

24KITCHEN

VAN DE
BARBECUE

60
SMOKIN' HOT GRILLGERECHTEN,
FOR EVERY DAY & ON THE GO

VOOR
FOOD♥LOVERS



**THE BASICS
EVERY DAY
LOW & SLOW
INDOOR BBQ
ON THE GO**



THE BASICS

BARBECUEËN VOELT ALTIJD ALS EEN FEESTJE. WANT IN DE REGEL BETEKENT BARBECUEËN MOOI WEER EN GEZELLIGHEID. HOE MEER JE WEET OVER DE JUISTE TECHNIEKEN, HOE MAKKELIJKER EN LEUKER HET WORDT. MET DEZE TIPS KAN IEDEREEN BARBECUEËN ALS EEN PRO, HET HELE JAAR DOOR.





TECHNIEK & SOORTEN BBQ'S

HOE STEEK JE EFFICIËNT JE BBQ AAN?

De beste tip: gebruik een firestarter. Vanwege de eenvoud en het gemak is een firestarter een ideaal middel om je kolen mee aan te steken. Het is een open cilinder van plaatstaal, met aan de onderzijde een rooster waar de kolen op liggen. Daaronder zit een luchtopening om zuurstof aan te zuigen. Je kunt de firestarter aansteken door er een aanmaakblokje of een verfrommelde krant onder te leggen en die aan te steken. Als de kolen voldoende warmte hebben opgenomen, gaan ze smeulen. Door de aanvoer van de zuurstof dragen de onderste kolen de warmte over op de bovenliggende kolen. Het duurt ongeveer een half uur voor alle kolen goed op temperatuur zijn. Als de vlam aan de bovenkant begint te doven, zijn alle kolen voldoende op temperatuur.

Let op: Gebruik geen aanmaakvloeistof! Die geeft een vieze smaak aan je eten. Gebruik alleen goede, milieubewuste aanmaakblokjes of gewoon een prop krantenpapier.

GRILLEN

Er zijn eigenlijk twee manieren van grillen: direct en indirect.

- Direct grillen betekent dat je het product recht boven de hittebron dichtschroeft.
- Indirect grillen betekent dat je alles naast je hittebron laat garen. Het beste is om je barbecue op te delen in drie gedeelten, om zo heel gecontroleerd te kunnen barbecueën. Zo voorkom je dat je eten niet helemaal gaar wordt of juist verbrandt. Dit doe je op de volgende manier:

Vul de barbecue voor een derde met veel kolen, voor een derde met wat minder kolen en laat tot slot een derde zonder kolen. Op die manier heb je een hete zone om het vlees te bruinen, een middelwarme zone om het vlees te laten garen en een veilige zone om het vlees naartoe te verplaatsen en langzaam verder te laten garen.

ROKEN

Heb je een barbecue met een deksel of een barbecue die je goed kunt afsluiten, dan is hij geschikt om mee te roken. Het enige dat je daarvoor nodig hebt is hout. Dat kunnen houtsnippers zijn of wat grotere brokken.

Steek de barbecue aan met kolen of briketten. De hoeveelheid is afhankelijk van wat je wilt gaan roken.

Leg de kolen aan een kant van de barbecue en plaats hier het hout op.

Leg het product dat je wilt roken, bijvoorbeeld een kip van circa 1 kilo, indirect op het rooster van de barbecue, dus niet recht boven de kolen.

Plaats onder de kip een bak met een laag water erin.

Dit water zorgt ervoor dat de kip niet uitdroogt aan de buitenkant. Je kunt er ook wijn of bier in doen, dat proef je allemaal terug in je product.

Zet nu alle ventilatieroosters van je barbecue bijna helemaal dicht, zodanig dat hij nog net wat zuurstof kan aantrekken. Zo stikt het vuur net niet en blijft de temperatuur laag.

HOETSKOOL

Houtskool bestaat uit verbrande stukken hout van verschillende soorten en maten. Houtskool van hardere houtsoorten brandt logischerwijs

langer dan die van de zachtere houtsoorten. Houtskool is makkelijk aan te krijgen, maar kan wel wat onregelmatig branden en is bij uitstek geschikt voor alle vlakbodembarbecues zonder kap. Mix de houtskool eventueel met briketten. Begin met grillen als op de bovenlaag van de houtskool een grijze aslaag te zien is; dat is na circa 15 minuten.

Voordelen van houtskool

- Snelle ontbranding
- Hoge piektemperatuur, na 20 minuten zo'n 500 °C
- Maximale temperatuur na ongeveer 1 uur zo'n 700 °C

Nadelen van houtskool

- Vuur is van mindere kwaliteit
- Brandt snel op, waardoor je meer gebruikt
- De asdeeltjes kunnen op het eten terecht komen

BRIKETTEN

Briketten worden geproduceerd van restmateriaal uit de houtskoolproductie. Deze resten worden tot gruis vernalen en samengevoegd met vochtig maïsmeel. Het maïsmeel wordt toegevoegd als natuurlijk bindmiddel om er zo uiteindelijk briketten van te kunnen persen. Briketten zijn wat lastiger aan te krijgen maar branden regelmatig op en houden de temperatuur langer vast.

WANNEER GEBRUIK JE BRIKETTEN?

Gebruik briketten in alle barbecues met kap. Met name de kogelbarbecues. Wacht met grillen tot op de bovenlaag van de briketten een grijze aslaag te zien is; dat is na circa 30 minuten.



EVERY DAY

DIT HOOFDSTUK IS EEN BRON VAN INSPIRATIE VOOR SPONTANE
BARBECUEPARTIJTJES OP EEN DOORDEWEEKSE AVOND OF
IN EEN ZORGELOOS ZONNIG ZOMERWEEKEND.
ALS JE DE KANS HEBT, STEEK DAN FIJN JE BARBECUE AAN EN TOVER
IN EEN HANDOMDRAAI DE ALLERLEKKERSTE GERECHTEN OP TAFEL.





GEROOSTERDE PASTINAAK

MET MANDARIJN EN TIJM

Dit is een bijgerecht bij een herfst- of winterbarbecue dat je niet snel zult vergeten. Door de pastinaak te grillen, gaat hij een beetje karamelliseren en proef je een vleugje vanille, witte chocolade en karamel. Hemels. Dit makkelijke en verrassende bijgerecht is perfect bij kalfs- of varkensvlees of bij een visgerecht.

INGREDIËNTEN

4 pastinaken
 ½ bosje tijm
 75 ml olijfolie
 zout en versgemalen zwarte peper
 2 mandarijnen
 10 takjes bladpeterselie

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Steek de barbecue aan, laat hem heet worden en schuif de kolen naar één kant. Breng naar een temperatuur van circa 180 °C.
 Schil de pastinaken, snijd ze in de lengte in kwarten en halveer de kwarten weer. Ris de tijm van de takjes. Meng de olijfolie met de tijm en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Haal de stukken pastinaak door de olie en leg ze op de barbecue op het deel naast de kolen. Leg de deksel op de barbecue en gaar de pastinaak circa 15 minuten.
 Pel de mandarijnen en haal de partjes los. Doe de gegrilde pastinaak in een schaal en meng er de partjes mandarijn doorheen. Pluk de peterselie, snijd de blaadjes fijn en meng ze door de pastinaak.



SALADE VAN GEGRILDE COEUR DE BOEUF TOMATEN

MET BURRATA EN SALSA VERDE VAN HOUTSKOOLOLIE

Dit gezonde zomerse recept is een variant op de bekende en populaire Italiaanse salade caprese. In plaats van gewone tomaten gebruik je hier coeur de boeuf tomaten. Die zijn wat vlezig van structuur en daarom heel geschikt om te grillen. En in plaats van gewone mozzarella gebruik je hier burrata. Deze kaas is gemaakt van mozzarella en room. Heerlijk zacht en romig van smaak. Leuk om een bekend gerecht eens in een ander jasje te steken.

INGREDIËNTEN

8 kleine coeur de boeuf tomaten
200 ml houtskoololie (zie recept blz. 17)
zout en versgemalen zwarte peper
400 g burrata
3 ansjovisfilets
1 rode peper
1 teentje knoflook
½ bosje bladpeterselie
½ bosje basilicum
1 el kappertjes
1 citroen
100 g rucola

EXTRA NODIG
vijzel

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Steek de barbecue aan en laat hem heet worden. Halveer de tomaten. Besprenkel met houtskoololie en bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper. Bewaar de rest van de houtskoololie voor de salsa verde. Gril de tomaten even snel op de snijkant, circa 2 minuten.

Scheur de burrata in gelijke stukken en laat ze op kamertemperatuur komen. Snijd de ansjovisfilets fijn. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper fijn. Pel het teentje knoflook en snijd het fijn. Pluk de peterselie en het basilicum.

Wrijf de kappertjes, ansjovis, rode peper, knoflook, peterselie, basilicum en circa 100 milliliter houtskoololie in de vijzel tot een grove puree. Knijp de citroen uit boven de kom en breng de salsa verde op smaak met een beetje versgemalen peper.

SERVEREN

Verdeel de rucola, burrata en gegrilde tomaten over borden en lepel er royaal salsa verde over.

Tip: Heb je geen vijzel? Gebruik dan een staafmixer. Heb je deze ook niet? Snijd alles voor de salsa verde dan heel fijn.

EVERY DAY







STEAK ZOALS IN NAMIBIË

MET PITTIGE WHISKY-LIMOENMARINADE

Met dit gerecht kun je echt indruk maken op je gasten, want het geeft een hoop spektakel. Het vlees wordt namelijk letterlijk gebakken in een vuurzee. Wel blijven draaien natuurlijk, anders krijg je zwarte randen. De bereiding van het vlees is een lust voor het oog, het eindresultaat een lust voor je smaakpapillen. Kortom: een feest voor al je zintuigen.

INGREDIËNTEN

800 g malse runderlende
6 teentjes knoflook
1 limoen
3 el sambal
100 ml whisky
200 ml olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper

EXTRA NODIG
lange barbecuetang

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Snijd de runderlende in acht stukken van circa 100 gram. Let goed op dat je het vlees niet met de vezels mee snijdt maar juist ertegenin. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in grove stukken. Halveer de limoen en pers hem uit. Meng in een grote kom de stukken runderlende, knoflook, het sap van de limoen, de sambal, whisky en olijfolie. Meng goed door en laat circa 5 minuten staan. Steek de barbecue aan, laat hem heet worden en schuif de kolen naar één kant. Leg vier stukken runderlende op de barbecue. Start gelijk met het keren van het vlees, met behulp van de lange tang. Er zullen vlammen ontstaan vanwege de alcohol en olie uit de marinade die van het vlees afdruipt. Houd het vlees daarom constant in beweging, zodat het niet verbrandt. Doe dit circa 5 minuten, tot het vlees rondom goed is dichtgeschroeid. Leg het dan aan de kant van de barbecue waar de kolen niet liggen en laat het circa 10 minuten doorgaren en rusten. Doe hetzelfde met de resterende stukken vlees. Breng de runderlende op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Tip: Serveer met de BBQ-saus voor elke dag (zie recept blz. 18).



DE ULTIEME CHEESEBURGER

MET SPIEGELEI

Voor een goede hamburger loopt iedereen warm. Deze klassieker is precies zoals de hamburger ooit bedoeld is. En waar echt iedereen dol op is. Welkom in *hamburger heaven*.

INGREDIËNTEN

6 eieren
800 g rundergehakt
100 g panko
2 el Franse mosterd
3 tl worcestersaus
zout en versgemalen zwarte peper
olijfolie
100 g cheddar 48+ (aan één stuk)
2 rode uien
1 el bruine basterdsuiker
4 grote broodjes met sesamzaad
½ krop kropsla
2 augurken
2 rijpe tomaten
80 ml tomatenketchup

EXTRA NODIG

barbecuebestendige koekenpan
kwastje
rasp

Tip: Lekker met cajunfrietjes.

BEREIDINGSTIJD 35 MINUTEN

Steek de barbecue aan en laat hem heet worden. Kluts twee eieren in een grote kom. Meng het gehakt, de panko, mosterd en worcestersaus door de eieren en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Kneed het gehaktmengsel goed door en vorm er vier burgers van. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze om en om in circa 10 minuten goudbruin en gaar. Rasp de cheddarkaas. Verdeel de kaas over de burgers als deze nog circa 5 minuten moeten garen en laat de kaas rustig smelten. Draai de burgers niet meer om. Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Verhit een scheutje olijfolie in een barbecuebestendige koekenpan en bak de uien circa 5 minuten. Voeg de bruine basterdsuiker toe en roer tot de suiker volledig is opgelost. Zet de uien apart. Maak het pannetje schoon. Verhit een scheutje olie in dezelfde pan en bak de resterende eieren circa 5 minuten aan 1 kant, tot het eiwit gestold en gaar is. Halveer de broodjes en grill ze op de snijkant in circa 1 minuut krokant. Pluk en was de kropsla. Snijd de augurken in plakjes. Snijd de tomaten in plakjes.

SERVEREN

Verdeel tomatenketchup, kropsla, tomaat, augurk, cheeseburgers, spiegeleieren en rode ui over de broodjes in deze volgorde.

EVERY DAY







GEGRILDE PEACH MELBA

MET YOGHURTIJS

Ook na een barbecue mag een toetje niet ontbreken. Zeker dit toetje niet. Deze variant op de klassieke pêche melba staat in een handomdraai op tafel en is verbluffend lekker. De perfecte afsluiter van een mooi diner.

INGREDIËNTEN

4 rijpe perziken
50 ml arachideolie
65 g amandelschaafsel
½ citroen
250 g frambozen
2 el poedersuiker
4 takjes munt
8 bollen yoghurtijs

EXTRA NODIG

barbecuebestendige koekenpan
kwastje
staafmixer + staafmixerbakje

Tip: Voor een grovere frambozenpuree druk je de frambozen met een lepel door de zeef. Dan heb je geen staafmixer nodig.

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

Steek de barbecue aan en laat hem heet worden. Halveer de perziken en verwijder de pitten. Smeer de perziken in met een beetje arachideolie. Gril ze circa 5 minuten op de vleeskant, tot ze zacht zijn. Verwarm een barbecuebestendige koekenpan en rooster het amandelschaafsel in circa 4 minuten goudbruin. Pers de halve citroen uit. Meng de helft van de frambozen, de poedersuiker en het citroensap in het staafmixerbakje. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Pluk de muntblaadjes.

SERVEREN

Verdeel de perzikhelften met de bolle kant naar beneden over borden. Verdeel de bolletjes yoghurtijs over de perziken. Lepel de frambozen-saus eroverheen. Verdeel de geschaafde amandelen en resterende frambozen over de borden en garneer met wat blaadjes munt.





GEVULDE SPITSKOOI

MET KIMCHI (IN ZIJN GEHEEL GEGAARD)

Met dit gerecht verras je iedereen. Het is een soort hartige taart van de barbecue, heel origineel.

Het Koreaanse ingrediënt kimchi geeft veel smaak en vormt een perfecte combinatie met de spitskool. Dit is een heerlijk gerecht bij elke soort vlees of vis, maar het is ook heel geschikt als vegetarisch hoofdgerecht.

INGREDIËNTEN

1 spitskool
1 rode ui
2 teentjes knoflook
2 el zonnebloemolie
4 tomaten
1 chilipeper
30 ml sojasaus
150 g kimchi (blikje)

BEREIDINGSTIJD 1 UUR + 30 MINUTEN

Steek de barbecue aan, laat hem heet worden en schuif de kolen naar één kant.

Snijd circa 10 centimeter van de punt van de spitskool af. Hol de kool uit tot circa 3 centimeter van de rand, zodat er een kom van kool ontstaat. Verwijder de harde kern van de stukken uitgesneden kool en snijd de rest ervan ragfijn.

Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook. Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui en knoflook circa 2 minuten. Voeg de gesneden kool toe en roer goed door. Snijd de tomaten in blokjes en de chilipeper in ringen en voeg ze met de sojasaus toe aan de kool. Snijd de kimchi grof en voeg deze toe. Verwarm nog circa 1 minuut.

Vul de uitgeholde kool met het gestoofde mengsel. Zet aan de kant van de barbecue waar geen kolen onder liggen en leg de deksel op de barbecue. Gaar in circa 60 minuten.

SERVEREN

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en serveer de gevulde kool in zijn geheel.



ZACHT GEGAARDE PICANHA

MET SINAASAPPEL-KARDEMOMRUB

Picanha is een prachtig stuk rundvlees dat het lekkerste is als het heel langzaam, op lage temperatuur, wordt gegaard. In Nederland is picanha vrij onbekend. Erg jammer, want het is spectaculair lekker. Niet voor niets is het in Zuid-Amerika het bekendste en meest gegeten stukje vlees. Doordat je het vlees iets insnijdt, trekken de smaken er goed in. En dat proef je!

INGREDIËNTEN

3 teentjes knoflook
1 sinaasappel
5 kardemompeulen
5 blaadjes gedroogde laurier
1 tl grof zeezout
1 tl zwarte peperkorrels
1 kg picanha (staartstuk)

EXTRA NODIG

rasp
vijzel
keukenpapier
kernthermometer
aluminiumfolie

*Tip: bestel het vlees op tijd bij de slager,
dan weet je zeker dat je niet misgrijpt.*

BEREIDINGSTIJD 1 UUR

Steek de barbecue aan, laat hem heet worden en schuif de kolen naar één kant. Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Rasp de sinaasappelschil boven de vijzel. Voeg de kardemompeulen en gedroogde laurier toe en wrijf alles fijn. Voeg de knoflook, het zeezout en de peperkorrels toe en wrijf alles tot een gladde pasta. Dep het vlees droog met keukenpapier en snijd de vetkant kruislings in. Wrijf rondom in met de rub. Gril het vlees met de vetrand naar beneden circa 4 minuten. Draai het om en leg het op de zijde van de barbecue waar de kolen niet onder liggen. Steek de kernthermometer in het vlees. Doe de barbecue dicht en gaar tot de picanha een kerntemperatuur van 56 °C heeft. Dit duurt circa 25 minuten. Haal het vlees van de barbecue, wikkel het in aluminiumfolie en laat het nog circa 10 minuten rusten.

SERVEREN

Snijd het vlees in dunne schuine plakken en serveer.

LOW & SLOW