



JEROEN HAZEBROEK

# HET ULTIEME GASBBQBOEK

LEER KOKEN OP EEN GASBARBECUE



# INHOUD

<b>RECEPTENINDEX</b>	<b>11</b>
<b>VOORWOORD</b>	<b>14</b>
<b>DE KEUZE VAN EEN MODEL</b>	<b>17</b>
<b>HOE WERKT EEN GASBARBECUE?</b>	<b>23</b>
<b>INSTALLATIE EN ONDERHOUD</b>	<b>37</b>
<b>BASISTECHNIEKEN</b>	<b>45</b>
<b>SMAAK</b>	<b>59</b>
<b>BASISRECEPTEN</b>	<b>77</b>
<b>RECEPTEN</b>	<b>107</b>
<b>Rund</b>	<b>108</b>
<b>Varken</b>	<b>118</b>
<b>Gevogelte</b>	<b>128</b>
<b>Lam</b>	<b>136</b>
<b>Wild</b>	<b>142</b>
<b>Vis, schaal- &amp; schelpdieren</b>	<b>152</b>
<b>Vega</b>	<b>172</b>
<b>Brood &amp; deeg</b>	<b>190</b>
<b>Nagerechten</b>	<b>202</b>
<b>Sauzen &amp; rubs</b>	<b>217</b>








# RECEPTENINDEX





## BASISRECEPTEN

	Steak	79
	Spareribs	82
	Kip van het spit	87
	Gerookte kipvleugels	90
	Vis in de klem	95
	Gerookte witvis en zalm	98
	Pizza margherita	103

## RUND

	Côte de boeuf met groene asperges	109
	Gerookte tri-tip met bonenstoof	110
	Short ribs met zoete aardappel	113
	Braziliaanse churrasco-stijl picanha met chimichurri en rijst	114
	Smashburger met portobello en blauwe kaas	117




## VARKEN

	Low & slow varkenswangen met koolsla en cornbread	118
	Cajun varkenskoteletten met dirty rice	122
	Varkenshaas met miso-honingglaze en paksoi	125
	Porchetta van het spit met appel- en venkeltray	126





## GEVOGELTE

	Kip piripiri	129
	Kip tandoori	130
	Kipdöner van het spit	133
	Beercan parelhoen met wortel en pastinaak	134











## LAM

	Lamsbout van het spit met ras el hanout, couscous en gedroogde pruimen	137
	Lamsrack met rozemarijn en aardappelgratin	138
	Boti kebab	141

## WILD

	Gegrilde-hertencarpaccio met bietensalade	142
	Wildzwijnrollade met walnoten en gebakken spruitjes	145
	Gegrilde duivenborst met groene linzen	149
	Gerookte wilde eendenborst met bloedsinaasappel-witlofsalade	150

## VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

	Heilbot van de rookplank met avocadocrème en limoen	153
	Gegrilde sardines met venkel	154
	Zeebaars of harder in zoutkorst	157
	Pesce spada alla siciliana	158
	Fish tikka	161
	Rode mul in bananenblad	162
	Gamba's in vodka-tomatensaus	165
	Mosselen met 'nduja en zoetzure paprika	166
	Langoeststaarten met salieboter en sepia-pasta	169
	Coquilles met pompoenpuree	170

# VOORWOORD

Na meer dan veertig jaar aan de houtskoolgrill was ik eigenlijk vergeten dat ik voor het eerst eten voor anderen maakte op een gasbarbecue. Het was het laatste feestje voor we naar de middelbare school gingen. De dochter van onze dorpslager vierde haar verjaardag. Er was muziek en er werd een beetje gedanst (zelfs door mij), maar er was natuurlijk ook een barbecue. De slager had twee gasbarbecues neergezet en op een of andere manier stonden we op een gegeven moment samen de stokjes te draaien, terwijl de rest op hun eten wachtte. Dit werd een thema. Ik was nooit gecharmeerd van de slagersbarbecue, een open gasgrill, die je bijvoorbeeld bij een vleespakket kreeg. Ik kan me een paar minder succesvolle evenementen herinneren in de jaren negentig waarbij er lange rijen op hun eten stonden te wachten (stress!). Zelfs in het begin van deze eeuw stond ik nog weleens op zo'n vierkante grill of model strijkplank te grillen. Ze gaven me altijd veel te weinig warmte af of juist te veel en hadden de neiging om uit te waaien, zonder dat je het meteen doorhad. Ze waren bedoeld voor stokjes en platte stukken vlees, al dan niet voorgegaard. Het miste een deksel, iets wat ik bij houtskoolbarbecues ook pas na vele jaren begon te waarderen.

Pas rond 2008 kwam ik via mijn collega Ralph de Kok in aanraking met gasbarbecues waar je wat mee kon. Hij kon erover praten in zijn winkel (toen nog in Neede) als goede, bruikbare apparaten. Ik was nog wel wat sceptisch. Weber was net als bij houtskool het pioniersmerk en er waren twee Canadese merken waar ik wel gecharmeerd van werd: Broil-King en Napoleon. Dikke roosters, meerdere onafhankelijk van elkaar te regelen branders waarmee de temperatuur regelbaar werd onder de kap.

Vandaag de dag kun je een goede gasbarbecue kopen in allerlei prijsklassen, van een simpele met twee of drie branders tot een complete buitenkeuken met zijbranders en infrarood. Het zijn niet alleen meer Noord-Amerikaanse merken die domineren. Merken als Outdoorchef en (good old) Campingaz kunnen aardig meekomen. Door regels van gemeenten en woningcorporaties wordt voor veel mensen barbecueën op gas de enige mogelijkheid. Mijn doel is om je een praktisch boek te geven waarmee je meer uit je apparaat kunt halen.

De nadruk ligt bij veel gebruikers nog steeds op grillen van vlees en minder op roken, bakken en langzaam garen. Door in dit boek met twee zones te werken – we noemen dit direct en indirect – kun je ook met die technieken aan de slag.

Na een uitleg over de brandstof, stoken in zones en het onderhoud, leg ik in zeven basistechnieken de veelzijdigheid van de moderne gasbarbecue uit, geïllustreerd met meerdere foto's en een niet te ingewikkeld recept. Hierna volgen nog eens meer dan vijftig vlees-, vis- en vegetarische recepten. Bereidingen aan het spit zijn vanaf het begin al populair bij gasbarbecues, omdat de rechthoekige versies ervoor gemaakt lijken. Spit en spiezen (brochettes) ontbreken daarom niet, alleen heb ik ze wat meer Indiase en Noord-Afrikaanse smaken gegeven. Bij brood heb ik bewust gekozen voor platte broden, die je bij die spiezen kunt serveren. De warmteverdeling van de gasbarbecue maakt hem beter geschikt voor een snelle, felle bakperiode van een platbrood dan voor volle, hooggerezen broden. Ik doe wel een poging om je een paar mooie gebakken en gegrilde desserts te laten maken. Daarbij gebruiken we vaak gietijzeren pannen en de pizzasteen om de warmte te verdelen.

Met dit boek heeft de gasbarbecue geen geheimen meer voor je en is het daadwerkelijk een buitenkeuken geworden.

**Jeroen Hazebroek**



# **DE KEUZE VAN EEN MODEL**



**D**e meeste mensen die dit boek openslaan, zullen al een gasbarbecue in de tuin of op het balkon hebben staan. De keuze had meestal met je budget te maken of hoe een apparaat eruitzag en wat het advies was van een expert, live of op een website (de beste 10 betaalbare gasbarbecues of de 5 ultieme buitenkeukens!). Als je die keuze al hebt gemaakt, dan kan ik je alleen nog helpen met het maximale uit je apparaat te halen. Als je nog aan het nadenken bent over welke je gaat aanschaffen, laat me je dan een paar goede handvatten geven waar je je niet aan kan branden. We verdelen de soorten onder in drie categorieën: de vakantiegrill, de barbecue voor de achtertuin en de buitenkeuken.

Natuurlijk valt niet alles netjes in die drie vakjes en zijn er grijze gebieden. Een paellabrander met een doorsnede van een meter valt eigenlijk onder wat ik een vakantiegrill noem en sommige kleine portable grills (zoals de Weber Q) zijn zo goed ingericht dat je er bijna alle recepten uit dit boek mee kan maken. Het onderscheid ten opzichte van de buitenkeuken is nog het lastigste, maar daar kijken we dan vooral naar accessoires en de prijs.

#### **DE VAKANTIEGRILL**

Een kleine grill met deksel kan nog best veelzijdig zijn, ook al heeft hij maar één brander. Sommige hebben de optie om met een kleine pizzasteen een platbrood of pizza te bakken, en als je geen meegeleverde plancha hebt, kun je er makkelijk een passende pan of skillet op stoken. Grillen is de hoofdfunctie van dit soort apparaten. Een deksel zorgt vooral voor een effectievere garing en minder brandstofgebruik per gerecht. Het deksel kan los afneembaar zijn of aan een scharnier zitten. Voor thuis zijn deze modellen uitstekend te gebruiken op het balkon van een flatgebouw, maar vanwege de mobiliteit is dit vooral een vakantie- en parkbarbecue. De merken die dit soort apparaten maken, signaleren waarvoor ze gemaakt zijn al in de naam, ze

heten city, citi, go-anywhere of travel grill. Het woord barbecue wordt in de naam niet gebruikt, omdat low & slow-barbecueën niet echt tot de mogelijkheden behoort. Ze zijn rond of ovaal en hebben meestal een enkele brander, eventueel een tweede. De poten zijn niet lang en vragen om een stevige verhoging (geen plastic tafel!). De brandstof kan propaan zijn met de standaard drukverdeler en slang, maar ook een cartouche/flesje met 80% butaan en 20% propaan of zelfs 100% butaan. Deze laatste brandstofoptie maakt de grill vrijwel alleen geschikt voor de zomer.

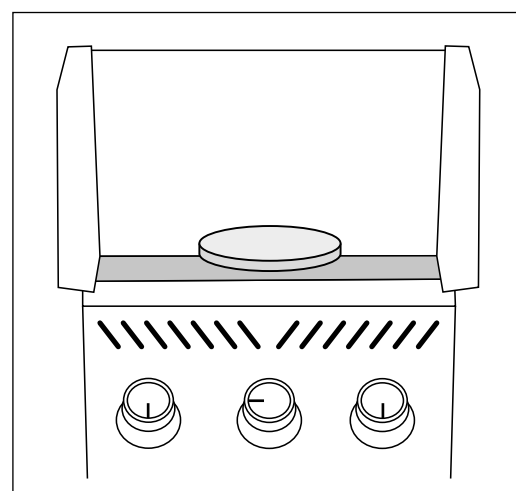
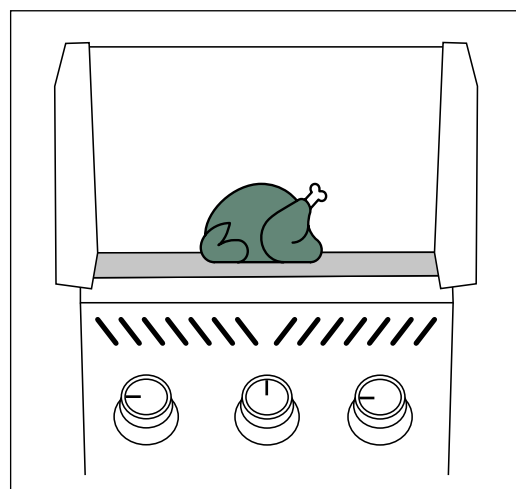
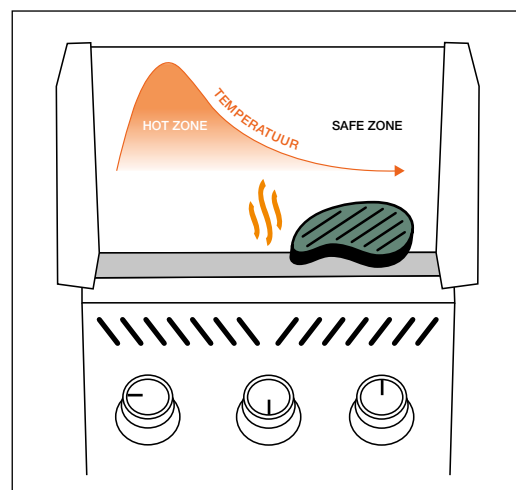
De skottelbraai is een aparte categorie in deze groep kleine grills. Skottelbraai is afgeleid van het bakken op een schep of ploegschaar boven houtvuur door Zuid-Afrikaanse boeren met weinig kookmaterialen. Ze zijn gemaakt om een ronde plancha, wok of paellapan te verwarmen. De poten zijn over het algemeen hoger, al dan niet telescopisch, zodat je er makkelijker staand mee kunt werken. Je kan je afvragen of dit nog iets met barbecue te maken heeft, maar het is in ieder geval buitenkoken.

De kosten voor een kleine grill gaan van de prijs voor een flinke afhaalmaaltijd voor twee of een volle tank benzine tot een weekendje weg. De prijzen zijn vergelijkbaar met de aanschaf van een middenklasse houtskoolbarbecue (een ketelbarbecue). Dit betekent dat het voor de meeste mensen binnen het budget ligt. Een thema bij het aankopen van apparatuur is altijd hoeveel garantie merken geven op het hele apparaat en de onderdelen. Als er meer dan de door de EU voorgeschreven fabrieksgarantie van twee jaar op een apparaat zit, dan heeft het merk vertrouwen in z'n eigen product. Veel kleinere grills zijn heel betaalbaar als huiskamer bij bouwmarkten en tuincentra, dan ligt de garantie en ondersteuning bij die keten. Bij de kleine grill zal er niet veel garantie zijn op individuele onderdelen. De beste tip is om toch een echte winkel in te lopen en even aan de handvatten te trekken en aan de knoppen te draaien.

# **BASIS- TECHNIEKEN**

**E**erder in het boek kon je iets lezen over directe en indirecte zones, de hot zone (grillen) en safe zone (garen), oftewel two-zone cooking.

In een gasbarbecue betekent het dat de bereidingstemperatuur lager wordt naarmate je een ingrediënt verder van de actieve warmtebron legt. Bij een barbecue met twee branders is het opdelen in twee zones natuurlijk mogelijk, maar het is minder makkelijk te regelen dan bij drie branders of meer. Voor de recepten in dit boek is een barbecue met drie branders (of meer) ideaal. Er zijn ook ronde barbecues met een hittedeksel over de branders of omgekeerd juist een kanaal om de hitte te concentreren. Met deze apparaten kan je ook heel goed direct en indirect koken, maar meestal niet tegelijkertijd, zoals op een rechthoekige barbecue met meerdere branders.



**De drie meest gebruikte vormen van two-zone cooking.**



# BASIS- RECEPTEN

Zeven maakbare recepten van de technieken die we in het hoofdstuk hiervoor uitgebreid hebben besproken.

# STEAK

## Basisrecept direct grillen

De dikte van de steak, de herkomst en de begintemperatuur van het vlees bepalen de bereidingstijd, net als je eigen voorkeur voor rare tot well done. Meten is weten in dit geval. Kijk voor het overzicht van kerntemperaturen voor steak op pagina 62. We geven in dit recept de mogelijkheid om op het standaardrooster of boven de infraroodbrander te grillen. De tweede manier is meestal iets sneller.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 minuten / Barbecuetemperatuur: 220 °C - 240 °C (direct)



### INGREDIËNTEN

- 4 entrecotes of ribeyes à 250 g
- zout en versgemalen peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- kernthermometer

Lees verder op pagina 81



**BEREIDING****Zonder infraroodbrander:**

Verhit de barbecue 10 minuten tot 220-240 °C. Zo geef je een dik (gietijzeren) rooster tijd om op te warmen.

Dep het vlees droog en bestrooi met zout. Snijd eventueel het vetrandje in tot net op het vlees. Grill de steaks 2-3 minuten per kant.

**Met infraroodbrander:**

Verhit de bereidingsruimte met deksel van de barbecue tot 200 °C. Verhit hierna de infraroodbrander. De temperatuur is niet te meten, maar je wilt een rode gloed zien in het metalen gaaswerk.

Dep het vlees droog en bestrooi met zout. Snijd eventueel het vetrandje in tot net op het vlees. Leg het vlees op de grill, laat 30 seconden sissen, draai een kwartslag (niet omdraaien), laat nog 30 seconden liggen en draai daarna om. Herhaal het grillen van de streepjes. Neem van de infraroodbrander en plaats op het standaardrooster. Bak nog 2 minuten per kant.

**Voor beide manieren:**

Neem de steaks uit de barbecue, bestrooi met peper en verpak in aluminiumfolie of slagpapier. Hoe strak je het inpakt, bepaalt hoe snel het nog zal doorgaren. Je kan de kerntemperatuur meten voor, tijdens en na het rusten om het proces in de gaten te houden en te voorkomen dat het vlees doorslaat naar well-done. 48 tot 50 °C voor het rusten geeft meestal een resultaat van 54 tot 56 °C na het rusten.

# RECEPTEN

Met de basistechnieken die we in het vorige hoofdstuk hebben geoefend, kunnen we hierna volledige maaltijden maken. We hebben ze opgesplitst in vlees- en vissoorten, vegetarische gerechten, (plat)brood en desserts.

# GEROOKTE TRI-TIP MET BONENSTOOF

Ik gebruik hier bewust de Amerikaanse naam van het liesstuk, ook wel maminha en ezeltje genoemd. De laatste uitleg die ik over de naam ezeltje heb gekregen, was dat je wel een ezel moet zijn om dit stuk te verzieken. Je kan er namelijk alles mee: grillen, braden, roken. Voor deze bereiding ben ik iets verder gegaan dan medium. Als het stuk mooi dooraderd is, dan kan het dat prima hebben. De bonen op de foto zijn kievitsbonen, die zien er heel mooi uit, maar je mag ook andere gebruiken (zelfs uit blik).

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 2 uur en 15 minuten /  
Barbecueteemperatuur: 130 °C – 140 °C (indirect), 200 °C (direct)



## INGREDIËNTEN

- 1-1,2 kg liesstuk van het rund

### Voor de rub

- 1 el zout
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookgranulaat
- ½ tl gemalen korianderzaad
- ¼ tl gemalen komijnzaad

### Voor de bonenstoof

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 rode paprika, in blokjes
- 400 g gewelde en gekookte bonen, of bonen uit blik
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gemalen komijnzaad
- 1 tl gerookte-paprikapoeder
- 1 el fijngesneden bladpeterselie
- zout en versgemalen peper

## BENODIGDE MATERIALEN

- keukentouw
- smokerbox
- hickory of eiken rooksnippers
- lekbak
- kernthermometer
- skillet

## BEREIDING

Snij de vetlaag van het liesstuk in, tot net door het vlies eronder. De punt van deze driepunt kan je met rollade-touw opbinden, zodat het stuk gelijkmatiger gaart. Meng alle ingrediënten voor de rub in een kommetje en wrijf de tri-tip met de rub in. Laat het 1 tot 2 uur afgedekt in de koelkast intrekken.

Breng de barbecue naar 130–140 °C met een indirecte opstelling. Vul de smokerbox met rookhout en plaats deze boven een brander die aan staat.

Leg de tri-tip op het rooster, boven een lekbak. Gaar tot de kerntemperatuur 54-56 °C is. Dit zal ongeveer 1 uur duren, afhankelijk van de dikte. We rekenen ongeveer 30 minuten per 500 gram.

Gril hierna 4-5 minuten boven een brander die aanstaat bij 200 °C de vetlaag krokant, maar let op opvlammen. Laat het vlees 10 minuten rusten.

Maak tijdens het roken de bonenstoof. Verhit de olijfolie in de skillet en fruit de ui, knoflook en paprika tot de ui glazig is. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg de bonen, tomatenblokjes, het komijnzaad en paprikapoeder toe en laat zachtjes sudderen. Hou een beetje water (of witte wijn) bij de hand als de stoof te ver inkookt. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de tri-tip in plakken haaks op de draad. Serveer met de bonenstoof, gearneerd met de bladpeterselie.



## PORCHETTA VAN HET SPIT MET APPEL- EN VENKELTRAY

Ik heb bewust voor de versie zonder zwoerd gekozen, omdat die iets maakbaarder is. Als je met zwoerd wilt maken, prik dan vooraf heel veel gaatjes in de zwoerd tot in de vetlaag en zout goed in.

Voor 6-8 personen / Bereidingstijd: 2 uur en 30 minuten / Barbecue temperatuur: 200 °C (indirect)



### INGREDIËNTEN

- 1 stuk buikspek van 1,8-2 kg, zonder zwoerd
- blaadjes van 3 takjes tijm, fijngesneden
- 3 blaadjes salie, fijngesneden
- naaldjes van 2 takjes rozemarijn, fijngesneden
- 4 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 tl venkelzaad, gekneusd
- 2 el olijfolie
- 2 venkelknollen, in parten
- 2 appels, zonder klokhuis en in partjes
- 1 ui, grof gesneden
- zout en versgemalen zwarte peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- keukentouw
- spit met motor
- lekbak
- kernthermometer

### BEREIDING

Dep het buikspek droog. Snijd de vetlaag kruislings in met ondiepe sneden. Snijd de vleeszijde ook in om de kruiden beter in te masseren. Bestrooi de vleeskant met zout en peper. Meng de tijm, rozemarijn, knoflook en het venkelzaad met de olijfolie en wrijf over de vleeskant.

Rol het spek op en bind vast met keukentouw (zie pag. 146). Klem stevig in de vorken van de spies van het spit.

Verhit de gasbarbecue tot 200 °C en maak een indirecte opstelling door de middelste brander uit te zetten. Plaats het spit in de barbecue en gaar de porchetta tot de buitenkant begint te bruinen.

Leg de venkel, appel en ui in de lekbak en zet onder het spit. Gaar de porchetta nog 2 uur, of tot de kerntemperatuur 65 °C is.

Laat de porchetta 10 minuten rusten en snijd in plakken. Serveer met de groenten uit de lekbak.



# KIP TANDOORI

Tandoori massala is meestal roodbruin, maar ik heb ook meer gele varianten gezien. Tandoorgerechten bij restaurants krijgen vaak een beetje rode kleurstof. Dat kan geen kwaad, maar wekt misschien iets te veel verwachting voor thuis.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 45 minuten + 1 nacht marineren / Barbecue temperatuur: 200 °C (indirect)



## INGREDIËNTEN

- 4 kippendijen met bot en vel
- 4 kipdrumsticks met vel

## Voor de marinade

- 500 g volle of Griekse yoghurt
- 6 tenen knoflook, fijnggehakt
- 3 cm verse gember, geraspt
- 2 el tandoori masala
- 1 el citroensap
- 1 el zonnebloemolie
- 1 tl gemalen komijnzaad
  - ½ tl kurkuma
  - 1 tl zout

## BENODIGDE MATERIALEN

- handschoenen (optioneel)
- kernthermometer

## BEREIDING

Meng de ingrediënten voor de marinade in een platte schaal. Leg de stukken kip in de marinade en wrijf de marinade er stevig in, eventueel met handschoenen aan. Dek de schaal af en laat 1 nacht in de koelkast marineren.

Verhit de barbecue tot 200 °C met een indirecte opstelling. Leg de kip met de velkant naar beneden op het boven een actieve brander op het rooster, sluit deksel en draai regelmatig. Er mag echt wel een stevige kleur op komen. Als de kip al goed gekleurd maar nog niet gaar is, verplaats het dan naar de indirecte zone.

Gaar tot de kip een kerntemperatuur van minimaal 72 °C heeft in het dikste deel van het vlees. Laat kort rusten. Lekker met rijst, naan en limoenpartjes.



# LAMSRACK MET ROZEMARIJN EN AARDAPPELGRATIN

De kaas in de gratin mag een pittige gruyère of een mildere emmentaler zijn, wat je zelf het lekkerst vindt.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten / Barbecue temperatuur: 180°C-220 °C (indirect)



## INGREDIËNTEN

- 2 lamsracks van 6–8 botjes
- 2 el olijfolie
- 2 tl grof zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 el fijngehakte rozemarijnaaldjes
- 2 tenen knoflook, fijngehakt

## Voor de aardappelgratin

- 800 g vastkokende aardappelen
- 1 teen knoflook, gehalveerd
- 250 ml slagroom
- 150 ml melk
- 75 g geraspte kaas
- zout en peper

## BENODIGDE MATERIALEN

- mandoline
- skillet of ovenschaal voor de BBQ
- kernthermometer

## BEREIDING

Snijd de aardappelschijfjes met een mandoline in dunne plakjes.

Verhit de barbecue tot 180 °C met een indirecte opstelling. Wrijf de knoflook met de snijkanten over de binnenkant van de skillet of ovenschaal.

Meng de slagroom met de melk en wat zout en peper. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in de skillet of ovenschaal en schenk het roommengsel erover. Bestrooi met de kaas.

Gaar de gratin tot de bovenkant goudbruin is en de aardappel zacht is. Dit duurt zo'n 45 minuten tot 1 uur. Haal uit de barbecue en zet apart.

Wrijf de lamsracks in met de olijfolie en bestrooi met het grove zeezout, de zwarte peper, rozemarijn en knoflook.

Verhoog de temperatuur van de barbecue tot 220 °C. Schroei de racks rondom aan op het rooster boven een actieve brander tot er een stevige korst ontstaat. Verplaats de racks naar de indirecte zone en gaar verder tot ze een kerntemperatuur van 54–56 °C hebben voor rosé. Laat het vlees 10 minuten rusten voordat je het tussen de botjes in plakken snijdt.

Serveer het vlees met de aardappelgratin.



# GEGRILDE-HERTENCARPACCIO MET BIETENSALADE

Poffen doen we meestal niet in aluminiumfolie. Dat voegt minder toe dan je denkt, het gaat alleen iets sneller. Dit vleesgerecht is dungseden en koud erg lekker voor een lunch of als voorgerecht.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 45 minuten + 4 uur afkoelen /  
Barbecue temperatuur: 180 °C (indirect), 220 °C - 240 °C (direct)



## INGREDIËNTEN

- 3 middelgrote rode bieten (rode en/of choggia)
- 1 el olijfolie
- 1 el rodewijnazijn
- 1 tl mosterd
- 1 lente-ui, in dunne ringen
- 150 g rucola
- 400 g hertenachtermuis of hertenbiefstuk, aan één stuk
- 1 tl grof zeezout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

## BEREIDING

Verhit de barbecue tot 180 °C met een indirecte opstelling. Was de bieten, leg ze op het rooster en pof ze 60 tot 75 minuten, of tot ze zacht zijn. Laat afkoelen, verwijder de schil en snijd in dunne plakjes.

Meng de olijfolie, rodewijnazijn, mosterd, lente-ui en wat zout en peper tot een dressing. Meng bijna alle dressing door de plakjes biet en zet apart.

Dep het hertenvlees droog met wat keukenpapier en bestrooi rondom met het grove zeezout.

Zet alle branders van de barbecue aan en verhit tot 220-240 °C. Gril het vlees 10 minuten rondom, tot het een donkere korst heeft. Bestrooi met de peper en laat 15 minuten rusten. Leg dan in de koelkast om helemaal af te koelen (ongeveer 4 uur). Zo kun je het makkelijker snijden.

Snijd het afgekoelde vlees in zo dun mogelijke plakjes. Leg op de rucola op een schaal, samen met de aange- maakte bietjes. Schep de overige dressing erover.



## HEILBOT VAN DE ROOKPLANK MET AVOCADOCRÈME EN LIMOEN

Heilbot is een vis die je eigenlijk niet hartje zomer moet kopen. Het is een stevige vis waar je van alles mee kan doen, maar we hebben hier gekozen voor een groot stuk op een 40 cm rookplank. De rookmaak moet subtiel zijn, niet overheersend. We gebruiken hier een iets andere techniek dan bij het uitlegrecept, door de plank een minuutje voor te bakken.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten + 30 minuten waken / Barbecue temperatuur: 200 °C (indirect)



### INGREDIËNTEN

- 800-1000 g heilbotfilet met huid, aan één stuk
- 1 tl grof zeezout
- ½ tl zwarte peper
- 1 limoen, in partjes

### Voor de avocadocrème

- 2 rijpe avocado's
- sap van 1 limoen
- 1 kleine teen knoflook, geraspt
- 2 el crème fraîche
- zout

### BENODIGDE MATERIALEN

- rookplank van ceder- of elzenhout
- kernthermometer
- keukenmachine

### BEREIDING

Week de rookplank minimaal 30 minuten in koud water. Dep de heilbot licht droog en bestrooi met het grove zeezout en de zwarte peper.

Verhit de barbecue tot 200 °C met een indirecte opstelling. Leg de rookplank boven een actieve brander en sluit het deksel tot de plank begint te roken. Leg dan de heilbot met de huid naar beneden op de plank en schuif het geheel naar de indirecte zone.

Laat de vis garen tot het een kerntemperatuur van 52 °C heeft. Dit duurt meestal 20-30 minuten, afhankelijk van de dikte van de filet.

Maak intussen de avocadocrème. Halveer de avocado's en lepel deze leeg. Meng het avocadovruchtvlies met het limoensap, de knoflook en crème fraîche in een keukenmachine en mix tot een gladde saus. Breng op smaak met zout.

Serveer de heilbot vanaf de rookplank met de avocadocrème en limoenpartjes.



# KROKANT GEBAKKEN PADDENSTOEL OP EEN BROODJE

Neem liefst sliertige, dunne of lamelachtige paddenstoelen die je door het beslag kan halen voor een maximaal krokant oppervlak. Ze zijn allemaal stevig aan de prijs, dus je mag ook meer betaalbare oesterzwammen in reepjes scheuren. Dit is smaakvoller dan de meeste kipburgers die ik gehad heb.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 40 minuten + 1 nacht drogen / Barbecue temperatuur: 200 °C (direct)



## INGREDIËNTEN

- 400 g enoki, shimeji of maitake
- 500 ml kombu-dashi (of lichte groentebouillon)
- 2 el sojasaus
- 100 g bloem of panko
- 300 ml zonnebloemolie
- 4 brioche hamburgerbroodjes, opengesneden
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 8 plakjes augurk

## Voor het beslag

- 100 g bloem
- 50 g aardappelzetmeel
- ½ tl cayennepeper
- ½ tl paprikapoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl zout
- 150 ml karnemelk

## Voor de stedelingensaus

- 100 g mayonaise
- 1 el mosterd
- 1 el ketchup
- 1 el augurkensap

## BENODIGDE MATERIALEN

- Dutch oven (voor de bouillon)
- diepe skillet
- keukenpapier

## BEREIDING

Snijd de onderkant van de paddenstoelen. Breng de kombu-dashi met de sojasaus in een pan aan de kook en pocheer de paddenstoelen 5 minuten. Laat uitlekken, knijp voorzichtig iets uit en laat 1 nacht onafgedekt drogen in de koelkast.

Maak de volgende dag het beslag. Klop alle ingrediënten in een grote kom. Haal hier de paddenstoelen door en wentel ze daarna door de bloem of panko. Klop de overtollige bloem eraf.

Verhit de barbecue tot 200 °C met een directe opstelling en zet de skillet op het rooster. Verhit een laag zonnebloemolie in de skillet (niet tot de rand!). Frituur de paddenstoelen goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Meng alle ingrediënten voor de stedelingensaus in een kommetje.

Beleg de hamburgerbroodjes met de sla, augurk, saus en de gefrituurde paddenstoelen.



## PITA'S MET LAMSGEHAKT

Dit is mijn favoriete gevulde broodje van dit boek. De combinatie met een munt/knoflook/yoghurtsaus of een pittige, tomatige saus is perfect.

Voor 8 gevulde pita's / Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten / Barbecue temperatuur: 260 °C (indirect)



### INGREDIËNTEN

- 450 g bloem
- 7 g droge gist
- 1 tl zout

### Voor de vulling

- 400 g lamsgeslacht
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tl ras el hanout
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- zout en versgemalen zwarte peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- deegkneeder (optioneel)
- pizzasteen

### BEREIDING

Meng de bloem, droge gist, het zout en 280 ml lauwarm water in een grote kom en kneed in 8 tot 10 minuten tot een soepel deeg. Dek de kom af en laat 1 uur rijzen op een warme plek.

Meng alle ingrediënten voor de vulling in een kom en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het deeg in 8 bollen. Rol een voor een uit en schep 1-2 eetlepels gehakt in het midden.

Vouw dicht, knijp de randen goed samen en rol opnieuw licht uit zodat het gehakt gelijkmatig verdeeld is.

Verhit de barbecue tot 260 °C met een indirecte opstelling en de pizzasteen. Bak de gevulde pita's 3 tot 4 minuten per kant tot ze licht gebold zijn en het gehakt gaar is. Lekker met yoghurtsaus, bijvoorbeeld de muntsaus op pagina 141.



# TARTE BOURDALOUE

Dit is een rijke, decadente taart van amandel en peren. Echt iets voor bij de koffie, maar ook als nagerecht.

Voor 6 personen / Bereidingstijd: 1 uur + 1,5 uur rusten / Barbecue temperatuur: 165 °C – 175 °C (indirect)



## INGREDIËNTEN

- 240 g bloem
- 100 g poedersuiker
- 40 g amandelmeel
- 1 mespunt zout
- 1 ei, losgeklopt
- 150 g koude boter, in kleine blokjes

## Voor de frangipane

- 100 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten
- 100 g poedersuiker
- ½ tl zout
- merg van 1 vanillestokje
- 100 g amandelmeel
- 2 eieren, op kamertemperatuur, losgeklopt
- 10 g maizena, gezeefd

## Voor de vulling

- 1 blik peren op siroop uitlekgewicht ong. 250 g, of 3 Doyenné de Comice-peren (niet te rijp) die je zelf pocheert in suikersiroop

## BENODIGDE MATERIALEN

- standmixer met vlinderhaak (optioneel)
- spuitzak
- deegroller
- taartvorm van 20-24 cm ø
- pizzasteen

## BEREIDING

Meng voor het deeg de bloem, poedersuiker, het amandelmeel en zout in een ruime kom. Voeg daarna de boter toe en wrijf die met je handen erdoor totdat het mengsel op zand lijkt. Voeg het losgeklopte ei toe en meng tot een samenhangende bal. Druk de bal helemaal plat om te controleren of er geen klontjes boter meer in zitten. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Maak intussen de frangipane. Klop de zachte boter met een standmixer met vlinderhaak (of een spatel) zacht en romig. Voeg de poedersuiker, het zout, vanillemerg en amandelmeel toe en roer tot een gladde massa. Voeg als laatste het ei en de maizena toe. Schep de frangipane in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Vet de taartvorm licht in met wat boter. Rol het deeg uit en bekleed de vorm met het deeg. Snijd het teveel aan deeg weg en prik het deeg op meerdere plekken in met een vork. Zet de vorm minimaal 30 minuten in de koelkast.

Spuut de frangipane op de bodem. Snijd de peren in plakken en leg deze erop.

Verhit de barbecue tot 170 °C met een indirecte opstelling en de pizzasteen. Zet de taartvorm op de pizzasteen, sluit het deksel en bak de taart 25 tot 35 minuten. Als de taart is afgekoeld kun je deze eventueel nog aflakken met jam of ingekookte perensiroop.

