN DE VS WORDT VERKOCHT, GEEN ENKELE ANDERE KAAS KOMT OOK MAAR IN DE BUURT VAN DAT GETAL. CHEDDAR HEET CHEDDAR OMDAT DE KAAS IN DE TWAALFDE EEUW WERD ONTWIKKELD IN HET DORP CHEDDAR IN SOMERSET, ENGELAND. CHEDDAR KAAS WERD AL SNEL POPULAIR BIJ DE ENGELSE ARISTOCRATIE EN WERD DAARDOOR OP VELE KONINKLIJKE BANKETTEN GESERVEERD. VOLGENS DE BRITISH CHEESE BOARD KOCHT KONING HENDRIK II IN 1170 BIJNA 10.000 POND VAN DE KAAS EN VERKLAARDE DAT CHEDDAR HET BESTE PRODUCT VAN GROOT-BRITANNIË WAS. TEGENWOORDIG WORDT CHEDDAR OP VELE PLAATSEN IN DE WERELD GEMAAKT EN OVER DE HELE WERELD VERKOCHT. CHEDDAR IS ER IN VELE KLEUREN EN VORMEN. DE KLEUR VARIEERT VAN MELKACHTIG WIT TOT POMPOEN- OF SINAASAPPELORANJE EN ALLES DAARTUSSENIN. DIE ORANJE KLEUR KOMT VAN ANNATTO, EEN NATUURLIJKE KLEURSTOF VAN DE ACHIOTE-BOOM UIT ZUID-AMERIKA, MEXICO EN HET CARIBISCH GEBIED. MILDE SOORTEN CHEDDAR ZIJN ZO'N 3 MAANDEN GERIJPT, JONG BELEGEN CHEDDAR RIJPT 3 TOT 6 MAANDEN, BELEGEN IS OVER HET ALGEMEEN 9 MAANDEN OF IETS OUDER EN OUDE CHEDDAR KAN WEL 18 MAANDEN OF LANGER GERIJPT ZIJN.



Vorbereiding: 30 min.
Bereiding: 30 min.

BOODSCHAPPEN

500 gr kipgehakt
80 ml BBQ-saus
5 gr gerookte paprikapoeder
5 gr uienpoeder
5 gr knoflookpoeder
5 gr zout
5 gr zwarte peper
60 gr oude cheddar
100 gr panko (paneermeel)
10 ml olijfolie
1 ui
4 plakjes cheddar (als topping)
BBQ-saus (als topping)
IJsbergsla (als topping)
4 kaiserbroodjes

BENODIGDHEDEN

Skillet
Burgerflipper

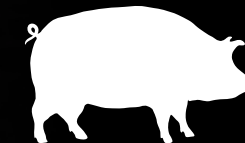
Aan de slag!

- 1 Rasp de oude cheddar. Meng in een grote kom het kipgehakt met de 80 ml BBQ-saus, het paprikapoeder, uienpoeder, knoflookpoeder, zout, de peper en de geraspte cheddar en maak er vier burgers van. Paneer deze burgers met panko.
- 2 Stook de BBQ op tot 180 °C en maak hem klaar voor indirecte garing. Snij de uien in ringen. Zet een skillet boven de hete kolen, doe er wat olie in en gaar de uienringen tot ze gekaramelliseerd zijn. Strooi er wat zout en peper naar smaak over.
- 3 Leg je chicken burgers op het indirecte deel en gaar ze tot een kerntemperatuur van 72 °C. Leg de chicken burgers als ze gaar zijn op een bord, leg op iedere burger een plakje cheddar en laat ze even onder aluminiumfolie rusten.
- 4 Smeer wat BBQ-saus op de onderkant van een opengesneden kaiserbroodje, leg daar een chicken burger op, daarbovenop wat gekaramelliseerde ui, fijn-gesneden ijsbergslabladeren en de bovenste helft van het broodje.



GYROS

GYROS IS EEN AUTHENTIEK GRIEKSE TAVERNAGERECHT. GRIEKSE TAVERNA'S ZIJN KLEINE EETGELEGENHEDEN WAAR ETEN UIT DE STREEK WORDT GESERVEERD. GYROS STAAT BIJ ZOWAT IEDERE TAVERNA OP DE MENUKAART, NAAST SOUVLAKI, BIFTEKI EN MOUSSAKA, EN WORDT DAAR ALTIJD GESERVEERD IN ZACHT PITABROOD. HET BROOD WORDT MEESTAL GEVULD MET UIEN, VERSE TOMATEN, GRIEKSE GEBAKKEN AARDAPPELS EN TZATSIKI, DE BEROEMDE GRIEKSE KNOFLOOKSAUS. OVER WAAR GYROS VANDAAN KOMT, ZIJN DOOR HISTORICI VEEL THEORIEËN GEOPPERD. IS HET GEWOON EEN GRIEKSE VARIANT VAN DE WERELDWIJD BEKEND TURKSE KEBAB? OF KAN HET DATEREN UIT DE OUDHEID, TOEN HET LEGER VAN ALEXANDER DE GROTE EROM BEKENDSTOND VERSCHILLENDE STUKKEN VLEES OP LANGE ZWAARDEN TE SPIESEN EN ZO TE BRADEN, BOVEN EEN OPEN VUUR? WAAROM GYROS 'GYROS' HEET, IS WEL DUIDELIJK. DIE NAAM SLAAT OP HET VERTICALE SPIT (ROTISSERIE) WAAR HET VLEES OP ZIT, DAT HEET 'GYRO' OMDAT HET RONDRAAIT. DE NAAM 'GYROS' BETEKEN LETTERLIJK 'ROND' OF 'LUS'.



Vorbereiding: 60 min.
Bereiding: 2 uur.

BOODSCHAPPEN

1,5 kg procureur (varkensnek)
5 gr gemalen zwarte peper
5 gr tijm (ongemalen)
5 gr marjolein (ongemalen)
5 gr gemalen koriander
5 gr chilivlokken
5 gr oregano
5 gr zoet paprikapoeder
5 gr gemalen komijn
5 gr uienpoeder
5 gr knoflookpoeder
5 gr kaneel
500 gr Griekse yoghurt
10% vet
150 ml Griekse olijfolie
2 grote uien
3 tenen knoflook
Zout

BENODIGDHEDEN

Rotisserie
Brisket of ander groot mes

Aan de slag!

1 Maak de rub door alle specerijen en kruiden minus het zout te mixen in een koffiemolen of bullet grinder. Er zit geen zout in om te voorkomen dat het zout straks in de marinade vocht aan het vlees onttrekt. Het zouten doe je na het marineren, net voordat je de lapjes op de spies steekt. Maak de marinade door de rub te mengen met de yoghurt en de olijfolie; roer met een garde tot alles goed gemengd is. Rasp 1 ui en voeg die toe (zorg dat de ui zo fijn mogelijk is, als een brij bijna, dan wordt de smaak optimaal opgenomen). Pers de knoflook erbij en roer nogmaals goed door.

2 Snij de procureur in potlooddikke plakjes, dat gaat makkelijker als je het vlees eerst een halfuurtje in de vriezer legt. Leg de procureurlapjes in een schaal met marinade en stapel ze, als ze allemaal ruim met marinade bedekt zijn, op. Sluit de schaal af met een deksel of dek luchtdicht af met huishoudfolie en zet in de koelkast om minimaal 24 uur te marineren.

3 Bereid je BBQ met rotisserie voor op directe garing op 180 °C.

4 Snij de tweede ui doormidden. Terwijl de BBQ op temperatuur komt, kun je alle lapjes vlees aan de spies van de rotisserie spiesen. Begin met een halve ui zodat je het vlees daar tegenaan kunt duwen. Haal dan de lapjes uit de bak, leg ze op je werkblad en bestrooi ze aan beide kanten royaal met zout. Ja, nu mag het wél! Steek ze vervolgens op de spies. Herhaal dit net zo lang tot je alle lapjes van zout hebt voorzien en aan de spies hebt gestoken. Sluit weer af met een halve grote ui en ten slotte de tweede spiesvork. Zorg ervoor dat je de lapjes aan de spies goed samendrukt door de laatste vork stevig aan te drukken en vast te zetten. Het rotisseriefeest kan nu beginnen!

5 Zet de rotisserie in je BBQ, zet hem aan en laat het spit bij indirecte warmte gedurende circa 1,5 uur met gesloten deksel draaien. Verhoog na 1,5 uur de temperatuur in de BBQ naar 200 °C zodat de gyros lekker knapperig kan worden. Zodra de buitenkant de juiste kleur heeft gekregen, kun je de 'eerste snit' maken. Zet de rotisserie stil, zet een grote aluminium bak onder je spit en snij met lange halen met een elektrisch of brisketmes gegrilde gyros van de rotisserie. Zet daarna de rotisserie weer aan en zorg dat de temperatuur van je BBQ weer op 200 °C komt. Je kunt nu met tussenpozen van ongeveer 25 minuten telkens opnieuw de nodige gyros afsnijden.