

DE WINTERGRILLER –

een wezen uit een andere wereld?

Als je naar buiten treedt als overtuigde wintergriller, kan het zijn dat je ervan wordt beschuldigd de laatste trends te volgen, want het is nou eenmaal hip om tijdens een sneeuwstorm al klappertandend te staan kletsen terwijl je geniet van je favoriete hobby. Ik zie dat anders. Ik barbecue (ook) in de winter, omdat ik nou eenmaal altijd gril, en persoonlijk maakt het me niet uit of de zon schijnt of dat de eerste sneeuwvlokken neerdalen. Het is de manier van voedsel bereiden die me inspireert. De gloed van de kolen, het regelen van de hitte en het toepassen van verschillende grilltechnieken – maar het is waarschijnlijk ook het ‘oorspronkelijke’ karakter van deze stoere en pure manier van koken, waarbij persoonlijke ervaring en improvisatie een belangrijke rol spelen. Anders gezegd: als redelijk ervaren chef-kok vind ik een goed resultaat in de keuken inmiddels vanzelfsprekend, maar op een goed resultaat van de barbecue ben ik nog altijd een beetje trots. Alleen daarom al smaakt het eten beter. Om van de unieke geroosterde en rokerige smaken die bij het grillen ontstaan nog maar te zwijgen.



EN WAT IS ER ANDERS

bij het wintergrillen?

Kort samengevat: niet zoveel. Het is verstandig om je warm te kleden en op zoek te gaan naar een beschutte, liefst overdekte plek voor de barbecue. Neem extra tijd voor de planning; zo voorkom je dat je onnodig vaak heen en weer loopt tussen huis en tuin, of appartement en balkon.

Leg alles wat je tijdens het grillen nodig hebt vooraf binnen handbereik. Het spreekt misschien voor zich, maar zorg voor voldoende licht; in de winter wordt het nu eenmaal vroeger donker.

Kies als je in de koudere maanden wilt grillen bij voorkeur voor een barbecue met deksel, want vanwege de lage buitentemperaturen gaat er veel warmte verloren. Weersta de verleiding om regelmatig het deksel te openen, want het duurt in de kou langer voor de barbecue weer de juiste temperatuur heeft bereikt. Het energieverbruik en de bereidingstijd zijn in de winter dan ook ongeveer 20 procent hoger dan in de zomer; zo werkt de natuur nu eenmaal. Het maakt in dit opzicht niet uit wat voor barbecue je gebruikt: op kolen, op gas of elektrisch. Een goed geïsoleerde barbecue is in de winter in elk geval praktisch en stelt je in staat om meerdere uren langzaam te grillen bij lage temperaturen.

Wat wel anders is in de winter, is het voedsel dat op de barbecue kan worden bereid: denk aan echte wintergroenten, wild in al zijn facetten en met winterse kruiden en specerijen op smaak gebracht rund-, varkens- of lamvlees. Er zijn zelfs visspecialiteiten en zeevruchten die in de wintermaanden zeer geschikt zijn om te grillen; vooral mosselen en kreeftachtigen zijn in deze periode van uitstekende kwaliteit. Daarnaast wordt de gewone kabeljauw in de winter getransformeerd tot de delicatessen ‘skrei’ – de vis wordt na lange omzwervingen in de Barentszee gevangen bij de Noorse eilandengroep Lofoten en is dan extra stevig en verfijnd.



SAUZEN, MARINADES & SMAAKMAKERS

*... of wat is een
wereld zonder
ketchup?*

KRUIDEN- *marinade*

INGREDIËNTEN (ca. 2 dl)

2 verse takjes van elk:	½ tl grof gemalen zwarte
peterselie, oregano,	peper
basilicum, koriander en	½ tl zout
dille	2 teentjes knoflook,
1 onbespoten citroen	geperst
½ tl piment d’espelette	1,25 dl olijfolie

BEREIDING

Was de verse kruiden, schud ze droog en hak ze fijn. Rasp de citroen en pers het sap eruit. Meng de gehakte kruiden, 1 theelepel citroenrasp, het citroensap en alle overige ingrediënten. Gebruik de marinade direct; ze kan niet worden bewaard.

WINTERWOUD- *marinade*

INGREDIËNTEN (ca. 5 dl)

1 sjalot	1 laurierblad
1 teentje knoflook	3,75 dl glühwein
½ stengel bleekselderij	60ml balsamicoazijn
2 takjes peterselie	70ml olijfolie
1 tl jeneverbessen	½ tl gedroogde tijm
1 tl zwarte peperkorrels	1 el gin
2 kruidnagels	

BEREIDING

Pel de sjalot en knoflook en snijd ze samen met de bleekselderij fijn. Was de peterselie, schud de takjes droog en snijd ze fijn. Kneus de jeneverbessen, peperkorrels, kruidnagels en het laurierblad licht in een vijzel. Doe alle ingrediënten in een pan, breng ze kort aan de kook en laat het mengsel afkoelen. Gebruik de marinade direct of bewaar haar in de koelkast. De marinade is in een luchtdicht afgesloten pot in de koelkast 3-4 dagen houdbaar.

KRUIDENBOTER *voor vis*

INGREDIËNTEN

125g gezouten boter (op kamertemperatuur)	1 tl gehakte verse dille
1 onbespoten citroen	1 tl gehakte verse peterselie
½ teentje knoflook	1 tl gehakte verse dragon

BEREIDING

Doe de boter in een kom. Was de citroen en rasp de schil. Pel de knoflook en pers hem. Voeg 1 theelepel citroenrasp, de geperste knoflook en de gehakte kruiden toe aan de boter en meng ze er goed door. Bewaar de kruidenboter in de koelkast.

ROKERIGE *boter*

INGREDIËNTEN

125g gezouten boter (op kamertemperatuur)	1 tl tabasco
½ teentje knoflook	½ tl vloeibaar rookaroma

BEREIDING

Doe de boter in een kom. Pel de knoflook, pers hem en voeg hem toe aan de boter. Voeg de tabasco en het rookaroma toe en meng alles goed. Bewaar de boter in de koelkast.

TOMATEN- *boter*

INGREDIËNTEN

125g gezouten boter (op kamertemperatuur)	1 tl tomatenpuree
2 gedroogde tomaten op olie	½ tl gerookte-paprikapoeder

BEREIDING

Doe de boter in een kom. Hak de gedroogde tomaten fijn en meng alle ingrediënten goed. Bewaar de boter in de koelkast.

PIZZA MET

bavette

EN BLAUWSCHIMMELKAAS EN WILDE KRUIDEN

Bavette heeft op de barbecue slechts een paar minuten nodig – net zoals dit pizzadeeg. Een perfect paar.

INGREDIËNTEN

(voor 2-4 personen)

VOOR HET DEEG

1,35 dl water
1,35 dl melk
1 tl suiker
1 zakje instant gist (7 g)
400 g pizzameel
2 el olijfolie
1 tl zout

VOOR HET BELEG

1 dl olijfolie, plus wat extra voor het bestrijken
½ tl zeezout, plus wat extra voor het bestrooien
½ tl piment d'espèlette of cayennepeper
50 g wilde kruiden of rucola
500-600 g bavette
100 g blauwschimmelkaas
100 g mozzarella, geraspt

VERDER NODIG

pizzasteen

BEREIDING

Pizzadeeg: meng het water en de melk en verwarm het mengsel tot lauwwarm. Los de suiker en gist erin op, voeg dan het meel, de olie en het zout toe en kneed alles tot een soepel deeg. Dek het deeg af en laat het 4 uur staan; kneed het na 2 uur een keer door.

Beleg: roer de olijfolie, het zeezout en het piment door elkaar en zet het apart. Was de kruiden en schud ze droog. Verwijder eventuele zenen van de bavette, bestrijk het vlees met wat olijfolie en bestrooi het met wat zout. Verbrokkel de blauwschimmelkaas en zet hem apart.

Leg 20 minuten voor je wilt gaan bakken de pizzasteen op de barbecue en verhit hem tot maximale hitte.

Halveer het deeg voor de pizza. Rol op een met meel bestoven werkblad beide helften uit tot cirkels; bestrijk ze met de kruidige olie en verdeel de geraspte mozzarella erover. Schep de resterende kruidige olie door de kruiden.

Leg de eerste pizzabodem op een met meel bestoven pizzaschep of op een geschikte plaat en schuif hem op de pizzasteen. Bak hem met gesloten deksel 8-12 minuten. Als er genoeg ruimte is, kun je tegelijkertijd de bavette grillen; keer het vlees na 3 minuten. Gril de bavette anders direct na de eerste pizza en houd het vlees warm in aluminiumfolie.

Beleg de gebakken pizzabodem met dun gesneden repen bavette, verbrokkelde blauwschimmelkaas en de met olie omgescheppte kruiden.

Bak terwijl je van de eerste pizza geniet de tweede pizza en houd de resterende bavette zolang warm.



VARKENSFILLET IN *mosterdkorst*

MET PAARSE PUREE EN ERWTEN

Het oog wil ook wat! Dit gerecht verenigt heerlijke smaken met prachtige kleuren – wintergrillen op z'n best.

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

300 g paarse wortels
150 g peterseliewortel
150 g kruimige aardappelen
1,5 dl groentebouillon
1 el boter
1 el crème fraîche
zout, peper
800 g-1 kg varkensfilet
plantaardige olie
50 g zachte boter
3 el grove mosterd
1 bosje peterselie
25 g panko of (grof) paneermeel
150 g erwten, uit de diepvries

VERDER NODIG

grillmat of -plaat

BEREIDING

Schil de wortels, peterseliewortel en aardappelen en snijd ze klein. Kook ze 15 minuten in licht gezouten water en giet ze af. Schenk de bouillon erbij en stamp alles grof met een stamper; laat de boter erin. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd de puree warm.

Verhit de barbecue voor direct grillen. Spoel de varkensfilet af, dep het vlees droog, bestrijk het met wat plantaardige olie en schroeï het rondom in ongeveer 5 minuten dicht. Haal het vlees van het rooster, leg op het werkblad en bestrooi het licht met zout en peper. Verhit de barbecue tot 180°C indirecte hitte.

Was de peterselie en hak hem fijn.

Mosterdkorst: meng de boter, mosterd, peterselie en het panko goed en verdeel de boter gelijkmatig over de varkensfilet. Leg het vlees met de mosterdkorst naar boven weer op de barbecue – bij voorkeur op een grillplaat – en gril het 20 minuten met gesloten deksel, tot het vlees een kerntemperatuur van 60-62°C heeft bereikt.

Verwarm terwijl het vlees gaar wordt de erwten 2 minuten in licht gezouten kokend water. Verdeel voor het serveren de puree en de erwten over borden, snijd de varkensfilet in dikke plakken en leg deze op de puree.

