

HETE ROOK

DE BASIS VOOR
LOW & SLOW BARBECUE



Tekst: Jeroen Hazebroek
Recepten: Jeroen Hazebroek
& Leonard Elenbaas

FONTAINE UITGEVERS



INHOUDSOPGAVE

Voorwoord 6

1 Inleiding 10

2 Geschiedenis 14

3 Materialen 24

4 Technieken 58

5 Recepten 92

 Vis 93

 Kip 110

 Varkensvlees 122

 Rundvlees 152

 Sauzen 168

 Bijgerechten 174

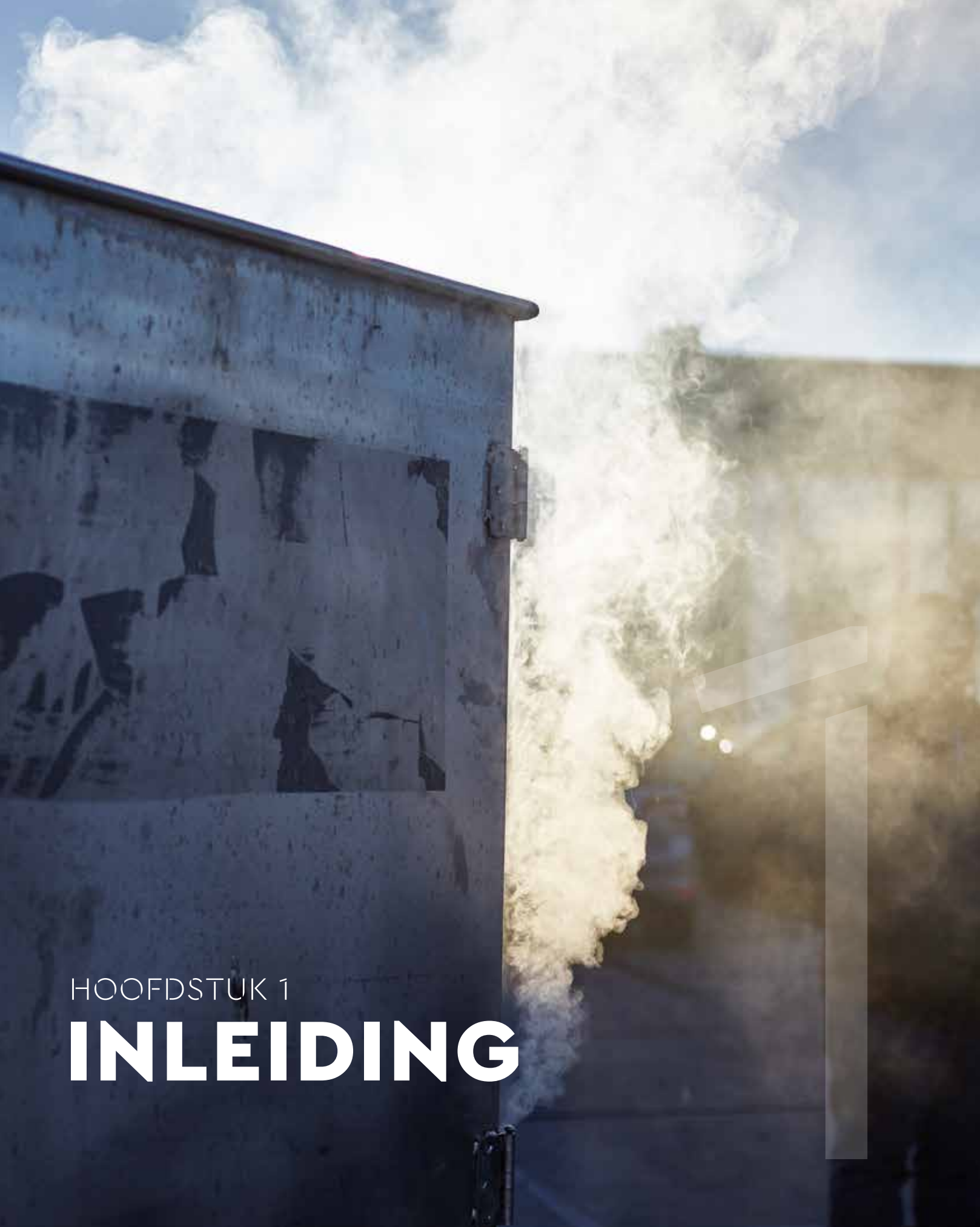
Verklarende woordenlijst 184

Rekentabellen 186

Dankwoord 187

Bronnen 187

Registers 188



HOOFDSTUK 1 INLEIDING

HETE ROOK: LOW & SLOW BARBECUE

Dit boek gaat over heet roken, zoals je al uit de titel hebt begrepen. Van de Lage Landen langs de kust naar het noordoosten tot aan de Baltische staten is dit een traditie die vooral met vis wordt geassocieerd. Voorbeelden zijn gestoomde makreel, stoombokking en gerookte paling, enigszins verwarrende namen voor vis die op dezelfde manier wordt gerookt. Een deel van die Europese traditie is in Amerika gemengd met de lokale manier van grillen en langzaam garen boven houtvuur tot de barbecuekeuken of *Southern cuisine*. Het gaat in deze keuken niet alleen om vlees, maar vlees is wel erg belangrijk. Vandaag de dag noemen we deze manier van vlees bereiden *low & slow* of simpelweg barbecue. Alle andere manieren van bereiden met hout of houtskool noemen we dan *hot & fast* of simpelweg grillen. Het gaat ons er niet om een bijdrage te leveren aan de discussie wat nu echte barbecue is en wat niet. Leonard en ik willen je helpen de eerste stappen te zetten om zelf in je achtertuin eetbare, low & slow geëete barbecue en heet gerookte vis te bereiden.

Als barbecue de keuken (cuisine) is van de Verenigde Staten, dan is het net als in Frankrijk of India een keuken met verschillende regio's. De technieken zijn bijna overal hetzelfde, maar de receptuur verschilt van staat tot staat. Alabama heeft z'n *white sauce*, in North Carolina houden men meer van op zijn gebaseerde sauzen en in Texas is het een doodzonde om je *brisket* met meer dan alleen peper en zout op smaak te brengen.

Ik heb sinds de eeuwwisseling, met een paar pauzes, geprobeerd om die Amerikaanse manier van barbecueën te doorgronden. Pas de laatste vijf jaar begint het erop te lijken. Dat heeft veel te maken met het groeien van het Europese wedstrijdkeuken sinds 2011 en het (helpen) opstarten van serieuze catering en restaurants in de 'echte' Amerikaanse barbecuestijl. In 2016 ben ik samen met twee vrienden Hot Smoke begonnen, ons eigen BBQ pop-uprestaurant.

Net als in onze eerste twee boeken zijn Leonard en ik meerdere landsgrenzen overgestoken. We hebben met tientallen Amerikanen en Europeanen gesproken over hun beroep en hun hobby. We hebben gerookt met kleine apparaten op het strand bij 35 °C en op een berg in het Italiaanse Zuid-Tirol met een enorme *smoker* bij temperaturen van -22 °C. Het verhaal van deze barbecue-ontdekkingsreis is in speciale kaders geplaatst. Daarnaast vind je verspreid over het boek een aantal interviews met succesvolle wedstrijdbarbecuers uit Europa. Sommigen van hen zijn professionals, maar we hebben ook een aantal zeer fanatieke amateurs gesproken. Het leuke van deze interviews is dat ze niet stroken met het beeld dat barbecue alleen voor mannen is. Echtparen zijn namelijk de meest succesvolle barbecue teams.

Na die vele internationale avonturen hebben we dit geleerd: het resultaat hangt af van het materiaal, de ingrediënten en de kunde van de *pitmaster*. Ik zou je graag vertellen dat het materiaal er nauwelijks toe doet en dat de vaardigheden van de pitmaster het belangrijkste zijn, maar dat zou niet waar zijn. De smoker doet er absoluut toe, dat ga je aan de hand van dit boek ontdekken. Een goede smoker hoeft alleen geen 2000 euro te kosten. Als je hem niet zelf kunt fabriceren, dan is er al een te koop die goed werkt in de prijsklasse tussen 200 en 300 euro en een die minder goed werkt vanaf 80 euro. Ingrediënten zijn bij deze manier van koken ontzettend belangrijk, omdat je van een droog, mager stuk vlees moeilijk een sappig stuk barbecue kunt maken, hoeveel geklaarde boter en/of bouillon je ook injecteert.

Het boek behandelt de onderwerpen in deze volgorde: na een uitstapje over de geschiedenis van barbecue en heet roken (waarin wij in de Lage Landen een significante rol spelen) nemen we de praktijk van het roken onder de loep. Eerst behandelen we uitgebreid de verschillende soorten apparatuur die je kunt gebruiken, aan de hand van de smokers waarmee we zelf hebben gewerkt. Daarna volgt een deel over handgereedschap en alle elektrische hulp-

stukken die je bij het roken kunt gebruiken. Vervolgens gaan we dieper in op de brandstof en vertellen we iets over de verbranding hiervan en de ontwikkeling van rook. Hierop volgt een training om zelf je *rubs* te maken. Het schoonmaken en voorbereiden van verschillende vleesdelen pakken we ook bij de horens. We stellen vragen als: wat roken we nu eigenlijk? Het gaat om vlees en vis, maar welke soorten? Waar zitten bepaalde delen?

We sluiten af met een aantal specifieke recepten, waarbij we onze receptuur aanpassen aan verschillende soorten en kwaliteiten van hetzelfde stuk vlees. Er staan

bijvoorbeeld drie recepten voor spareribs, twee voor bris-ket en twee voor *pulled pork* in dit boek.

Onze excuses voor de vele Engelstalige en Amerikaanse leenwoorden. In dit geval heeft het geen zin om ze te vertalen. Het zou ook niet handig zijn als je met dit boek in de hand in de winkel gaat vragen naar een ‘door zwaarte-kracht gevoerde rookkast’ in plaats van naar een *gravity feed*-smoker. Dat eerste apparaat wordt namelijk nergens verkocht. Om je te helpen staat er een uitgebreide woordenlijst op bladzijde 184.



DE GESCHIEDENIS VAN ROKEN EN BARBECUE

HANZESTEDEN

Voordat er koelkasten bestonden moest de mens manieren bedenken om gejaagd, geslacht of gevist vlees te bewaren. Je kunt namelijk niet alles in één keer opeten. En in het binnenland lustten de bewoners ook weleens een vis, maar de reistijd in de middeleeuwen van de kust naar een stad was vaak meerdere dagen. Een bijkomend nadeel van vis is dat het snel bederft. Nu hebben we daar langs de kust in Noordwest-Europa verschillende oplossingen voor gevonden. In Noorwegen maken de weersomstandigheden het mogelijk om vis goed te drogen, daar komt de meeste stokvis vandaan. In de kustgebieden vanaf Noord-Frankrijk tot in de Baltische staten is het te vochtig om te kunnen drogen. In Walraversijde, nabij Oostende, is een vissersdorp opgegraven waardoor we veel hebben geleerd over de visserij in de middeleeuwen.

Men had destijds wel ruim beschikking over zeezout uit zoutpannen. Daarmee kun je de vis (of het vlees) pekelen. De meest gevangen vis in dit deel van de Europa was haring. Vanaf de twaalfde eeuw was haring de meest gegeten vis in de Hanzesteden. De Hanze was de middeleeuwse voorloper van de Europese Economische Gemeenschap (EEG) en had allerlei regels ingesteld over het kuipen en vervoeren van voedsel. De vaten van de haring die ze in België en Nederland gebruikten bijvoorbeeld, moesten gekocht worden in de Baltische staten (Estland, Letland en Litouwen). Haring kun je kaken, als je de alvleesklier insnijdt komen stoffen vrij die het vlees conserveren. Dit gebeurt sinds de veertiende eeuw. Daarvoor werd de haring waarschijnlijk alleen gezouten. Een andere manier van conserveren is roken. Dat gebeurde in de middeleeuwen in kleine rookhuizen. De vissen, worsten of hammen die men wilde roken werden aan de dakspanten gehangen. Men maakte een vuur in het midden van het huisje. Daarna werd de deur gesloten om de rook te laten conserveren. Je vindt die rookhuisjes in allerlei vormen terug in Noord-Europa. In Finland en Estland deden

deze ook dienst als sauna. Dan zat je te zweten naast de gerookte ham.

Als je een vis eerst pekelt en daarna rookt, dan is hij helemaal lang houdbaar, alleen zowel het zout als de rook doet wel iets met de smaak. Kustbewoners konden die smaak van gerookte vis zeer waarderen.

Rondom de Zuiderzee werd ook flink gevist, voordat de Afsluitdijk er het IJsselmeer van maakte. De eerste 5 kilometer uit de kust was het water nog brak, waardoor er op andere soorten gevist kon worden dan verder op zee. Natuurlijk was haring ook hier erg belangrijk, maar paling was in overvloed aanwezig. Over paling schreven de Romeinen al met enthousiasme. Het is een vlezige, vette vis met een fijne smaak. Paling laat zich uitstekend roken, en niet alleen om te conserveren, maar vooral om de smaak.

DE NIEUWE WERELD

Vanaf de middeleeuwen dreef de economie vooral op de visserij en daarnaast steeds meer op handel. Nederlanders hadden een lange traditie van boten bouwen en ze wisten hoe je eten moest conserveren om mee te nemen op een lange reis. Terwijl de Nederlanders bezig waren zich te ontworstelen aan de Spanjaarden, werden ze nieuwsgierig naar wat de Spanjaarden en Engelsen aan het doen waren in de Nieuwe Wereld.

Columbus ontdekte Noord-Amerika in 1492. De eerste Nederlanders landden meer dan een eeuw later in het huidige New York, rond 1615. De Britten hadden toen al een flinke lap grond in het zuiden bezet, vernoemd naar hun maagdelijke koningin Elizabeth: Virginia.

Amerikaanse barbecue begint in de staat Virginia met het roosteren of langzaam garen van hele dieren boven houtskool. Natuurlijk doet de mens dit al zolang als hij vuur kan maken. Je maakt een vuur van hout en wacht tot het hout is uitgebrand. Daarna rooster je het vlees dat je wilt eten erboven. In Europa waren ze gewend om dat aan een spit te doen. De manier van Noord-Amerikaanse indianen was net iets anders. Ze bouwden een rechthoekig rek

andere kant gelegd. Je kunt de brandstof in de vorm van een halve donut leggen (zie ook Stooktechnieken, briketten op blz. 68) om maximaal gebruik van het roosteroppervlak te maken. Er is bij een aantal merken naar een oplossing gezocht om de brandstof af te schermen. Het merk Outdoorchef levert zijn houtskoolbarbecues bijvoorbeeld al jaren met een draaibaar hitteschild.

Voor Weber-barbecues kun je een aparte houtskoolbak kopen van een ander merk, dit heet een Smokenator. Je begrijpt de bedoeling. Weber heeft sinds 2016 ook een dubbelwandige ketel met een inzetbaar hitteschild (de Summit Charcoal), maar dat apparaat lijkt verdacht veel op een kamado. Er komen ook zo nu en dan nieuwe merken kettle-grills uit met vernuftige directe/indirecte systemen, maar de kwaliteit van deze barbecues (dikte van het staal, emaillering) valt tot nu toe nogal tegen.



Kettle, laag-direct



Draaiend hitteschild voor een kettle van het merk Outdoorchef.

Ik heb zelf heel wat kettles gehad en gebruikt. Langzaam garen werkt prima, maar om ermee te roken was me te veel gedoe, dus ik stapte al snel over op een El Cheapo watersmoker. Die zijn ervoor gemaakt, dacht ik.

Brandstof: briketten of houtskool
Rookhout: chunks of snippers naar keuze

WATERSMOKER OF BULLETSMOKER

Voor veel mensen is dit het eerste echte rookapparaat. Een watersmoker is vrij licht, redelijk compact en veelzijdig. Het is een betaalbare oplossing voor de kettle-grillgebruiker die meer wil. De kettle-watersmoker-combinatie is zeer populair.

De benaming watersmoker verwijst naar de functie, *bulletsmoker* naar de vorm. De vorm doet denken aan een kogel – als je Amerikaan bent – of aan een rookton met een kettle-deksel.

Het verschil met een rookton is dat deze smokers zijn gemaakt om met een hitteschild te werken. Het hitteschild is een lekbak die meestal is gevuld met water.

Mijn eerste watersmoker was van het merk Barbecook, die kosten nog steeds minder dan 100 euro. Een goedkope smoker noemen we dus een El Cheapo (net als bij de off-setsmokers).

Daarna ging ik met de wat duurdere apparaten werken (meer dan 250 euro), zoals de Weber Smokey Mountain (WSM) cooker, de marktleider in dit segment. De WSM heeft veel gebruikers die er net zo aan gehecht zijn als Big Green Egg enthousiastelingen aan hun ei. Er zijn websites en fora, blogs en vlogs over deze *bullet*.

In de voorbereiding voor dit boek hebben we gekozen om met een ProQ Elite te gaan werken, een ander merk dat enigszins op de Weber smoker lijkt. We hebben deze keuze gemaakt, omdat de smoker een mooi formaat heeft, waar we ook een brisket in kunnen maken (roosterdoorsnede 51 cm). De ProQ is modulair. Je kunt deze tweelaags smoker met een derde ring ombouwen tot een hogere visroker, waardoor je de ruimte hebt om vis op te hangen. Een derde handigheid van de ProQ is dat je de brandstof en het rookhout via een deurtje kunt bijvullen zonder dat je de waterbak hoeft te verwijderen.

Brandstof: briketten of houtskool
Rookhout: chunks of snippers naar keuze



1. Rookkast van Jan Taal
2. Smokert met rookkast
3. Broil King rookkast
4. Watersmoker
5. Ugly drum smoker
6. Big Green Egg XL
7. Kettle-grill





1. Isolerende handschoen
2. Nitril handschoenen
3. Alufolie (dik)
4. Butcher paper
5. Strooibus
6. Keukenpapier
7. Dunne aluminiumfolie
8. Rvs gastronormbak met daarin ½ gastro-norm alufoliebak en kleiner lekbakje



- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Cupmaten | 9. Aansteker |
| 2. Sproeikop | 10. Kwasten |
| 3. Spatels | 11. Vleeshaken |
| 4. Injectiespuit | 12. Sparerib-rek |
| 5. Lepelmaten | 13. IKEA-rek |
| 6. Tang | 14. Vishaken |
| 7. Brisketmes | |
| 8. Fileer-, vlees- en blokmes | |

1. Aanmaakblokjes
2. Pellets
3. Aanmaakwolkkels
4. Kokosbriketten
5. Wijnvateiken
6. Whiskeyvat-eiken
7. Cubaanse houtskool
8. Eik sticks of taartpunten
9. Eik chunks
10. Eik snippers



4



5



6



1. Hickory chunks en sticks
2. Beuk blokken
3. Kersen snippers/chips
4. Kersen chunks en sticks
5. Appel chips/snippers grof en klein
6. Appel sticks

MAKREEL



Makreel is een vette vis. Hij is niet duur en het hele jaar verkrijgbaar. Je kunt eigenlijk alles met een makreel: roken, bakken en grillen. Het vetgehalte maakt makreel redelijk vergevingsgezind. Wij maakten in het begin de fout om met te magere makreel te roken. Die smaakte prima, maar zag er scharminkelig uit. De laatste keer hadden we de kieuwen niet goed verwijderd, dat zag je aan een rode streep op het vel. Het vel is eetbaar, maar ik haal het er meestal af na het roken. De bereiding voor deze vis komt overeen met wat je in de winkel koopt als gestoomde makreel.



- 1 Pekel de vis 60-75 minuten in een maximaal verzadigde pekkel.
- 2 Haal de makreel uit de pekkel en spoel onder koud water. Dep droog met keukenpapier. Laat de vis minimaal 1 uur aan de lucht drogen als het buiten onder de 15 °C is. Als het warmer is, 2 uur in de koelkast.
- 3 Rijg de vis aan de weerhaak of speet en hang boven in de rookkast. Droog gaar en rook gedurende 1½-2 uur, afhankelijk van het gewicht. De kerntemperatuur is prima rond de 72 °C. Deze vis mag liever iets te gaar zijn dan te rauw. Rauwe makreel heeft meer kans op schadelijke micro-organismen.
- 4 Haal de makreel uit de kast. Je kunt de makreel direct eten of 15 minuten laten rusten in bakpapier of butcher paper als je de vis verder gaat verwerken. Het is ook lekker om het gerookte visvlees van de graat te plukken en te gebruiken als broodbeleg, of in een salade of een mayonaise.

VOOR 1 VIS PER PERSOON

- + per persoon 1 makreel van ca. 25 cm lang en 400-500 g zwaar (ca. 5 cm dik), schoongemaakt
- + ca. 3 liter maximaal verzadigde pekkel (350 g zout op 1 liter water)

- + weerhaak of speet
- + kernthermometer

- Brandstof: beuken- of eikenhout
- Rookhout: beuken, whiskeyvat-eiken of wijnvateiken

- Smoker: rookkast met een hoogte van minimaal 1,20 meter
- Opstelling: laag-direct
- Temperatuur: oplopend tot maximaal 100 °C
- Bereidingstijd: ca. 3½-5½ uur



ZALM



Zalmfilet roken we alleen liggend op een rooster. Een hele Noorse zalm hangend zou zo'n 4-5 uur duren in kast met een hoogte van minimaal 2 meter, dat zou wat zijn...

Zalm is ook een makkelijke vis om te bereiden, omdat deze redelijk vet is (in het geval van kweekzalm). Je wordt niet erg gestraft als de vis iets te gaar is. Kweekzalm heeft een vetpercentage van rond de 20%. Wilde zalm uit Alaska heeft een vetpercentage van slechts enkele procenten. Daar moet je rekening mee houden bij het pekelen en de verdere bereiding.

- 1** Pekel de zalmfilet in een maximaal verzadigde pekeldurende 15-20 minuten.
- 2** Haal de zalmfilet uit de pekeld en spoel onder koud water. Dep droog met keukenpapier. Laat de vis minimaal 1 uur aan de lucht drogen als het buiten onder de 15 °C is. Als het warmer is, 2 uur in de koelkast. Het drogen aan de lucht of in een koelkast is erg belangrijk na het pekelen voor een mooi glad eindresultaat.
- 3** Leg de zalmfilet op het rooster in de smoker. Droog, gaar en rook in een kast gedurende 1 uur, afhankelijk van de dikte van de filet. De kerntemperatuur is prima bij circa 68 °C. Prik tijdens het roken niet te vaak in met een kernthermometer, dat geeft witte druppels op de filet.

VOOR 6-8 PORTIES

 + 500 g kweekzalmfilet, met vel, van ca. 3-5 cm dik
+ ca. 3 liter maximaal verzadigde pekeld (350 g zout op 1 liter water)

 + rooster
+ kernthermometer

 Brandstof: beuken- of eikenhout
Rookhout: kersen, whiskeyvat-eiken of wijnvateiken

 Smoker: rookkast met een hoogte van minimaal 1 meter
Opstelling: laag-direct
Temperatuur: oplopend tot maximaal 100 °C
Bereidingstijd: ca. 2½-3½ uur



BURNT ENDS



Brisket kun je niet opwarmen! Tenminste niet om potlooddikke plakken van te snijden. Het wordt droog en taai. Dingesneden voor koude vleeswaren is het wel goed te doen. Dan kun je het nog een week bewaren in de koelkast. Een goede verwerking van overgebleven brisket zijn burnt ends. Vroeger werden de donkere randjes afgesneden en in een saus gegoid. Die waren meestal voor de kok zelf. Maar ja, je hebt toch de neiging het aan een ander te laten proeven. Er zijn mensen die liever de burnt ends eten dan de gesneden flat. Je kunt burnt ends een dag later maken of op de dag van de brisketbereiding. Als je op dezelfde dag brisketplakken en burnt ends wilt eten, snijd dan de point los tijdens het rusten van de flat en verwerk die tot burnt ends. Ervaring leert dat het de dag later beter werkt, het vlees snijdt makkelijker en zuigt de saus beter op.

- 1 Snijd de overgebleven brisket in blokjes van 3 centimeter. Vermeng in de bak van aluminiumfolie of de skillet met zoveel saus dat het net niet helemaal onderstaat. Alle blokjes brisket moeten bedekt zijn met een laagje saus.
- 2 Breng de smoker naar een temperatuur van 110 °C. Plaats de bak of de skillet met het vlees op het rooster van de smoker. Rook met weinig rookhout gedurende 1 uur. Schep het vlees regelmatig om, maar probeer de blokjes heel te houden. De saus moet worden opgenomen door het vlees. Je krijgt een soort plakkerige vleessnoepjes en zo smaakt het ook. Burnt ends zijn een snack, ze kunnen op een broodje of als begeleiding bij de gesneden brisket.

VOOR 10-15 BROODJES

- + 1 gare brisket-point (mag nog wat flat aan zitten) van 1,5-2 kg
- + 500 ml rode saus (zie blz. 169)

- + bak van aluminiumfolie of grote skillet

- Brandstof: hetzelfde als waar je de brisket mee hebt gestookt
- Rookhout: hetzelfde als waar je de brisket mee hebt gerookt

- Smoker: maakt niet uit
- Opstelling: indirect of laag-direct
- Temperatuur: 110 °C
- Bereidingstijd: ca. 1 uur



KETCHUP



Leonard: ‘Als je het niet over je hart verkrijgt om ketchup van een merk te kopen en alles zelf wilt maken, dan is hier mijn recept.’

- 1 Wrijf het korianderzaad in de vijzel fijn. Verwarm de olie in een ruime pan. Voeg, op de tomatenpuree en tomaten na, alle groenten en kruiden en het fijngewreven korianderzaad toe en bak circa 5 minuten. Roer de tomatenpuree erdoor en verwarm enkele minuten mee. Schep ten slotte de tomaten en de suiker erdoor en blus af met de rodewijnazijn.
- 2 Laat circa 30 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur en pureer de inhoud met een staafmixer of pureestamper. Wrijf de saus met de achterkant van een lepel door een bolzeef. Als je van saus met structuur houdt, pureer de ketchup dan enkel met een stamper.
- 3 Doe de ketchup terug in de pan, plaats deze weer op het vuur en laat het geheel inkoken tot sausdikte. Los het maiszetmeel al roerend op in een scheutje water en roer door de ketchup. Laat enkele minuten doorkoken en breng de ketchup op smaak met peper en zeezout.
- 4 Laat de ketchup afkoelen en bewaar in een schone, afsluitbare pot in de koelkast. Je kunt de ketchup enkele weken bewaren, mits je er hygiënisch mee omgaat.

VOOR CA. 2 LITER SAUS

- + 3 eetl. korianderzaad
- + 5 eetl. zonnebloemolie
- + 1 venkelknol, in blokjes
- + 2 stengels bleekselderij, in plakjes
- + 2 uien, gesnipperd
- + 50 g verse gemberwortel, geraspt
- + 4 tenen knoflook, fijngehakt
- + ½ rode chilipeper, fijngesneden
- + 400 g tomatenpuree
- + 2 kg tomaten, in partjes
- + 150 g suiker
- + 400 ml rodewijnazijn
- + ½ eetl. maiszetmeel
- + peper en zeezout

- + vijzel
- + staafmixer of pureestamper
- + bolzeef

GOLDEN SAUCE



Jeroen: ‘Dit recept kwam ik, net zoals vele andere, voor het eerst tegen in het boek van Big Bob Gibson. Het is een *South Carolina mustard sauce*, ook wel *golden sauce* genoemd. De mosterd kwam vroeger mee met de Duitse emigranten naar Amerika, die vonden dat lekker met varkensvlees. Daar is de saus dan ook voor: om te mengen met pulled pork. Alleen heb ik tijdens workshops meegemaakt dat cursisten het over spareribs smeerden als *finishing sauce*. Het zag er niet uit, maar het smaakte prima. Daarnaast kun je er natuurlijk je worst in dippen en de saus smaakt zelfs goed bij een broodje. De scherpste in deze saus komt deels uit de mosterd, die in dit geval natuurlijk uit Duitsland komt, en deels uit de Surinaamse sambal op basis van madame-jeanettepepers. Die sambal is fris en past er goed bij, maar is ook zeer pittig, dus probeer eerst een klein beetje. Ik wijk af van de standaardreceptuur door verse ingrediënten toe te voegen die erbij passen. Dat maakt de saus minder lang houdbaar. Het is een populaire saus in onze pop-up in Rotterdam-Zuid.’

- 1 Pel en snipper de sjalot en knoflook. Schil en rasp de gemberwortel.
- 2 Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed met een spatel. Schraap hierbij goed over de bodem van de kom, mosterd en honing blijven hier vaak aan plakken.
- 3 Schep de saus in een schone afsluitbare pot en bewaar tot gebruik in de koelkast. Je kunt de saus ongeveer 2 weken bewaren, mits je er hygiënisch mee omgaat.

VOOR CA. 500 ML SAUS

- + 1 sjalot
- + 4 tenen knoflook
- + 2,5 cm gemberwortel
- + 240 g fijne Duitse mosterd, zoals Kühne of Löwensenf
- + 120 ml heldere bloemenhoning
- + 2 eetl. rietsuiker
- + 3 eetl. appelazijn
- + 2 eetl. ketchup (zie hiernaast)
- + 2 theel. worcestershiresauce
- + 1-2 theel. madame-jeanette-sambal



MAISBROODJES



Maisgranulaat is lastig verkrijgbaar, maar je kunt het zelf maken. Breng hiervoor de oven (of kamado) naar een temperatuur van 180 °C. Verwarm een een pan met deksel in de oven voor. Schenk een scheutje neutrale olie in de pan en voeg droge (popcorn)mais toe. Leg de deksel op de pan en sluit de oven. Na enkele minuten zal de mais gaan poffen. Schud de pan af en toe tijdens het poffen om te voorkomen dat de mais aanbakt. Wacht tot alle mais is gepoft. Haal dan de deksel van de pan en rooster de popcorn in circa 7 minuten krokant. Schep uit de pan, laat afkoelen en breek de mais met behulp van een deegroller in grove stukjes.

- 1 Meng alle ingrediënten voor het deeg, op de olijfolie na, in een keukenmachine met deeghaak tot een glad en samenhangend deeg. Voeg de olijfolie pas op het laatste moment toe. Controleer met de kernthermometer of het deeg een temperatuur van 27 °C heeft zodat het goed zal rijzen. Is de temperatuur lager? Kneed het dan nog iets langer.
- 2 Leg het deeg op het aanrecht op een schone, met bloem bestoven theedoek. Leg hier een schone, met bloem bestoven theedoek op (met de bloemkant op het deeg) en dek af met vershoudfolie. Laat 60 minuten rijzen.
- 3 Verdeel het deeg in 10 gelijke porties van elk circa 90 gram. Vorm van iedere portie een bolletje door deze plat te drukken en de zijkanen naar onder te vouwen. Vul een kommetje met water en meng de ingrediënten voor de topping in een tweede kommetje door elkaar.
- 4 Houd een bolletje vast aan de kant van de naad. Doop de bolle kant in het kommetje water en vervolgens in het kommetje met de topping. Herhaal met de overige deegbolletjes. Leg de deegbollen op en onder schone, met bloem bestoven theedoeken, dek weer af met vershoudfolie en laat 60 minuten rijzen.
- 5 Verhit de oven met de pizzasteen erin tot 220 °C. Leg de pizzasteen op het rooster. Sluit de deksel en laat opnieuw op temperatuur komen.
- 6 Kerf in de bovenzijde van de bollen met een scherp mesje een kruis. Het brood heeft zo tijdens het afbakken ruimte om te rijzen.
- 7 Bestuif de pizzasteen met 2 eetlepels tarwebloem. Leg de bolletjes op de steen en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar met een goudbruine, krokante korst.

VOOR 10 BOLLETJES

- + 400 g tarwebloem + extra om te bestrooien
- + 120 g maismeel
- + 2 theel. Keltisch zeezout
- + 7 g gedroogde gist
- + 1 theel. gedroogde rozemarijn
- + ½ theel. witte peper
- + 310 ml water
- + 1 theel. olijfolie

Voor de topping

- + 5 el maisgranulaat
- + 1 el zonnebloempitten
- + 1 el lijnzaad

- + kernthermometer
- + pizzasteen
- + vershoudfolie

- Smoker: conventionele oven
- Temperatuur: 220 °C
- Bereidingstijd: ca. 2,5 uur

