

JULIUS JASPERS

BBQBIJBEL

VAN ASPERGES TOT ZWEZERIK



© 2016 Julius Jaspers
© 2016 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam
Tekst en receptuur Julius Jaspers
Fotografie Dennis Brandsma
Styling Isabel Jaspers
Chef keuken Aram van Beek
Culinaire redactie Lars Hamer
Allergeneninformatie Zuiver *Eten*
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen

ISBN 978 90 488 3250 7
ISBN 978 90 488 3251 4 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

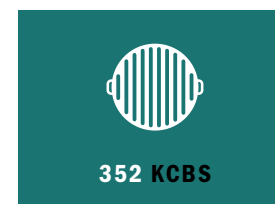
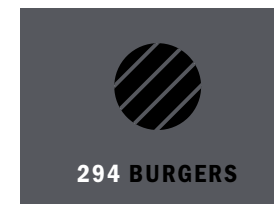
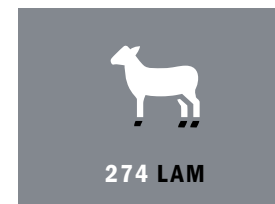
Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

7 **VOORWOORD**
8 **BARBECUEËN EN GRILLEN**
12 **VUUR EN HOUT**
14 **DE RECEPTUUR**

15 **BRANDVEILIGHEID**
16 **OVER VLEES**
20 **TEMPERATUUR**
23 **TECHNIEK EN BEGRIPPEN**

26 **BBQ-TOOLS**
39 **KEUKENKASTJE**



491 **MET DANK AAN**
492 **RECEPTENINDEX**
498 **REGISTER**
511 **ALLERGENEN-ICONEN**



VOORWOORD

Mijn tiende boek, je kunt het een mijlpaal noemen, zelf noem ik het een logisch gevolg van mijn zoektocht naar lekker eten. Deze keer stap ik af van het 'in 5 minuten afmaken', maar een goede voorbereiding blijft natuurlijk een must. Het afmaken kan best weleens wat langer duren, maar who cares? Laat je gasten maar even wachten, het gaat erom dat je eten perfect klaargemaakt op tafel komt, en het vuur kan af en toe grillig zijn. Laat je dus niet opjuttten, neem de tijd, het is het eindresultaat dat telt. (Alhoewel een beetje plannen natuurlijk nooit kwaad kan.)

Ik ga in dit boek uit van een BBQ met een deksel, dat kan een kamado zijn (meestal een keramische BBQ met een dikke wand zoals de Big Green Egg), of een ketel-BBQ. Ik geef aan als je een recept echt niet kunt maken zonder deksel (bij de cake bijvoorbeeld) of bij welk gerecht je kunt improviseren.

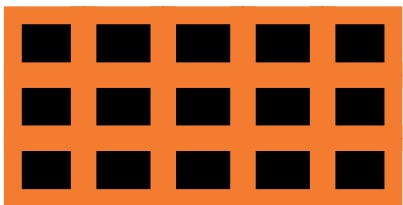
In de receptuur worden iconen gebruikt van materialen (hardware) die je nodig hebt om het gerecht te bereiden. De meest essentiële hardware als een snijplank en een keukenmes laat ik hierbij buiten beschouwing. Nieuw in dit boek is het gebruik van de allergenen-iconen, om de recepten nog toegankelijker te maken voor de lezer die niet alles mag eten.

Om te beginnen ga ik vrij diep in op de aanwijzingen hoe je bijvoorbeeld vis moet fileren en vlees ontbenen en opbinden, omdat een goede voorbereiding zagezegd het halve werk is. En het is gewoonweg ook leuk! Na de how-to's start ik met een hoofdstuk over groente op de BBQ – hoe lekker – waarna vis, gevogelte, rund, varken (mijn favoriet) en lam volgen. Daarna speciale aandacht voor burgers en spiesjes, en een hoofdstuk waar ik denk ik veel vrienden mee maak door haarfijn uit te leggen hoe het er bij de KCBS aan toe gaat! Vervolgens geef ik je nog flink wat recepten voor bijgerechten en condimenten (sauzen, rubs en andere smaakmakers) en ik sluit natuurlijk af met zoet, want dat gaat ook top op de BBQ.

Ongelooflijk veel plezier aan het vuur!

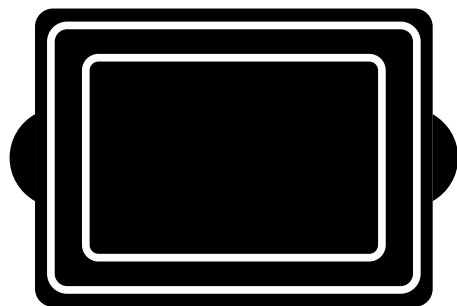
Julius

BBQ-TOOLS



baksteen (in folie)

Wikkel een baksteen in twee lagen aluminiumfolie en je hebt het ideale hulpmiddel om 'butterflied' te grillen. Wel de baksteen voorverwarmen.

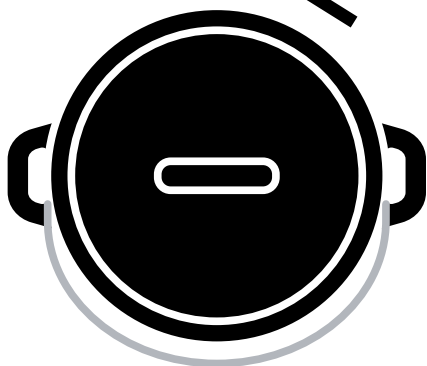


braadspijder

Rechthoekig 30 x 40 cm met ronde hoeken; zorg dat hij goed op de BBQ past. Hoe dikker het materiaal hoe minder snel hij aan zal branden.

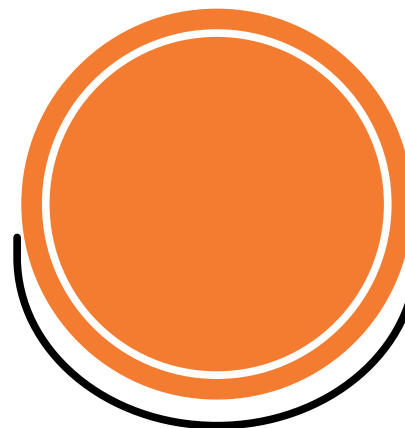
aspook

Vooraf voor de kamado-BBQ's van belang, om gemakkelijk de as via het ventilatierooster af te kunnen voeren.



Dutch oven

Gietijzeren kookpan met deksel voor op de BBQ. Geweldige hittegeleider en bij goed gebruik (nooit wassen met zeep) nog bijna anti-aanbak ook.



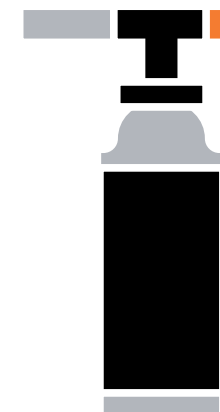
emmer

Afval, water, houtskool, altijd handig om bij de hand te hebben. Neem een ijzeren, dan kun er ook de hete as in opvangen.



handschoen

Een BBQ-handschoen moet niet te krap zijn, je moet er met je hand goed in en uit kunnen. Natte handschoenen en lappen zijn dodelijk bij hitte, er is weinig wat hitte zo goed geleidt!



gasbrander (crème brûlée brander)

Handige tool om het vuur mee aan te steken of om iets fragiels nog net even een grillkorstje te geven.



handschoen rubber

Hygiënisch bij rubben en masseren, en bij mengen van bijvoorbeeld hamburgervlees.

injecteurspuit

Spreekt voor zich, houd 'm goed schoon.



KIP ONTLEDEN



1 Snijd met een fileermes de bouten van de kip en probeer ze precies in het midden van het gewricht van het karkas af te snijden.

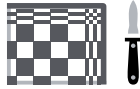


2 Snijd de bout door tot een drumstick en een dij. Snijd daarna met het fileermes eerst de ene en dan de andere kant van de borst van het karkas.

3 Snijd de vleugels los en eventueel op het gewricht door en vergeet vooral niet de kippenoesters aan de onderkant van het karkas uit te lepelen.



OESTERS OPENEN



1 Leg de oester tussen een keukendoek, wrik het oestermes in het scharnier van de oester en maak de oester met een paar polsbewegingen open.



2 Snijd met de scherpe kant van het oestermes langs de bovenkant van de schelp de sluitspier door.



3 Snijd de oester aan de onderkant los van de schelp, verwijder eventueel gruis en draai de oester, zodat de onderkant naar boven toe komt te liggen.



GEPOFTE BIET EN MACADAMIANOTEN



1 Wikkel de bieten stuk voor stuk in aluminiumfolie en pof ze zeker 45 minuten op een laag kolen. Het is nog beter om ze in de kolen te poffen als de laag dik genoeg is, draai anders de bieten af en toe om. Controleer met een satépen de garing en laat afkoelen. Haal de bieten uit het folie en schil de harde buitenkant weg. Snijd de bieten in wedges.

2 Meng met een garde olijfolie en balsamicoazijn en marineer de bietwedges hierin minstens 1 uur. Roer af en toe om en bestrooi met zout.

3 Leg de bieten op een bord, bestrooi met gehakte macadamianoten, granaatappelpitten, munt en peterselie en rasp er direct voor serveren pecorino over.

6 PERSONEN

- 3 rode bieten, ongeschild
- 3 gele bieten, ongeschild
- 3 chioggia bieten, ongeschild
- 150 ml olijfolie, extra virgine
- 60 ml balsamicoazijn, een beetje oude
- Maldon zeezout
- 50 g macadamianoten, gehakt
- ½ granaatappel, alleen de pitten
- ¼ bos munt, gesneden
- ¼ bos bladpeterselie, gesneden
- 100 g pecorino

Stook de BBQ zo dat je een lekkere laag hete kolen op de bodem hebt.





GAMBAS AL AJILLO



DE LEKKERSTE GAMBA'S KOMEN UIT ROSAS EN PALAMÓS IN SPANJE, MAAR DAT ZIJN OOK METEEN DE DUURSTE. NEEM VOOR ONDERSTAAND RECEPT EEN MAATJE KLEINER, MAAR VOORAL DE BESTE.

1 Verwarm een skillet of aardewerken schaal op de barbecue. Giet de olie erin, warm op en voeg knoflook en chili toe. Roer af en toe door de olie tot de knoflook krokant en lichtbruin begint te worden.

2 Voeg de gamba's en zout en peper toe, zorg dat ze goed in de olie liggen en draai ze na 2 minuten om. Controleer vervolgens na 3 minuten of de gamba's gaar zijn, ze moeten goed roze van kleur zijn maar nog wel hard.

3 Haal de gamba's van de barbecue, roer de peterselie erdoor en serveer direct.

6 PERSONEN

- 500 ml olijfolie
- 10 tenen knoflook, fijngehakt
- 4 Thaise chili (scuds), ontpit en fijngehakt
- 30 gamba's 18/20, met kop en pantser
- zeezout en peper
- 10 takjes platte peterselie, alleen blaadjes, fijngehakt

16/20 is de hoeveelheid gamba's per kilo. Koop je nu garnalen zonder kop dan lijkt de maatvoering hetzelfde maar wordt er gerekend per lbs (454 gram).



KIPVLEUGELS MET HONING EN SPAANSE PEPER



1 Pureer Spaanse peper, honing, knoflook en limoensap met een staafmixer of in de blender of keukenmachine tot een gladde saus.

2 Kook de boutjes 8 minuten zachtjes in ruim kokend water, laat ze uitlekken en grill ze op de barbecue rondom bruin en krokant.

3 Meng de gegrilde boutjes met de honing-pepersaus, bestrooi met de koriander en serveer direct.

6 PERSONEN

- 1 Spaanse peper, ontzaad en fijngesneden
- 50 g honing
- 2 tenen knoflook, geperst
- 30 ml limoensap
- 1 kilo kippenboutjes
- zout
- ½ bos koriander, gehakt

SO₂



IK WAS AL EEN CARNIVOOR, EN MIJN HUWELIJK MET ISABEL HEEFT DAAR NOG EENS AAN BIJGEDRAGEN. MAAR ERE WIE ERE TOEKOMT, SINDS MIJN VRIENDSCHAP MET GERTJAN KIERS HEB IK NIET ALLEEN VEEL GELEERD, MAAR OOK NOG MEER LEREN WAARDEREN. GENOEG GESLIJM. KOOP GOED VLEES! RIJD OM VOOR EEN GOEDE SLAGER, WAT ZEG IK: MAAK EEN SPECIALE TOCHT EN KOOP GOED VLEES!

RUND



BAVETTE **207** BRISKET MET KRUIDEN **208** DIAMANTHAAS CAVEMAN **211** CÔTE DE BOEUF **212**
ENTRECÔTE **215** RUNDERHART **216** LONGHAAS MET GROENTE UIT DE AS **219**
OSSENHAAS **220** SMOKED MEATLOAF **221** OSSENSTAART HARE KARE **222**
RUNDERRIBSTUK **225** SHORT RIBS MET VEGGIES **226** STAARTSTUK MET CITROEN EN ROZEMARIJN **229**
RARE BEEF TOSTADA **230** SUKADE OP DE BBQ **233** T-BONESTEAK **234**
TOMAHAWK **237** ZWEZERIK ARGENTINA (MOLLEJAS) **238**



STAARTSTUK MET CITROEN EN ROZEMARIJN



HET STAARTSTUK IS EEN DEEL VAN DE PLATTE BIL EN ALS IK HET VROEGER BIJ DAAN DE SLAGER WILDE HALEN DAN MOEST IK HET ECHT BESTELLEN. VANDAAG DE DAG IS HET NIET MEER ZO POPULAIR, HOEWEL DE VERGETEN DELEN, ZOALS LONGHAAS, VANG EN OOK STAARTSTUK, WEER AAN EEN OPMARS BEZIG ZIJN. LET OVERIGENS WEL GOED OP, ER ZIJN SLAGERS DIE STAARTSTUK WELEENS ALS ENTRECÔTE AANBIEDEN. DIT IS EEN EENVOUDIG RECEPT, DE CITROEN EN DE ROZEMARIJN BEPALEN HET AROMA.

6 PERSONEN

- 1,2 kilo staartstuk met een randje vet
- 3 citroenen, doormidden
- 1 bos rozemarijn
- Maldon zeezout
- peper

1 Laat het staartstuk een halfuur buiten de koeling 'ademen' en bestrooi daarna met zout.

2 Gril het staartstuk rondom dicht en laat verder garen op de minst warme kant van de barbecue tot een kerntemperatuur van 52 °C en laat het dan nog zeker 10 minuten naast de barbecue rusten.

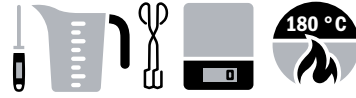
3 Gril de citroenen op de snijkant tot ze mooi gekleurd zijn (en dus ook meer smaak afgeven).

4 Trancheer het staartstuk, leg het vlees op de rozemarijn en leg de citroenen eromheen.

Vraag de slager om de snijrichting van het vlees even in het vet te kerven, de draad van het staartstuk verandert namelijk halverwege van richting.

Heerlijk die rozemarijn, maar voor mij smaakt het te snel naar zeepsop. Als je het gerecht op deze manier bereidt dan gebeurt dat niet, er komt door de warmte van het vlees gewoon een vleug kruiden op de tafel!

RIBBS JBG



DE ONE AND ONLY RIBBS IN JULIUS BAR&GRILL WORDEN GEMAAKT VAN VARKENS-KRABBen, DAT ZIJN, ZEG MAAR, DE DRIE RIBBEN DIE TEGEN DE NEK AANZITTEN, DUS NIET VAN DE MATJES. DEZE ZIJN IETS GROTER, HEBBEN WAT MEER VLEES EN VOORAL WAT MEER SMAAK. WE GAREN ZE VACUÛM VOOR IN DE MARINADE, DAARNA HOEVEN WE ZE ALLEEN MAAR AF TE GRILLEN, IDEAAL, ZE ZIJN DUS ALTIJD GAAR.

1 Maak een marinade van hoisinsaus, oestersaus, honing, shaoxing wijn, knoflook en gember en neem die mee naar de slager (tenzij je zo'n klein vacumeermachientje thuis hebt). Bestel de varkenskrabben, kijk de slager lief aan en vraag of hij dat samen met de marinade vacuum wil trekken. Niet te stevig anders prikken de boteinden misschien door de zak.

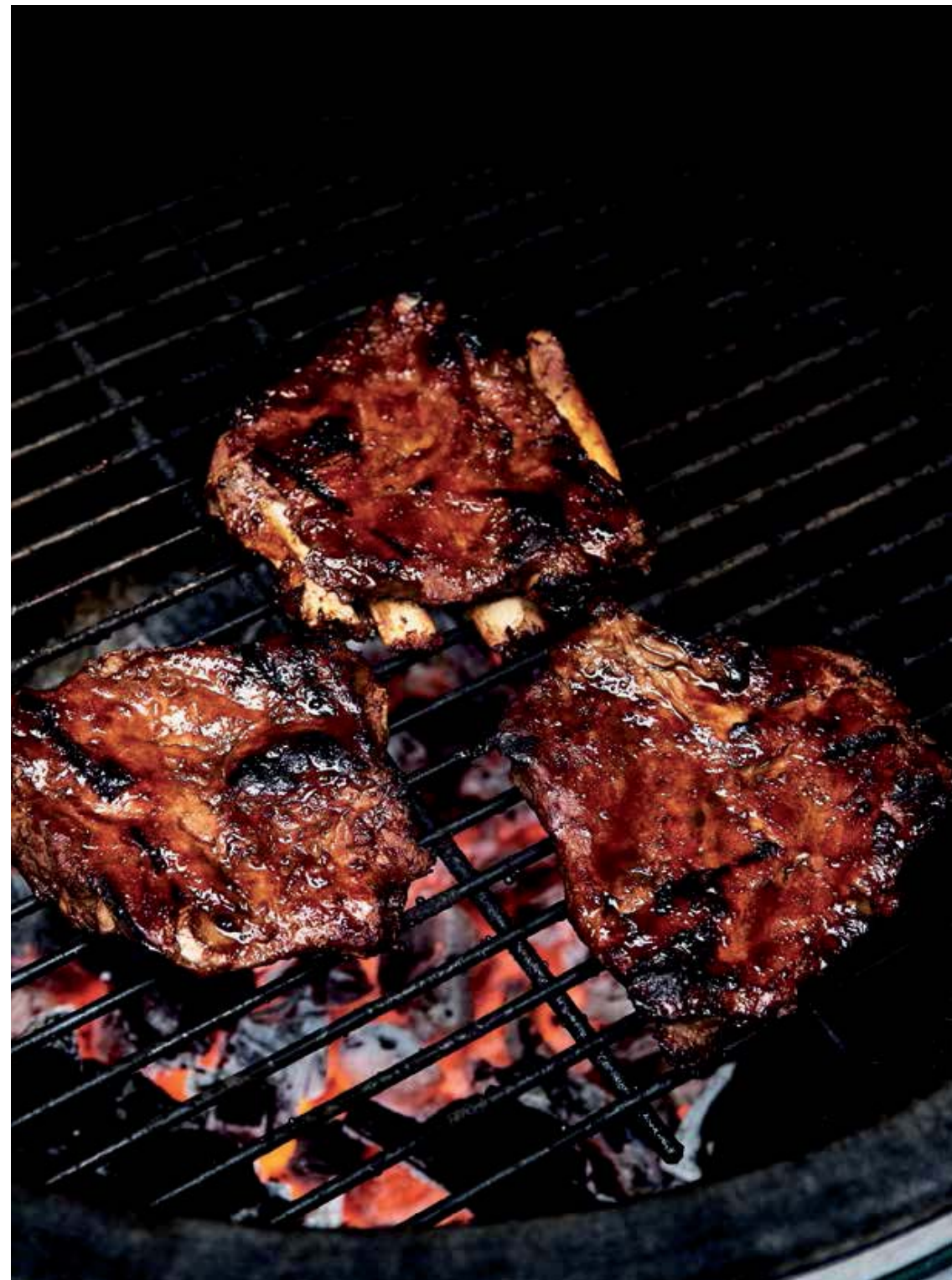
2 Thuis vul je een grote pan met water, breng het water tegen de kook aan, leg die zak(-ken) in de pan en probeer de temperatuur van het water 2 uur op 72 °C te houden.

3 Haal de zakken uit het water en laat ze afkoelen in een teil water met ijsblokjes.

4 Haal de krabben uit het vacuüm, laat even uitlekken en grill ze op de barbecue aan beide kanten krokant en warm. Tijdens het grillen kun je ze nog een paar keer bestrijken met de ribglaze.

6 PERSONEN

- 250 ml hoisinsaus
- 160 ml oestersaus
- 75 g honing
- 125 ml shaoxing wijn (of droge sherry)
- 2 tenen knoflook, geperst
- 15 g gember, geschild en gesneden
- 3,5 kilo varkenskrabben
- ribglaze, pagina 442



PULLED LAMB



1 Maal knoflook, ui, Spaanse peper, witte-wijnazijn, suiker, tijm, kaneel en korianderzaden in de keukenmachine tot een vochtige rub.

2 Bestrooi de lamsschouder met zout en peper en smeer daarna in met de rub. Laat de smaken een nacht intrekken.

3 Steek een kernthermometer tot in het midden van de schouder, gooi een handje rookhout op het vuur en leg de schouder op het rooster.

4 Laat de schouder zeker 4 uur op de barbecue liggen, houd de temperatuur zo constant mogelijk en breng het vlees naar 90 °C. Bij een open barbecue duurt het zomaar 2 uur langer en moet de schouder ook een paar keer worden gedraaid.

5 Laat de schouder een kwartier afkoelen en pluk vervolgens het vlees van het bot, BYFF (ofwel burn your fucking fingers); hoe meer het vlees is afgekoeld hoe moeilijker dat plukken wordt.

6 Serveer met de tomatensalsa en het pitabrood.

6 PERSONEN

- 5 tenen knoflook
- ½ rode ui, gesneden
- 2 Spaanse pepers, ontzaad en gesneden
- 75 ml witte-wijnazijn
- 50 g suiker
- 2 takjes tijm, gerist en fijngesneden
- ½ tl kaneelpoeder
- 10 stuks korianderzaad
- 1 lamsschouder, van 2,5 kilo, met bot
- zout en peper
- tomatensalsa, pagina 419
- 6 pitabroodjes

Houd er rekening mee dat bij een BBQ zonder deksel de gaartijd behoorlijk langer zal zijn.

SO₂





ULTIMATE VEGA BURGER



JA ULTIMATE, WANT DAT IS DEZE BURGER. ALS JE BEGINT DENK JE: WAAR GAAT DAT NAARTOE? MAAR WERK RUSTIG DOOR EN JE KRIJGT EEN BURGER WAAR ZELFS EEN HERBIVOOR VAN KAN GAAN HOUDEN.

1 Breng de rijst met het water aan de kook en laat zachtjes 40 minuten garen tot al het water is geabsorbeerd. Laat afkoelen tot handwarm.

2 Prak de zwarte bonen fijn met een vork en maal samen met de paprika, ui, champignons en knoflook fijn in de keukenmachine.

3 Maal de afgekoelde rijst in de keukenmachine fijn met de mozzarella.

4 Meng het zwartebonenmengsel met de mozzarellarijst.

5 Meng de eieren met cayennepeper, komijn en Sriracha en schep door het bonendeeg. Roer de panko erdoor tot je een kleverige, compacte massa hebt.

6 Maak zes burgers van dit deeg en bak 5 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. Laat afkoelen.

7 Gril de afgekoelde vegaburgers 4 minuten aan elke kant op de barbecue tot ze vanbinnen goed warm zijn.

6 PERSONEN

- 100 g bruine rijst, ongekookt
- 240 ml water
- 480 g zwarte bonen, gespoeld
- 1 groene paprika, ontpaard, fijngesneden
- 1 witte ui, in vieren
- 80 g champignons
- 6 tenen knoflook, schoongemaakt, fijngesneden
- 100 g mozzarella, in stukjes
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 el cayennepeper
- 1 el komijn, gemalen
- 1 tl Sriracha chilisaus
- 75 g panko (Japans broodkruim), of iets meer

optioneel

- 6 speltbroodjes
- 1 krop lollo verde
- 90 g gesmoorde ui, pagina 435
- 90 g JBG-burgersaus, pagina 402

Ik heb ze hier opgebouwd met kort geroosterde speltbroodjes, lollo verde, gesmoorde ui en de JBG-burgersaus.





VIS

INKTVISSPIESJES MET CITROENPEPER



1 Snijd de inktvistubes in de lengte door, spoel ze schoon en snijd ze in zo lang mogelijke strips. Dep ze droog.

2 Rijg de inktvisstrips aan spiesjes en bestrooi ze rondom met zout.

3 Gril de inktvispiesjes krokant op de barbecue. Let op, niet te lang want dan wordt het vlees taai.

4 Bestrooi de spiesjes met citroenpeper en serveer met extra parten citroen.

6-8 SPIESJES

- 300 g inktvistubes
- 10 g Maldon zeezout
- 1 el citroenpeper
- 1 citroen, in parten

Schoongemaakt te vinden in de diepvries van de toko.



PULLED PORK KCBS



1 Volle bak kolen, 1 wokkel, stoken tot 200 °C, platesetter, aluminiumbakjes, rvs-rooster, deksel halfopen, stoken tot 107 °C dome-temperatuur.

2 Injecteren met bijvoorbeeld Burgerschinken, rub, zout, 1 probe (temperatuursonde) in money muscle.

3 1 probe in butt, compleet schoon, money muscle bijna losgesneden.



4 Rubben met de all purpose BBQ rub.



5 Twee handjes rookhout op het vuur, garen tot 86 °C kern, kortere gaartijd voor de money muscle, warmhouden, gemiddeld totaal 21 uur.



6 Butt plukken, vlees en bark (die heerlijke buitenkant) mengen met BBQ-saus. Presenteren in styrofoam-bakje.



BACON AND EGG SALAD



1 Gril de bacon aan beide zijden krokant en laat afkoelen tot lauw. Snijd de plakken in vierkantjes.

2 Snijd de tomaten in vieren, verwijder het hart en het zaad en snijd de rest in blokjes.

3 Meng de vinaigrette en de mayonaise tot een dunne saus en meng met bacon, tomaat, ei, kappertjes en wat bosui en breng op smaak met zout en peper.

4 Serveer de salade iets onder kamertemperatuur en bestrooi met de rest van de bosui en met gebakken uitjes.

6 PERSONEN

- 400 g bacon, in plakken van 3 mm
- 400 g tomaten
- 100 g basisvinaigrette, pagina 422
- 100 g mayonaise, pagina 406
- 6 hardgekookt eieren, in kleine blokjes
- 40 g kappertjes, gespoeld, uitgelekt
- 3 bosuien, gesneden
- 30 g gebakken uitjes



GUACAMOLE



1 Snijd de avocado's doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Prak het vruchtvlees fijn met een vork en meng met citroensap.

2 Meng de avocadopuree met tomaat, bosui, munt en suiker. Breng op smaak met zout en peper.

- 2 avocado's
- 40 ml citroensap
- 1 tomaat, ontveld en in blokjes
- 2 bosuien, gesneden
- 6 takjes munt, alleen blaadjes, fijngehakt
- 1 el suiker
- zout en peper



ANANAS RÔTI MET PASSIEVRUCHT EN VANILLESABAYON



1 Laat boter smelten in een skillet van Ø 21 cm, voeg suiker en vanillemerg toe en verhit tot een gladdelichte karamel.

2 Bak de ananasstukken rondom ongeveer 10 minuten in de karamel.

3 Blus de ananas af met Malibu en laat indampen tot bijna droog. Haal de skillet van het vuur en laat afkoelen.

4 Breng voor de sabayon de witte wijn met 250 gram suiker en het vanillestokje tegen de kook aan en laat tot de helft inkoken tot een warme vanillewijn. Klop de slagroom lobbijg. Klop de eidooiers met de resterende 100 gram suiker totdat deze 'wit' en luchtig is en meng met de warme vanillewijn. Laat nog even licht verder garen in de pan (zorg dat het mengsel niet warmer dan 65 °C wordt), laat een beetje afkoelen en meng dan rustig de slagroom erdoor.

5 Stook de barbecue naar 225 °C en gril de ananasstukken rondom krokant. Serveer met de sabayon, passievrucht en geroosterde amandelen.

6 PERSONEN

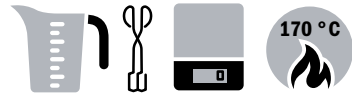
- 20 g boter
- 100 g suiker
- 2 vanillestokjes, bij 1 het merg eruitgeschraapt
- 1 ananas, geschild, in stukken
- 50 ml Malibu
- 3 passievruchten, alleen de inhoud
- 50 g geschaafde amandelen, kort geroosterd

sabayon

- 500 ml witte wijn
- 350 g suiker
- 1 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 6 eidooiers



PERZIK MET JACK DANIEL'S-ROOM



1 Verwarm de bruine suiker met de boter tot de boter is gesmolten. Meng kardemom, steranijs en de helft van de Jack Daniel's erdoor tot een glaze. Laat 5 minuten doortrekken op een laag pitje en laat afkoelen tot handwarm.

2 Klop de room halfstijf met de suiker, voeg het restant van de Jack Daniel's toe en klop nog iets stijver.

3 Gril de perziken zachtjes (bolle kant op het rooster), stook de barbecue wat op, smeer de platte kant in met de glaze, keer de helften en gril hier een mooie ruit op.

4 Serveer de perziken direct na het grillen met de room en bestrooi met granaatappelpitten en pistachenootjes.

6 PERSONEN

- 60 g bruine basterdsuiker
- 60 g boter
- 2 kardemompeulen, alleen de zaadjes
- 1 steranijs
- 100 ml Jack Daniel's
- 250 ml room
- 40 g suiker
- 6 perziken, doorgesneden, pit verwijderd
- 1 granaatappel, pitjes
- 50 g pistachenootjes

