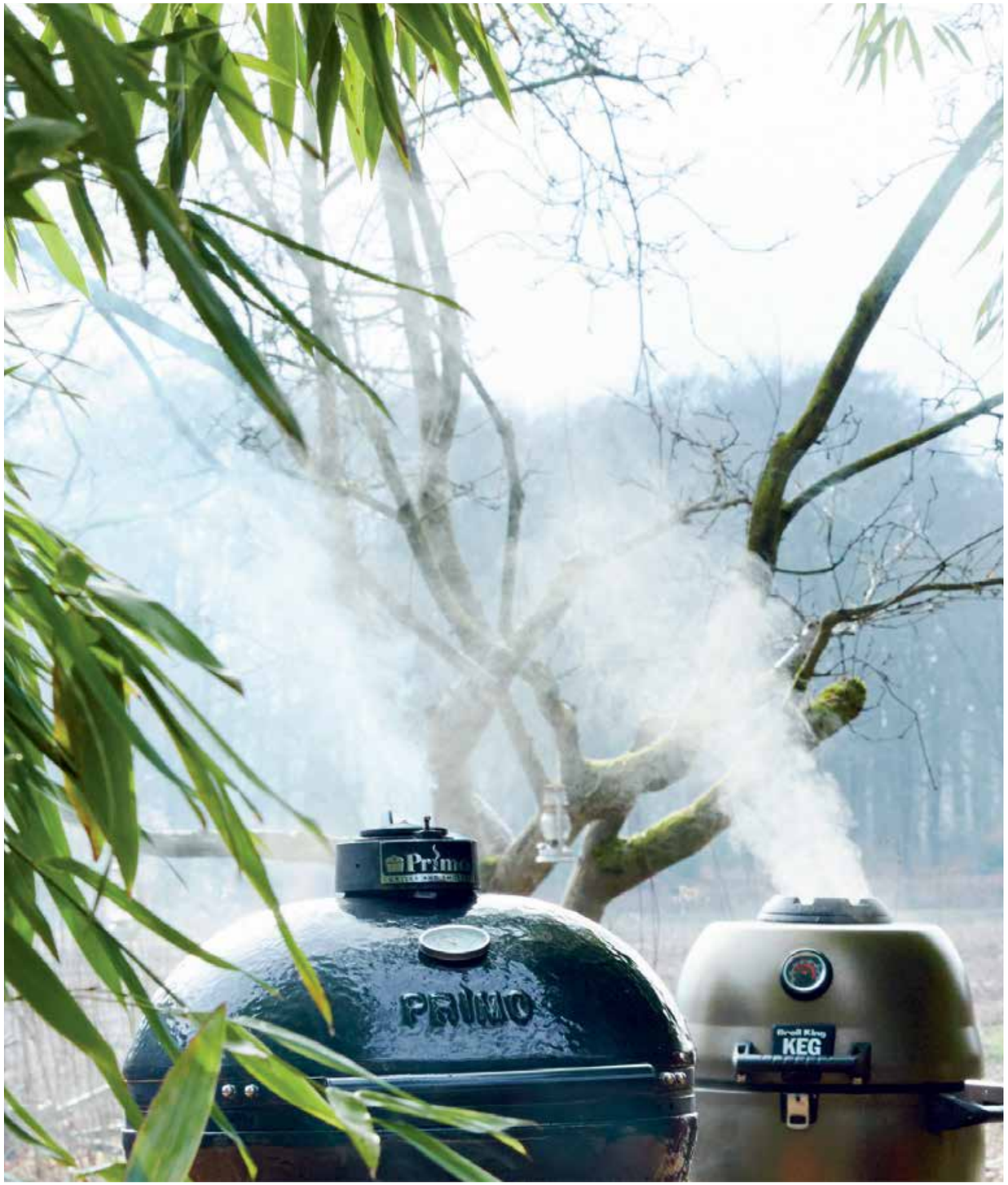


INHOUD:

VOORWOORD: WIJ ZIJN KOKS	4
INLEIDING	6
DE GESCHIEDENIS VAN DE KAMADO	8
HOE WERKT EEN KAMADO?	16
DE COMPONENTEN VAN SMAAK	36
DE KAMADO IN GEBRUIK	44
BEREIDINGEN	58
RECEPTEN	114
BRONNEN	154
DANKWOORD	155
WOORDENLIJST	156
REGISTER	158
LEGENDA	160

HOOFDSTUK 3

HOE WERKT EEN KAMADO?

STRALING, CONTACT EN CONVECTIE

Wat is er nu zo bijzonder aan een kamado ten opzichte van andere barbecues? In het hoofdstuk over de geschiedenis beschreven we hoe de vorm en de keuze voor materialen is ontstaan. De kamado is (meestal) van keramiek. Keramiek heeft de eigenschap dat het, in verhouding met metaal, warmte vrij goed vasthoudt. Doordat de kamado een gesloten systeem is, met een regelbare in- en uitvoer van lucht, kunnen we de temperatuur goed regelen. De warmtebron in een kamado is de gloeiende houtskool. De hitte van de houtskool wordt overgedragen op drie manieren: door straling, contact en convectie.

Straling en gloed

De brandende houtskoolmassa is heter dan de omgeving, dus het geeft warmte af. Die warmte kan zichtbaar zijn door een gele, oranje of een blauwe gloed, maar soms neem je dat alleen waar als warmte op de huid. Die stralingshitte verhoogt de temperatuur van de korst van brood of het vel van een stuk vlees, waardoor het bruin wordt (de Maillardreactie). Het is geen straling die in de kern van het product doordringt zoals bij een magnetron.

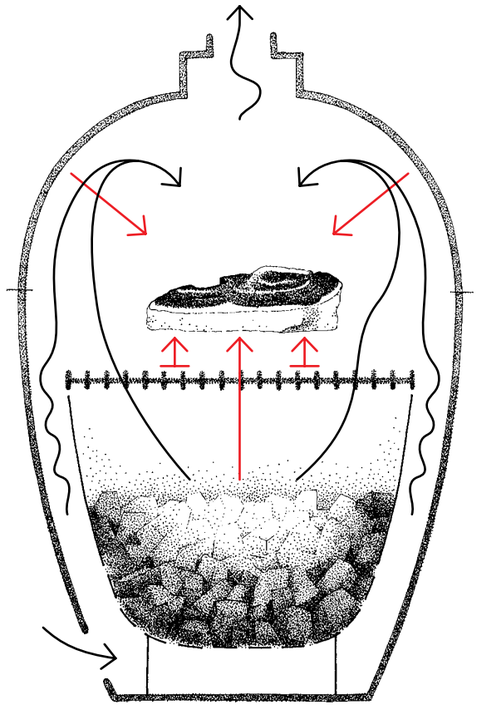
Er zijn drie dingen die helpen bij het begrijpen van warmtestraling:

- Hoe hoger de temperatuur in de lucht tussen de bron en het product, des te effectiever is de straling. Dat betekent dat het sluiten van de deksel ook verstandig is bij grillen.
- De efficiëntie van de stralingshitte neemt sterk af naarmate de afstand groter wordt. Twee keer de afstand is vier keer minder straling, oftewel de omgekeerde kwadratenwet. De afstand tussen een hotspot en het grillrooster is dus zeer belangrijk.
- De intensiteit of focus van de warmtestraling neemt af naarmate de hoek groter wordt ten opzichte van de bron. Een product dat direct boven een hotspot ligt krijgt dus meer warmte dan wanneer het op dezelfde afstand zou liggen onder een grotere hoek. Dat is iets dat we meteen intuïtief begrijpen.

We noemen de stralingswarmte van de houtskool gloed, om het verschil duidelijk te maken met de stralingswarmte van de keramiek.

Contact

Als het product direct in aanraking komt met een warmer metalen rooster of een keramische bakplaat, dan spreken we over contactwarmte. Keramiek geeft de warmte geleidelijker af dan metaal. Door deze eigenschap wordt de bodem van brood en pizza bruin, zonder snel te verbranden. Het zorgt voor vloer (krokante korst) in het brood.
Metaal geleidt beter dan keramiek, dus zal het sneller zijn opgeslagen warmte afgeven aan vlees of vis. Deze eigenschap gebruiken we om de bekende grillruit te maken. Het oppervlak dat contact maakt met het metaal wordt bruiner dan de rest. Bij gietijzer is dit het meest effectief. Door de massa van gietijzer zal het rooster door contact met het vlees minder snel afkoelen dan bijvoorbeeld bij een dun geëmailleerd rooster. Het geeft zijn hitte langer af.



Langzaam gegaarde varkensprocureur

De procureur of varkensnek was van oudsher het minst dure deel van het varken. Dit kwam door het hoge vetgehalte en de vele vliezen die het bevat. Door die eigenschappen is het echter perfect geschikt voor een langzame garing. Door deze bereiding krijg je een heerlijk sappig en zacht resultaat. Het is in de laatste jaren door barbecuers zo populair gemaakt dat je er tegenwoordig vaak al bijna dezelfde prijs voor betaalt als voor een ribstuk. Dit geldt vooral voor vlees van vrije uitloopvarkens zoals de Mangalica, Iberico, Livar, Bonte Bentheimer en Duke of Berkshire. Net als bij rundvlees wordt de keuze steeds groter, hoewel goed varkensvlees over het algemeen beter lokaal verkrijgbaar is. Je wordt overigens niet zwaar gestraft als je kiest voor een minder exclusief ras, zoals de Yorkshire White. Dit is een braadstuk dat goed geschikt is voor een grote groep; als sunday roast bijvoorbeeld.

- Breng de kamado, met het hitteschild, de lekbak met een klein laagje water en het standaardrooster naar een temperatuur van ongeveer 110 ˚C.
- Pel en snipper de knoflook. Haal de naaldjes van de rozemarijntak en hak deze fijn. Meng de knoflook en rozemarijn met de mosterd en honing, voeg alvast wat peper en zout toe.
- Snijd de procureur over de lengte in met een scherp mes. Snijd niet dieper dan driekwart van het vlees en laat de kopse kant aan beide zijden intact. Trek het vlees open en maak nu met het mes nog een schuine snee in het vlees, zodat de smaak van de vulling overal kan doordringen.
- Vul de opening met het mosterd-kruidenmengsel.
- Bind op met slagerstouw. Je hoeft niet per se een mooi net te maken, drie touwtjes met een strik werkt ook prima. Leg de laurier nu bovenop de procureur of klem het onder het slagerstouw.
- Bestrooi de procureur aan de buitenkant met peper en zout. Als er vulling over is, kun je het vlees hiermee inwrijven.
- Leg het vlees op het rooster, sluit de deksel en gaar ongeveer drie uur tot het vlees een kerntemperatuur van 63 à 67 ˚C heeft.
- Je kunt de temperatuur in de laatste 20 à 30 minuten laten oplopen naar 150 ˚C om meer kleur en smaak aan de korst te geven.
- Snijd in dikke plakken en serveer bijvoorbeeld met brood of een gepofte aardappel, crème fraîche en mosterd.

TIP ***Leg aan het begin van de bereiding een chunk appelhout op de houtskool voor een diepere kleur en een lichte rooksmaak.***

VOOR 10 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT

- 2 kg varkensnek, procureur of spiering zonder been (verschillende namen voor hetzelfde stuk vlees)
- 4 teentjes knoflook
- 1 tak rozemarijn
- 2 eetl. grove mosterd
- 1 eetl. fijne mosterd
- 2 eetl. acacia- of bloemenhoning
- 6 verse laurierblaadjes
- peper en zout

NODIG
- hitteschild
- lekbak
- standaardrooster
- slagerstouw
- kernthermometer

TEMPERATUUR
- 110 ˚C - 150 ˚C

Kabeljauw op elzenhouten plank

Kabeljauw is vrij moeilijk om te grillen, omdat het de neiging heeft om uit elkaar te vallen als het gaar is. Bij een grillplank bestaat dat risico niet. Door de rook en stoom van de plank gaart de kabeljauw gelijkmatig en krijgt een stevige, maar niet te bittere rooksmaak. Het kabeljauwseizoen is tussen juni en februari.

- Week de plank 30 minuten in water. Breng de kamado, met het gietijzeren grillrooster, naar een temperatuur van 220 ˚C.
- Breng de kabeljauwfilets op smaak met peper en zout.
- Leg de filets met de huid op de plank en plaats de plank op het grillrooster in de kamado. Sluit de deksel en laat ongeveer 15 minuten garen. De eerste 8 minuten zal de plank stomen. Vervolgens gaat de plank aan de onderkant smeulen waardoor er rookvorming ontstaat. Hierdoor wordt de kabeljauw de laatste 7 minuten gerookt.
- De plank kan bol gaan staan door de hitte, maar dat heeft geen effect op het resultaat.

Bij een kerntemperatuur van 50 ˚C of hoger is de kabeljauw gaar.

- Neem de plank na 15 minuten van het rooster met een handschoen of stevige tang. Schep de vis met een spatel van de plank.

TIP ***Leg bovenop de filets wat gehalveerde cantharellen en laat deze meestomen. De paddenstoelen zullen een subtiele smaak aan de vis afgeven.***

VOOR 4 PERSONEN

- 4 kabeljauwfilets met huid van 160 g per stuk
- peper en zout

NODIG

- elzenhouten plank van 30 x 15 cm
- gietijzeren grillrooster

TEMPERATUUR

- 220 ˚C

Groentelasagne

VOOR 3 TOT 4 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT OF VOOR 6 PERSONEN ALS BIJGERECHT

VOOR DE LASAGNE
- 4 tomaten
- 2 aubergines
- 2 groene courgettes
- 100 g keukenzout om de groenten mee in te leggen
- 300 g overjarige kaas

VOOR DE TOMATENSAUS
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 stengel bleekselderij
- 6 tomaten
- naaldjes van 3 takjes rozemarijn
- blaadjes van 3 takjes tijm
- 5 blaadjes salie
- peper en zeezout

NODIG
- gietijzeren grillrooster
- hitteschild
- ovenschaal
- staafmixer

TEMPERATUUR
- 200 °C

- Maak eerst de tomatensaus: Pel de ui en knoflook. Snijd de ui, de bleekselderij en de tomaten in grove stukken. Snipper de knoflook. Fruit de ui en bleekselderij met de rozemarijn, tijm en salie in een steelpan. Fruit als laatste de knoflook mee. Voeg de tomaat toe en laat 15 minuten pruttelen. Pureer met de staafmixer en laat tot sausdikte inkoken. Breng op smaak met peper en zeezout.
- Snijd de tomaten in dikke plakken. Draai wat verse peper over de tomaten en leg ze apart.
- Snijd de aubergines en courgettes in de lengte in dikke plakken. Leg de aubergine en courgette in laagjes in de schaal. Bestrooi elke laag met zout. Dek de schaal af met folie en laat ongeveer een half uur intrekken. Er komt nu redelijk wat vocht uit de groenten; dit is de bedoeling.
- Neem de groenten uit de schaal, wrijf het zout eraf en dep ze goed droog met keukenpapier.
- Stook de kamado ondertussen naar 200 °C met het grillrooster.
- Gril de aubergine- en courgetteplakken 2 à 3 minuten aan elke kant tot ze bruin zijn en licht krokant. Sluit na elke handeling de deksel.
- Laat de gegrilde groenten even afkoelen op een snijplank.
- Haal het rooster uit de kamado en plaats het hitteschild. Leg het rooster terug. Breng de kamado rustig naar een temperatuur van 200 °C.
- Leg een laagje aubergineplakken in een kleine ovenschaal en schep er een dun laagje saus over. Leg hier vervolgens een laagje courgetteplakken op, rasp er wat kaas over en bedek met een laag tomaatplakken. Herhaal tot alle ingrediënten zijn gebruikt en eindig met een flinke laag geraspte kaas.
- Plaats de ovenschaal op het rooster, sluit de deksel en bak de lasagne in 40 à 45 minuten gaar en goudbruin.

TIP ***Serveer bij de lasagne een frisse, groene salade en vers brood, zoals de focaccia op blz. 130.***

Appel-amandel crumbletaart

Jonagold of Elstar appels zijn perfect voor deze crumbletaart vanwege de zoetzure smaak. Daarnaast hebben we er bewust voor gekozen om in het deeg en de crumble zeezout te gebruiken. Eigenlijk is het resultaat niet te vergelijken met keukenzout. Wanneer je de taart eet geeft het steeds weer een smaaksensatie, doordat je ieder stukje zeezout proeft.

- Meng voor het deeg alle ingrediënten in een keukenmachine met vlinder tot een homogene massa. Wikkel het in vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten.
- Leg een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm, klem de ring erop en knip het overtollige bakpapier af. Bestrooi het werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot 5 mm dik. Gebruik de springvorm als mal en steek een cirkel uit het deeg. Bekleed hier de bodem van de vorm mee. Rol het deeg opnieuw uit en snijd hier een lange, rechte baan van circa 4 à 5 cm breed uit. Bekleed hier de zijkant van de vorm mee.
- Snijd, voor de vulling, de appels in kwarten. Verwijder het klokhuis en de schil en snijd iedere kwart in drie partjes. Doe ze in een mengkom, schep de rozijnen en het kaneelpoeder erdoor en verdeel over de bodem van de springvorm.
- Smelt voor het amandelmengsel de boter (zorg ervoor dat deze niet heet wordt). Roer de suiker, vanillesuiker en het amandelpoeder erdoor. Voeg, al roerend, de eieren één voor één toe en roer ten slotte de rum erdoor. Verdeel het mengsel over de appel.
- Smelt, voor de crumble, de boter (zorg ervoor dat deze niet heet wordt). Meng met de resterende ingrediënten voor de crumble met de vingers tot kruimeldeeg. Verdeel het over de vulling door het tussen je handpalmen verder te verkruimelen.
- Breng de kamado met het hitteschild, het standaardrooster en de pizzasteen naar een temperatuur van 180 °C. Zet de springvorm op de pizzasteen, sluit de deksel en bak de taart in circa 60 minuten goudbruin en gaar. Het mooie van bakken op een pizzasteen is dat deze ervoor zorgt dat je altijd een lekkere krokante bodem krijgt!

TIP ***Vanillesuiker kun je eenvoudig zelf maken door leeg geschraapte vanillestokjes samen met fijne suiker in een afsluitbare pot te bewaren. Binnen enkele weken heb je zeer aromatische en smaakvolle vanillesuiker.***

VOOR 1 TAART

VOOR HET DEEG
- 330 g bloem
- 130 g poedersuiker
- 1 ei
- 5 eidooiers
- 150 g roomboter, in blokjes
- 5 g grof zeezout

VOOR DE VULLING
- 6 Jonagold of Elstar appels
- 200 g rozijnen
- 2 theel. kaneelpoeder

VOOR HET AMANDELMENGSEL
- 165 g boter
- 165 g suiker
- 50 g vanillesuiker
- 330 g amandelpoeder
- 4 eieren
- 1 dl bruine rum

VOOR DE CRUMBLE
- 80 g boter
- 80 g suiker
- 80 g bloem
- 80 g amandelpoeder
- 5 g grofgemalen zeezout

NODIG
- springvorm Ø 20 à 25 cm
- hitteschild
- standaardrooster
- pizzasteen

TEMPERATUUR
- 180 °C