



**JULIUS
JASPERS**

**SIMPLE SMART
BBQ**



SIMPLE SMART BBQ **- INHOUDSOPGAVE -**

VOORWOORD 7

10 BBQ-TIPS 8

EEN RECEPT IS SLECHTS... 10

TEMPERATUUR 10

BARBECUEËN OF GRILLEN? 13

WAT KOMT ER ALLEMAAL BIJ BARBECUEËN KIJKEN? 15

DE PRODUCTEN 16

KEUKENKASTJE 19

SNACKS 21

GROENTE 41

VIS 87

VLEES 121

rund/kalf 122 | varken 153 | lam 175

GEVOGELTE 197

CONDIMENT 231

saus 232 | mayo 236 | boter 237

dressing 238 | rub 239 | marinade 240

relish/chutney/zuur 241

TOE 245

DANKWOORD 277

REGISTER 279

INDEX 283



JULIUS JASPERS - VOORWOORD -

Lieve vrienden,

Ik had het echt gezegd, nooit meer een BBQ-boek, want wat moet je na het schrijven van een bijbel. Er is echter nog zoveel dat ik *niet* heb verteld, en vooral nog zoveel wat jullie nog niet gemaakt hebben, dat ik ben gezwicht voor de vraag van mijn trouwe uitgever.

Bij de BBQ-workshops die ik de laatste jaren heb gegeven, viel het me op dat er nog steeds veel mensen zijn die nog niet helemaal weten hoe het allemaal werkt rond dat vuur. En dat is helemaal niet erg. Er zijn ook veel mensen die helemaal niet zo'n zin hebben om te barbecueën: hoop gedoe, risico, tijd, beetje eng... Welnu, vooral voor die mensen is dit boek.

Ik heb geprobeerd het allemaal zo eenvoudig mogelijk te houden, simple dus, en niet te veel verschillende technieken te gebruiken, daar moet je maar een van mijn andere boeken voor kopen. Ook wat betreft de ingrediënten houden we het simpel, niet te veel en makkelijk verkrijgbaar (wel even naar slager, visboer of groenteman). Wat ik wel van je vraag, is om te investeren in een beetje behoorlijke barbecue. En dan bedoel ik een barbecue met een klep, zodat je ook op lage temperatuur kunt garen en eventueel wat kunt roken.

Het was weer een feest om een boek te maken, niet alleen eenzaam achter mijn trouwe Apple, maar ook op locatie, want de eerdergenoemde trouwe uitgever kwam met het idee om eens op een andere locatie dan in mijn achtertuin te fotograferen. Dat hoefde hij maar één keer te zeggen en we zaten in Zuid-Frankrijk (in de winter, dat dan weer wel).

Hij ligt voor je, dank je wel voor het vertrouwen en ontzettend veel plezier.

JULIUS

10 BBQ-TIPS

1. Vlammen zijn geen vrienden Barbecueën en vlammen zijn geen vrienden, dus houd daar rekening mee. Maak je vuur niet te groot. Vlammen krijg je vooral door het druipvet van vlees, van olie en van suiker. Als daar wat van in de barbecue valt, dan krijg je vlammen en gaat de boel verbranden. Gebruik dus met deze producten altijd een platesetter (een stalen of keramieken plaat tussen het vuur en je rooster).

2. Maak niet te veel verschillende gerechten op de barbecue Verschillende gerechten hebben niet alleen verschillende smaken, maar ook vaak verschillende garingen. Dat wil je niet bij elkaar op de barbecue hebben liggen, want het ene gerecht heeft vijf minuten nodig en het andere gerecht anderhalf uur. Je moet echt een professionele barbecueër zijn als je al die gerechten goed op tafel wilt kunnen brengen, en dan nog. Kies iets met een snelle bereiding om mee te beginnen en tover daarna iets wat lang gegaard heeft uit je oven of warmhoudbox dat je alleen nog maar hoeft te snijden/verdelen.

3. De barbecue niet te veel open- en dichtdoen Bij een barbecue met een deksel, en ik ga er even vanuit dat je die hebt, is het absoluut de bedoeling dat je het apparaat zo lang mogelijk dichthoudt. Hoe vaker je de barbecue opent, hoe warmer die wordt.

4. Meten is weten Investeer in een goede, digitale kerntemperatuurmeter, echt, ik gebruik hem elke dag. Kost misschien 25 euro. Vlees wordt niet lekkerder als het te lang is gegaard. Hetzelfde geldt voor juist een minimale garing. In het ergste geval kun je ziek worden van vlees – kip of varken – dat de juiste temperatuur niet haalt.

5. Haal het vlees van de barbecue, maar ga niet direct snijden Dit is zeker een tip qua rund- en lamsvlees: haal het vlees van de barbecue en ga het

niet meteen snijden. Laat het 10 minuten rusten onder een of twee velletjes aluminiumfolie. Je zult zien dat er daarna bij het aansnijden veel minder vocht uit stroomt. Dat vocht blijft zo langer in het vlees en dat blijft daarom dus sappiger.

6. Goede messen! Snijd je vlees met de juiste messen. Snijd vlees nooit met een kartelmes. Ik gebruik thuis altijd hetzelfde grote en hetzelfde kleine vleesmes, die ik regelmatig aanzet en een keer per jaar naar de slijper breng.

7. Werk netjes en schoon Kruisbesmetting is een groot gevaar in de keuken, ook thuis. Als je eerst de kipfilet snijdt op een plankje en vervolgens de komkommer op hetzelfde plankje, gaat het niet goed. Het gevolg kan zijn dat er dan salmonella van de kip aan de komkommer zit – met alle risico's van dien.

8. Drink niet te veel Drink niet te veel tijdens het barbecueën. Je werkt met open vuur en het is vaak 600 graden in die pit. Barbecueën gebeurt heel vaak in de familiesfeer en dan rennen er kinderen rond. Zorg dat er iemand achter de barbecue staat (jij) die weet wat-ie doet.

9. Goede spullen! Je moet goede spullen hebben en het goede nieuws: die hoeven dus helemaal niet duur te zijn. Er zijn heel veel goedkope, goede barbecues. Als je goede spullen gebruikt, dan zal je zien dat barbecueën leuk is.

10. De kolen Koop goede houtskool. Een tankstation heeft die niet! Ik bereid alles op houtskool en niets op briketten. Briketten kun je minder snel in temperatuur verlagen, die blijven uren warm. Old school briketten ruiken bovendien vaak naar fossiele brandstoffen (zouden ze daarom zo lekker branden...?).



BIETJES MET GEITENKAAS

6 PERSONEN

Vorbereiding 50 minuten **Marineren** 60 minuten **Afmaken** 10 minuten
Benodigheden barbecue met laag gloeiende houtskool | vuur, direct

Kleine torentjes met biet en geitenkaas. De aardse smaak van de biet met het fris-romige van de kaas, verse kruiden en stoere hazelnoten.

3 rode bietjes
100 ml olijfolie
100 ml balsamicoazijn
200 g zachte geitenkaas
60 ml melk

10 stengels bieslook, gesneden
1 handje kruidensla
(peterselie, kervel en dragon)
50 g hazelnoten, gehakt
zout en peper

- 1 Leg de bietjes in de gloeiende kolen en draai ze in 45 minuten een paar keer om. Controleer de garing en laat afkoelen tot ze handwarm zijn.
- 2 Snijd met een klein scherp mesje de verkoolde buitenkant van de bietjes. Snijd de bietjes in plakken en marineer ze een uur in olijfolie met balsamicoazijn.
- 3 Maal ondertussen de geitenkaas, de melk en het bieslook met het stalen mes fijn in de keukenmachine tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.

Vul een spuitzak met de puree en leg in de koelkast.

4 Laat de schijven biet goed uitlekken, bewaar de bietenmarinade en dep eventueel nog wat droog met keukenpapier.

5 Spuit de schijfjes op met geitenkaas, stapel ze op tot torentjes en dek steeds af met een schijfje biet.

6 Serveer met kruidensla, die je licht aanmaakt met de bietenmarinade en hazelnoten.

TIP Gemalen geitenkaas wordt in de koelkast hard, dus gebruik de spuitzak altijd op kamertemperatuur.

10 HOTDOGS

10 STUKS

Vorbereiding 10 à 20 minuten, verschilt per hotdog

Afmaken 20 minuten (de meeste tijd zit in het zacht grillen van de worstjes)

Benodigheden barbecue met een temperatuur van 200 °C | vuur, indirect

Geen hogere wiskunde, de hotdog, maar wel een snack waar je hoog mee kunt scoren als je hem een beetje lekker maakt! Dit is niet echt een recept, maar meer een lijstje met tips en voorbeelden.

Een hotdog bestaat uit een paar onderdelen*

- 1 Het broodje. Gewoon een simpel hotdogbroodje. Wel warm, maar niet krokant.
- 2 De worst, een knakworst! Zoek een slager die ze zelf maakt, ze bestaan!
- 3 De saus. Best een belangrijke smaakmaker!
- 4 Het garnituur. Voor meer smaak, of eventueel een crunch.

Simple broodje, worstje, sweet mustard, ketchup

Thai broodje, worstje, mayonaise, Thaise dipsaus, gefrituurde uitjes, koriander

USA broodje, worstje, warme zuurkool, witte barbecuesaus

Japan broodje, worstje, mayonaise met wasabi (20 delen mayo op 1 deel wasabi), furikake

Marokko broodje, lamsworstje (merguez), mayonaise met harissa (10 delen mayo op 1 deel harissa), hazelnoten

Oriental broodje, worstje, atjar, ssamjang, gefrituurde uitjes

Italië broodje, worstje, gremolata, krokant gebakken spek, basilicum

Luscious broodje, worstje, zacht gekookte kwarteleitjes, hollandaisesaus, peterselie

Mexico broodje, worstje, avocadosalsa, zoetzure tomaatjes, poblano

Spicy broodje, worstje, chili-jam, mangochutney, citroenmayonaise

* NB Niet alle hotdogs staan op de foto.





HOOFDSTUK 2 - INGREDIËNT -



GROENTE

Groente is hip en hot maar groente is vooral ook heel erg lekker. In dit boek geen saladehoofdstuk en ook geen bijgerechten; ik heb alles onder Groente gezet. Lekker en gezond.

AARDAPPELTJES MET KNOFLOOK EN ROZEMARIJN

6 PERSONEN

Vorbereiding 20 minuten (maximaal 6 uur van tevoren, koel bewaren)

Marineren 1 uur **Afmaken** 15 minuten

Benodigheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

Ik ben nooit zo van de rozemarijn, vind het snel naar zeepsop smaken, maar de smaak die de kale takjes afgeven aan de aardappels is nêt goed.

1 kilo aardappels
(maat tussen gewoon en kriel)
6 takjes rozemarijn
(grote takjes)

300 ml olijfolie
3 tenen knoflook, schoon en geperst
kruidenmayonaise van pagina 236
Maldon-zout of fleur de sel

❶ Breng de aardappels in koud water met wat zout aan de kook. Controleer na 10 minuten koken de garing en haal ze van het vuur als ze gaar, maar nog wel stevig zijn. Giet af en spoel koud onder de kraan.
❷ Ris de blaadjes van de rozemarijntakjes (spaar de kopjes). Maak met een satépen een gat door de lengte van de aardappels en spies ze op de kale rozemarijntakjes.

❸ Leg de aardappels een uur in een marinade van olie, knoflook en wat van de geriste rozemarijn (regelmatig draaien).
❹ Laat de aardappels uitlekken en gril ze rondom krokant. Zorg dat ze vanbinnen warm zijn (leg 1 los aardappeltje extra op het vuur om te kunnen controleren) en bestrooi met zout.
❺ Serveer met de kruidenmayonaise.





POMPOEN MET SALIE, AMANDELEN EN CHAOURCE

6 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten **Afmaken** 15 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

1 pompoen, medium formaat	200 g Chaource (of een andere zachte koeienkaas)
100 ml olijfolie	30 g geschaafde amandelen, even getoast
2 el honing	zout
3 takjes salie, alleen de blaadjes, gesneden	

- 1 Snijd de pompoen in rechte plakken van gelijke dikte en verwijder de zaadjes.
- 2 Maak een marinade van olijfolie, honing en salie. Haal hier de pompoen doorheen.
- 3 Bestrooi de pompoen met zout en grill aan beide zijden krokant. Zorg dat het vuur niet te hoog komt, zodat de pompoen vanbinnen gaar wordt.
- 4 Leg stukjes Chaource op de pompoen en laat nog een minuutje meegaren/smelten.
- 5 Strooi geschaafde amandelen over de pompoen en serveer direct.



 GROENTE

WORTEL IN AS GEGAARD

6 PERSONEN

Vorbereiding 5 minuten **Afmaken** 30 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 200 °C | vuur, direct

18 bospeentjes, schoon en met 1 cm loof

Maldon-zout

- 1 Leg de wortels op een vel aluminium-folie, bestrooi ze met zout en wikkel in een pakketje. Herhaal dit met een tweede vel folie.
- 2 Leg het pakketje wortels op de bodem van de barbecue en schuif de kooltjes een beetje opzij.
- 3 Schep hete as op de wortels en zorg

gedurende 20 minuten dat er regelmatig een paar brandende kooltjes in de as liggen.

- 4 Controleer met een satépen de hardheid van de wortels en verleng eventueel de gaartijd.
- 5 Haal het pakket uit de kolen als de wortels gaar zijn. Pak uit en serveer.

ZOETE AARDAPPEL MET RUCOLA

6 PERSONEN

Vorbereiding 15 minuten **Afmaken** 15 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 250 °C | vuur, direct

1 kilo zoete aardappel,
geschild en in plakken
200 g rucola

1 sjalot, in ringen
citroen-salsa verde van pagina 235
30 g hazelnoten, getoast en grof gehakt

- 1 Breng de plakken aardappel in gezouten water aan de kook. Laat 5 minuten garen, giet af en laat even uitdampen.
- 2 Meng de rucola met de sjalot en de citroen-salsa verde.
- 3 Gril een goede grilruit aan beide zijden

van de plakken aardappel. Laat 3 minuten afkoelen en meng met de rucola.

- 4 Serveer op een platte schaal, zodat de aardappels en de rucola niet kapotdrukken.
- 5 Bestrooi met hazelnoten.



TONIJN MET TIJM EN PEPER

6 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten (maximaal 6 uur van tevoren, koel bewaren!)

Marineren 5 minuten **Afmaken** 5 minuten **Benodigdheden** barbecue met een temperatuur van 200 °C | vuur, indirect

Tonijn is regelmatig in opspraak, maar geloof me, er is echt duurzaam gevangen tonijn, en dat is vaak de Albacore. Vraag je visboer om advies.

6 takjes tijm, gerist en daarna gesneden
2 el grof gemalen peper
1 citroen, sap en rasp
100 ml olijfolie

1 kilo tonijnfilet, in dobbelstenen van 5 x 5 cm
Maldon-zout of fleur de sel
gremolata van pagina 234

- 1 Maak een natte rub door tijm, peper en citroensap en -rasp te mengen met olijfolie.
- 2 Marineer de tonijn 5 minuten in de natte rub, laat uitlekken en rijg aan spiesjes*.

- 3 Gril de tonijnspiesjes 1 minuut aan elke kant.
- 4 Bestrooi met zout en serveer met gremolata.

* Bij gebruik van spiesjes van bamboe moet je die voordat je gaat rijgen minimaal een uur in koud water leggen (helemaal onder), zodat ze minder snel in brand vliegen. Ook indirect grillen helpt tegen verbranding.

ZEEBAARS IN ZOUTKORST

6 PERSONEN

Vorbereiding 20 minuten (maximaal 6 uur van tevoren, koel bewaren!)

Afmaken 25 minuten **Benodigheden** barbecue met een temperatuur van 220 °C |
vuur, indirect

Perfekte garing en een volmaakte smaak: dat is wat er gebeurt als je het zoutkorstgaren een beetje onder de knie hebt (en dat is helemaal niet lastig).

3 zeebaarzen, beetje flinke hele vissen,
ontschubd en leeg
2 citroenen, in schijven

4 kilo grof zeezout
6 eiwitten
gremolata van pagina 234

- 1 Dep de vis droog en vul de buikholte met schijven citroen.
- 2 Meng zout met eiwit goed tot een soort deeg. Leg een dun laagje zoutdeeg in een bakblik, leg hier de vissen op en bedek ze geheel met het restant van het zoutdeeg.
- 3 Steek een kernthermometer door

het zout in een van de vissen en zet het bakblik met de vissen in het midden van het rooster en controleer na 20 minuten de kerntemperatuur (die moet 60 °C zijn).

- 4 Breek voorzichtig de zoutkorst, veeg zo veel mogelijk zout weg en serveer met de gremolata.



PULLED ZALM

6 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten **Marineren** 1 uur **Roken** 30 minuten **Afmaken** 15 minuten
Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 80 °C | vuur, indirect | rookmot

Hahaha, dit recept heette eerst 'zalm, warm gerookt', maar toen ik de zalm van de barbecue haalde en hij in segmenten uit elkaar viel, had ik opeens mijn pulled zalm, waanzinnig!

300 g zeezout
80 g rietsuiker
2 citroenen, alleen rasp
1 kilo zalmfilet, wild, met vel, ontschubd

1 citroen
zwarte peper
dille

- 1 Meng zeezout, rietsuiker en citroenrasp en smeer hier de zalm goed mee in. Laat afgedekt een uur in de koelkast pekelen. Spoel schoon onder de kraan en dep goed droog.
- 2 Strooi de rookmot op de kolen, leg direct de zalm op de huid in de barbecue

en laat 30 minuten roken. Zorg ervoor dat de temperatuur niet boven 60 °C komt.

- 3 Laat de zalm even uitdampen en trek voorzichtig met de vingers de segmenten uit elkaar. Wat mij betreft geen saus, alleen een beetje citroensap en zwarte peper. Garneer met een paar pluimpjes dille.

OVER RUNDVLEES

Het hoofdstuk rundvlees kent een aantal samengestelde recepten. Hieronder vind je een handleiding hoe bepaalde stukken rund kort te grillen. De tijden en methodiek voldoen aan mijn smaak, misschien niet de jouwe, dus zoek je perfecte cuisson. Voor alle vlees geldt: goed zouten met Maldon-zout van tevoren en grof gemalen peper pas na afloop (peper verbrandt boven het vuur).

Bavette Vanglap of vinkenlap, populair stukje vlees tegenwoordig. Om en om krokant grillen tot 48 °C kern, laten rusten tot 55 °C (medium/rare).

Côte de boeuf Ribstuk. Eigenlijk entrecôte waar de deksel nog op en het bot nog aan zit. Om en om krokant grillen tot 54 °C kern, laten rusten tot 58 °C (medium).

Diamanthaas Ook wel jodenhaas genoemd, ook populair want lekker. Om en om krokant grillen tot 48 °C kern, laten rusten tot 55 °C (medium/rare).

Entrecôte Ook wel dunne lende. Om en om krokant grillen tot 48 °C kern, laten rusten tot 55 °C (medium/rare).

Longhaas De spier die de longen aandrijft. Geweldig stukje vlees, smaakvol en met een bite. Om en om krokant grillen tot 44 °C kern, laten rusten tot 51 °C (rare). Dun trancheren.

Ribeye Mijn favoriet: uitgebeende côte de boeuf. Ik ruil altijd stukjes van mijn 'appel' (middenstuk) voor stukjes van de krokante rand. Om en om krokant grillen tot 54 °C kern, laten rusten tot 58 °C (medium).

Rosbief Niet mijn favoriet, want vaak een beetje droog. Eigenlijk alleen lekker als het nog rauw en zeer dun gesneden is.

Shortribs De spareribs van de koe, eigenlijk klapstuk met been. Low & slow is het devies, hoewel je ze van graangevoerde koeien ook wel rosé kunt grillen (±50 °C).

Skirtsteak Middenrif. Vrijwel nooit voorradig bij de slager, dus altijd bestellen. Heel erg kort grillen op hoog vuur. Vaak is twee keer 1 minuut voldoende, want het is heel erg dun. Superlekker.

Staartstuk Dikke lende, ook picanha genoemd, met een randje vet aan de bovenkant. Geef van tevoren de snijrichting (tegen de draad) aan in het vet, en denk erom dat een heel staartstuk halverwege van snijrichting verandert. Om en om krokant grillen tot 48 °C kern, laten rusten tot 55 °C (medium/rare).

Sukade Stoofvlees, natuurlijk, behalve als je de middenzeen eruit snijdt en de halve sukade om en om krokant bakt. Van graangevoerde koeien zijn ze het lekkerst, en dan niet verder dan 53 °C kern.

T-bone Een lastige, want je moet eigenlijk al voor de aankoop beslissen of de voorkeur naar entrecôte of tournedos uitgaat, want die zitten er namelijk beide aan. De ideale plek zit in het midden en noemen ze ook wel 'porterhouse'. Om en om krokant grillen tot 48 °C kern, laten rusten tot 55 °C (medium/rare).

Tournedos Ossenhaas, tja, de Rolls-Royce, maar een beetje saai, zowel qua smaak als qua structuur. Het dikste deel noemen ze 'chateaubriand'. In zijn geheel en dan opgebonden is het nog wel een leuk ding, maar overpriced en minder lekker dan een diamant- of longhaas.



KALFSRIB MET DRAGON

6 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten **Marineren** 1 uur **Afmaken** 2 à 3 uur

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 160 °C | vuur, indirect
| vijzel of keukenmachine

8 takjes dragon, alleen
de blaadjes, gesneden
1 tl venkelzaad
1 tl komijnzaad
100 ml zonnebloemolie
1 tl zout

1,5 kilo kalfsrib
2 tenen knoflook, schoon en gesneden
2 el scherpe mosterd (bijvoorbeeld uit Dijon)
1 el rodewijnazijn
1 el Kikkoman sojasaus
grof gemalen peper

- 1 Maal dragon, venkelzaad, komijnzaad, zonnebloemolie en zout fijn in de vijzel of de keukenmachine en smeer hier de kalfsrib mee in. Laat een uur intrekken.
- 2 Maal knoflook, mosterd, rodewijnazijn en sojasaus fijn in de vijzel of in de

keukenmachine en smeer de helft daarvan rondom op de kalfsrib.

- 3 Leg de kalfsrib op de grill en smeer elk halfuur in met het restant van de mosterd. Gaar tot een kerntemperatuur van 60 °C.

VARKENSHAAS MET SINAASAPPEL

6 PERSONEN

Vorbereiding 15 minuten **Marineren** 6 uur **Afmaken** 30 minuten
Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

Tikkie overgewaardeerd, de varkenshaas, mooi zacht, maar niet al te veel smaak, dus we houden het rustig voordat alle toegevoegde smaken het varken wegduwen.

250 ml sinaasappelsap, vers
120 ml ciderazijn
3 cm gember, geraspt
1 sinaasappel, alleen het rasp
1,2 kilo varkenshaas

200 g sinaasappelmarmelade
2 el sojasaus light
1 el scherpe mosterd
(bijvoorbeeld uit Dijon)
zout en peper

- 1 Meng sinaasappelsap, de helft van de ciderazijn en de helft van de gember met de sinaasappelrasp tot een marinade. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Leg de varkenshaas in de marinade en zet 6 uur in de koelkast.
- 3 Verwarm de marmelade met het restant van de gember en het restant van de ciderazijn, de sojasaus en de mosterd. Verwarm langzaam!

- 4 Laat de varkenshaas uitlekken, dep eventueel wat droog en grill om en om krokant tot een kern van 44 °C.
- 5 Smeer de varkenshaas om en om in met de een kwastje met de saus en laat doorgaren tot 48 °C.
- 6 Laat onder een stuk aluminiumfolie rusten tot de kernthermometer 52 °C aangeeft en serveer, getrancheerd.
- 7 Schep de saus die over is over de porties.



VARKENSBURGERS

6 BURGERS

Vorbereiding 20 minuten **Afmaken** 25 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

In *Het Ultieme Hamburgerboek* staan er in totaal meer dan 1,5 miljoen, als je tenminste een beetje doorrekent, hier slechts 5 (vis, rund, varken, lam, kip), maar varieer gerust, maak je koelkast leeg!

600 g varkensgehakt
2 el Heinz tomatenketchup
1 rode ui, gesnipperd
1 teen knoflook, schoon en geperst
3 takjes tijm, gerist en gesneden
1 el worcestershiresaus

1 el sriracha (Thaise chilisaus)
2 witte uien, elk in 3 dikke schijven
1 el boter
zout en peper
hamburgerbroodjes
isilma van pagina 234

- 1 Meng varkensgehakt, ketchup, rode ui, knoflook, tijm, worcestershiresaus en sriracha, en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verdeel het gehakt in 6 gelijke delen, draai tot ballen en druk tot hamburgers.
- 3 Smeer de schijven ui in met wat boter

- en gril op beide kanten van elke schijf mooie grilruiten.
- 4 Gril de burgers aan beide kanten krokant tot een kerntemperatuur van 70 °C.
 - 5 Serveer de burgers op eventjes getoaste hamburgerbroodjes. Leg de gegrilde ui erop en geef er isilma bij.



LAMSSJASLIEK MET UI

6 SJASLIEKS

Vorbereiding 10 minuten **Marineren** 18 uur **Afmaken** 15 minuten
Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

60 ml blanke azijn
125 ml Spa rood
8 takjes dille
1,5 el korianderkorrels, gemalen
1,5 el paprikapoeder

1 tl komijn
1,2 kilo lamsschouder,
in blokjes van 4 x 4 cm
9 kleine uien, geschild en in tweeën
zout en peper

❶ Meng blanke azijn, spa, dille, korianderkorrels, paprikapoeder, komijn en zout en peper tot een marinade en leg daar het lamsvlees en de uien in. Laat een nacht marineren.

❷ Dep het vlees en de uien droog en rijg alles aan roestvrijstalen satépennen.
❸ Gril de sjaslieks om en om krokant tot een kerntemperatuur van 58 °C (het vlees!).



KIPPENBORST CAPRESE

6 PERSONEN

Voorbereiding 20 minuten **Afmaken** 25 minuten

Benodigheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

Roomwitte en vooral lekkere mozzarella, mooie tomaten, verse kruiden, de beste balsamico en warme kip: maak me wakker.

6 kipfilets van 175 gram
olijfolie
3 takjes tijm, gerist
3 takjes oregano, alleen de
blaadjes, gesneden
knoflookpoeder
uienpoeder

zout en peper
125 ml balsamicoazijn
2 el lichte basterdsuiker
2 bollen mozzarella, gesneden
12 plakken pomodori-tomaat
6 takjes basilicum, alleen
de blaadjes

❶ Smeer de kipfilets in met olijfolie en daarna met tijm en oregano. Bestrooi met knoflook- en uienpoeder en daarna met zout en peper.

❷ Maak een balsamicoglaze door de azijn met de suiker tegen de kook aan te brengen. Laat tot de helft indampen en houd warm.

❸ Smeer het rooster van de grill in met

olie en gril de kipfilets om en om krokant tot een kerntemperatuur van 68 °C.

❹ Bedek de kipfilets met plakken mozzarella en leg terug op de grill, tot een kerntemperatuur van 72 °C.

❺ Leg de kipfilets op borden, leg tomaat en basilicum op de mozzarella, en serveer meteen – met de balsamicoglaze.



AZIATISCHE EEND

6 PERSONEN

Vorbereiding 15 minuten **Marineren** 2 uur **Afmaken** 20 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

Het succes van deze eend zit niet alleen in de marinade, maar ook in de garing: houd de temperatuur dus goed in de gaten.

100 ml sojasaus light

60 ml zonnebloemolie

2 tl 5-spice powder

2 tenen knoflook, schoon en geperst

2 cm gember, geraspt

½ tl kurkuma

1 el honing

1 sjalot, gesnipperd

1,2 kilo eendenborst (6 borsten)

zout en peper

❶ Meng sojasaus met olie, 5-spice, knoflook, gember, kurkuma, honing, sjalot, zout en peper tot een marinade. Leg hierin de eendenborsten, met het vel naar boven.

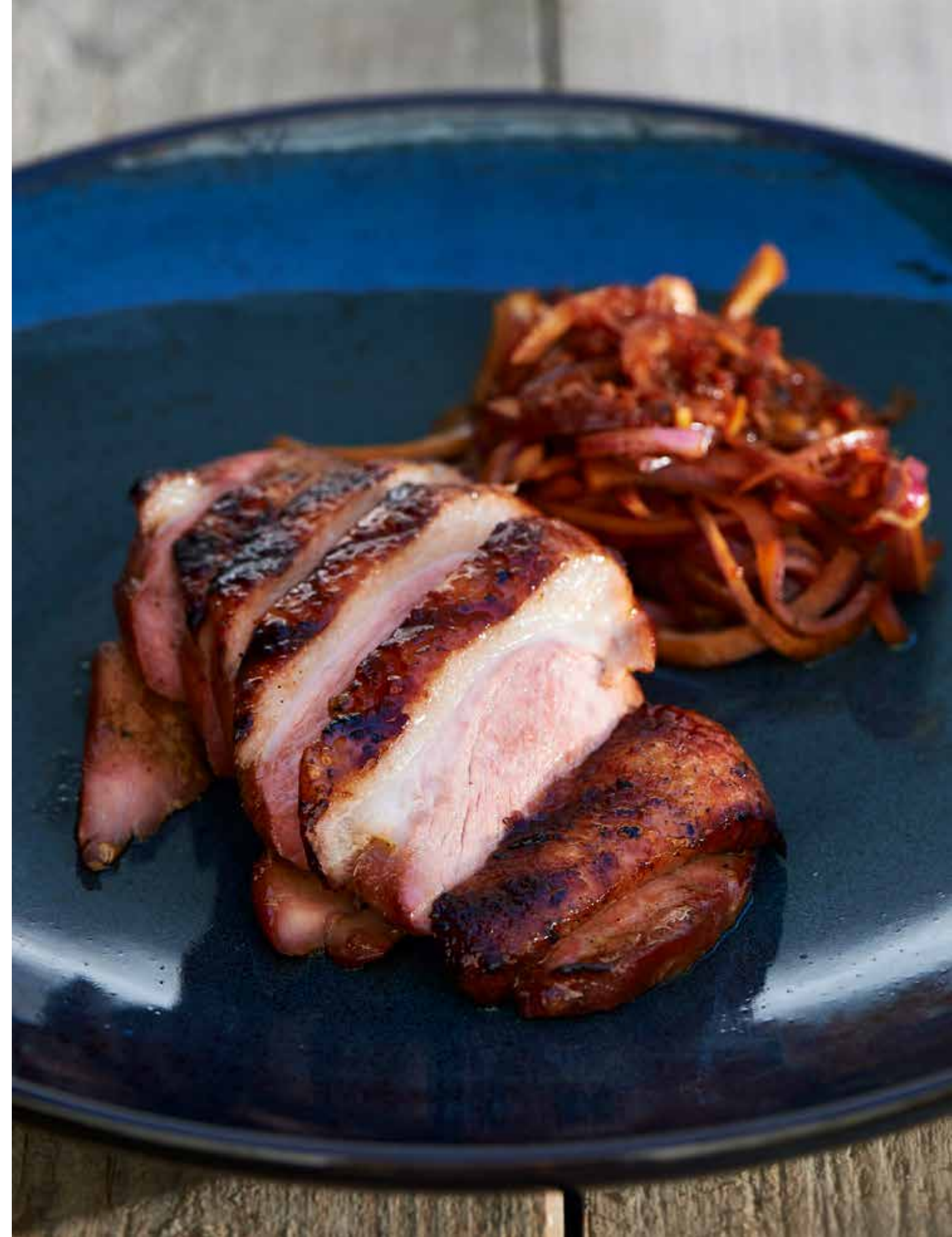
❷ Laat 2 uur marineren en draai af en toe om, maar geef de vleeskant wat meer tijd in de marinade dan de vetkant.

❸ Laat de eendenborsten uitlekken, dep droog en gril ze 5 minuten op de vetkant,

dan 4 minuten op de vleeskant. Laat ze op een wat minder heet stukje van de grill op de vetkant doorgaren tot een kern van 48 °C.

❹ Haal de eend van de grill en laat onder een dubbel stuk aluminiumfolie doorgaren tot een kern van 54 °C.

❺ Trancheer het vlees voordat je het serveert.





HOOFDSTUK 6 - INGREDIËNT -



CONDIMENT

‘Geef me saus...’ Volg me en je komt de quote tegen, en terecht, het is de cherry on the cake. Natuurlijk een aantal met een vetje, het zoveelste mayo-recept, maar ook veel met frisse zuren, met een beetje olie, yoghurt, citroen, en veel met kruiden. Met een goede saus heb je eigenlijk verder niets meer nodig, en een chutney of een relish maakt het helemaal af. Maak een condiment gerust een dag van tevoren zodat de smaken goed kunnen intrekken.

MARINADE

ANANASMARINADE

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 5 minuten

250 g ananas, in stukjes	2 tenen knoflook, schoon en geperst
100 ml sojasaus light	
60 g bruine basterdsuiker	2 cm gember, geschild en gesneden
80 ml ciderazijn	

1 Maal ananas, sojasaus, suiker, ciderazijn, knoflook en gember fijn in de keukenmachine.

TIP Deze marinade werkt het beste als je het te marinieren ingrediënt met de marinade in een ziploc regelmatig masseert.

SPARERIBMARINADE*

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 20 minuten

2 sjalotten, gesnipperd	100 g bruine basterdsuiker
100 ml olijfolie	50 ml wittewijnazijn
2 tenen knoflook, schoon en geperst	50 g Heinz tomatenketchup
1 blik gepelde tomaten	30 ml sriracha (Thaise chilisaus)

- 1 Fruit de sjalotten zacht in olijfolie tot ze glazig zijn, voeg knoflook toe en gaar nog een minuut door.
- 2 Voeg tomaten, suiker, wittewijnazijn, ketchup en chilisaus toe en breng tegen de kook aan.
- 3 Laat 10 minuten zacht garen en laat afkoelen.

* Er zijn natuurlijk honderden spareribmarinades, maar dit is een snelle en simpele. Een recept is slechts een leidraad, dus maak 'm gerust zuurder, zoeter, scherper...

KARNEMELKMARINADE

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 5 minuten

500 ml karnemelk	2 rode ui, in ringen
50 ml citroensap	2 Spaanse pepers, in stukken
3 tenen knoflook, schoon en geperst	1 tl cayennepeper

1 Meng de karnemelk met citroensap, knoflook, rode ui, Spaanse peper en cayennepeper.

CHARMOULA

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 5 minuten

200 ml olijfolie	3 tenen knoflook, schoon en geperst
½ rode ui, gesnipperd	12 takjes koriander, gesneden
1 el citroensap	1 tl komijn
1 el limoensap	1 Spaanse peper, ontsaad en gesneden
1 tl komijn	
1 tl pimentón (gerookt paprikapoeder)	zout en peper

- 1 Meng olijfolie, rode ui, citroen- en limoensap, komijn, pimentón, knoflook, koriander en Spaanse peper tot een charmoula.
- 2 Breng op smaak met zout en peper.

THAISE MARINADE

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 20 minuten

2 groene Spaanse pepers, ontsaad en gesneden	50 ml vissaus
3 tenen knoflook, schoon en doormidden	2 limoenen, sap en rasp
	100 ml zonnebloemolie
	10 g zwarte peper

1 Meng in de keukenmachine de Spaanse pepers, knoflook, vissaus, limoensap en -rasp, zonnebloemolie en peper.

RELISH / CHUTNEY / ZUUR

APPELCHUTNEY

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 50 minuten

1 kilo appels, goudrenet, geschild en in stukken van 3 x 3 cm	80 ml ciderazijn
30 g gember, geraspt	100 g suiker
1 rode ui, gesnipperd	1 el mosterdzaad
	100 g rozijnen
	zout en cayennepeper

- 1 Breng appel, gember, rode ui, azijn, suiker en mosterdzaad tegen de kook aan en laat 20 minuten stoven.
- 2 Voeg de rozijnen toe en laat nog 20 minuten stoven. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
- 3 Vul schone weckpotten met de warme chutney en laat afkoelen in de koelkast.

TIP Je kunt de chutney makkelijk 4 dagen van tevoren maken en dan nog een week (in de koelkast) bewaren.

MANGOCHUTNEY, VERS

Vorbereiding 5 minuten
Afmaken 10 minuten
Rusten 30 minuten

2 mango's, geschild, alleen vruchtvlees	30 ml ciderazijn
1 tl kurkuma	1 Spaanse peper, ontsaad en fijngesneden

- 1 Snijd het mangovruchtvlees in kleine blokjes. Maal de helft ervan fijn in de keukenmachine, met kurkuma en ciderazijn.
- 2 Meng het restant van de mango en de Spaanse peper door de puree.
- 3 Laat een halfuur staan en breng op smaak met zout en peper.

GROENE CHILI-JAM

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 20 minuten

‘Dennis, waar is de chili-jam...?’ En weer kon ik nieuwe maken, terwijl onze fotograaf zijn mondhoeken aflikte. Met rode pepers is de jam overigens ook super.

5 groene Spaanse pepers, ontsaad en grof gesneden	2 cm gember, gesneden
1 sjalot, gesneden	50 ml zonnebloemolie
3 tenen knoflook, schoon en gesneden	70 ml rijstwijnazijn
	100 g bruine suiker
	Thaise vissaus

- 1 Maal Spaanse peper, sjalot, knoflook en gember fijn in de keukenmachine.
- 2 Verwarm de olie in een kleine sauspan en voeg het mengsel uit de keukenmachine toe. Bak tot de pepers verkleuren en voeg dan de azijn en bruine suiker toe.
- 3 Breng weer tegen de kook aan en laat nog 5 minuten indikken.
- 4 Breng op smaak met vissaus en zet direct het vuur uit (anders verliest de vissaus zijn smaak).

KNOFLOOK, GEKONFIJT

Vorbereiding 10 minuten
Afmaken 45 minuten

Altijd in de koeling bij de Jaspertjes. Hier pimp je echt alles mee op en je gaat er beslist niet van uit je mond stinken.

20 tenen knoflook, schoon	1 blaadje laurier
200 ml olijfolie	10 peperkorrels
2 takjes tijm	

- 1 Verwarm de knoflook met olijfolie tot er kleine belletjes opstijgen.
- 2 Houd 40 minuten op deze temperatuur, tot je ziet dat de knoflook lichtgeel wordt.
- 3 Laat afkoelen in de olie, en bewaar ook in de olie.

VACHERIN MONT D'OR MET DIP-AARDAPPELTJES

6 PERSONEN

Vorbereiding 20 minuten **Afmaken** 15 minuten

Benodigdheden barbecue met een temperatuur van 160 °C | vuur, indirect

1 Vacherin Mont d'Or (klein)

18 kleine aardappeltjes in de schil, gekookt

Maldon-zout

1 Pak de Vacherin Mont d'Or – inclusief het spanen doosje – in in 2 lagen aluminiumfolie en zet de kaas 20 minuten op de barbecue.

2 Snijd ondertussen de aardappeltjes in

de lengte doormidden en gril die krokant naast de kaas.

3 Bestrooi de aardappeltjes met wat Maldon en serveer ze – als 'lepeltje' – bij de warme kaas.



CITROEN CHEESECAKE

10 PERSONEN

Vorbereiding 30 minuten **Afmaken** 50 minuten **Afkoelen** 15 minuten
Benodigheden barbecue met een temperatuur van 180 °C | vuur, indirect

300 g bastognekoeken
100 g boter, gesmolten + wat
extra om mee in te vetten
25 g suiker
40 g maizena
750 g cream cheese (Philadelphia)
2 eieren

1 vanillestokje,
uitgeschrapt*
2 citroenen, alleen rasp
300 g crème fraîche
250 ml water
500 g suiker
200 g citroenmarmelade

- 1 Maal de bastognekoeken fijn in de keukenmachine en voeg al draaiend de gesmolten boter toe. Vul de bodem van een met boter ingesmeerde springvorm met deze koekjeskrumels en druk goed aan.
- 2 Meng suiker, maizena en cream cheese tot een homogene massa.
- 3 Voeg eieren, vanille, citroenrasp en crème fraîche toe. Schep op de koekjesbodem.
- 4 Zet de springvorm 50 minuten in de barbecue en laat daarna afkoelen.
- 5 Breng ondertussen water en suiker aan de kook, laat tot de helft inkoken en meng met de marmelade. Laat afkoelen tot lauw, giet op de cheesecake en zet alles een poosje in de koelkast.
- 6 Verwijder daarna de rand van de springvorm en val aan.

* Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap met een mesje de zaadjes uit de peulen.

