

SMOKEY GOODNESS MEDITERRANEAN BBQ

ITALIË GRIEKENLAND SPANJE PORTUGAL



JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND

Opmerkingen bij de recepten

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, maart 2026

© 2026 Smokey Goodness/Jord Althuisen/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuisen

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Reisfotografie: Jord Althuisen, Britt Roeland, Kevin van Gils (blz. 155), Coco Bodu Hithi (blz. 145, 146-147)

Vorm- en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

Vormgeving: Femke den Hertog

Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 439 4212 6

ISBN e-book 978 90 439 4213 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Tekst- en datamining niet toegestaan / No text and data mining. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitaal of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

INHOUD

FIRESTARTER 6

BBQ BASICS 9

BBQ TAPAS & MEZEDES 21

TASTY TRAVELS 53

DELICIOUS DOUGH 86

FINS ON FIRE 119

SMOKEY'S ADVENTURES 143

SEDUCTIVE SECONDI 157

MEDITERRANEAN MADNESS 183

DEVINE DOLCI 200

GRAZIE MILLE 224



FIRESTARTER

IN ZUID-EUROPA HOEF JE NIEMAND UIT TE LEGGEN WAT KOKEN OP VUUR IS. HET GEBEURT GEWOON. OP PLEINEN, OP STRANDEN, ACHTER HUIZEN, OP DAKEN EN IN ACHTERTUINEN WAAR TIJD GEEN ROL SPEELT. ER STAAT GEEN THERMOMETER NAAST, NIEMAND PRAAT OVER TECHNIEKEN OF KERNTemperaturen. ER IS HOUT, ER IS HITTE, ER IS ETEN EN ER ZIJN MENSEN. THAT'S IT! WAAR WIJ ONS NOG DRUK MAKEN OVER KERNTemperaturen, GRILLTIJDEN OF DE PERFECTE CUISSON, HEBBEN ZE IN DE MEDITERRANE LANDEN GEEN HOOGDRAVENDE VERWACHTINGEN EN VOORAL GEEN STRESS. HET ULTIEME VAKANTIEGEVOEL DUS, ZELFS ALS JE AAN HET KOKEN BENT! MET *MEDITERRANEAN BBQ* WIL IK JE MEENEMEN NAAR DIE SENSATIE VAN TERRASJES PAKKEN, TOT DIEP IN DE NACHT GENIETEN LANGS KAMPVUREN MET KARAFFEN PARELENDE WIJN EN ONGELIMITEERDE AANDACHT VOOR ELKAAR. WANT DAT IS VOOR MIJ HET MEDITERRANE DIEET: ZORGELOOS GENIETEN VAN PRETENTIELOOS VERSGEMAAKT ETEN EN ELKAARS GEZELSHAP.

Het thema voor dit boek is dus niet ontstaan uit het idee om 'iets mediterrane' te doen. Niet omdat het gezond is, licht verteerbaar of trendy. Maar omdat ik merkte dat ik als rechtgeaarde hedonist telkens weer naar dezelfde plekken teruggetrokken werd. Naar landen waar eten geen project is, maar een vanzelfsprekend onderdeel van het leven. Waar eenvoud niet gelijkstaat aan saai, maar waar rook, vet, zuur en zout elkaar al eeuwen in balans houden. Waar mensen ruzie maken over de dikte van de pasta of de hoeveelheid gebruikte knoflook. Ik heb in mijn leven op heel wat plekken boven vuur gestaan. In achtertuinen, op festivals: in rookkamers, op stranden en op eilanden waar het in de schaduw 40 graden is. Maar nergens voelt vuur zo logisch als hier. Omdat het niet draait om perfectie. Het draait om gerechten die je al kent voordat je ze proeft, omdat ze geschroeid zijn op traditie en al generaties lang als brandend estafettestokje worden doorgegeven. *Mediterranean BBQ* is een verzameling smaken die blijven hangen. Gerechten die je onthoudt omdat je ze aan een tafel at waar het lawaaiig was, waar borden bleven komen en waar wijn werd bijgeschonken voordat je glas leeg was.

Je zult in dit boek recepten tegenkomen die dicht bij tradities blijven en gerechten die daar met opzet van afwijken. Sommige recepten zijn zo klassiek dat je ze bijna niet durft aan te raken, maar daar heb ik het toch gedaan en met een rokerig randje of een lik rook zijn ze net wat meer BBQ'esk geworden dan de traditionele classics. Andere zijn ontstaan uit nieuwsgierigheid en lichte koppigheid om lokale ingrediënten anders te gebruiken dan de nonna's ooit hebben gedaan. Dat spanningsveld is precies waar ik graag kook. Met respect voor waar iets vandaan komt, maar zonder angst om het vuur harder op te stoken dan traditie toelaat.

Ondanks dat dit boek meer vis- en zeevruchten bevat dan zijn zeventien voorgangers: verwacht geen lichte kost. Ook geen verfijnde bordjes voor witte tafellakens. Dit is eten dat gemaakt is om te delen. Om met je handen te eten als het zo uitkomt. Om brood in olie te dopen. Om nog één hap te nemen terwijl je eigenlijk al vol zit. Dit boek is geschreven voor lange avonden gezeten aan tafels die eigenlijk te klein zijn voor al het lekkers dat je erop gaat uitstallen. Voor mensen die blijven hangen

en voor vuren die opnieuw worden opgestookt omdat er toch nog iemand aanschuift. Een boek om je te laten zien dat BBQ niet alleen groots is in verre oorden, maar ook dicht bij huis gevonden kan worden. Italië, Griekenland, Spanje en Portugal barsten uit hun voegen van de culinaire inspiratie, waar jij veelal zonder uren in de keuken gestaan te hebben je tanden in kunt zetten. Je hoeft geen ellenlange bedevaartstochten te maken langs specialistische winkels, en minder shoppen betekent meer grillen. Zorg voor een goede voorraad citroenen en 'nduja en je kunt voorlopig vlammen vooruit.

Steek de fik erin, laat het onrustig worden en blijf vooral niet te netjes. We hebben de tijd.

Jord Althuisen
© @jordalthuisen
🔪 @theroughchef





BBQ TAPAS & MEZEDES

SMOKED IBÉRICO RIB FINGERS MET SAFFRAAN-YOGHURTDIP

ZACHT GEGAARD EN GEROOKT VLEES MET KNAPPERIGE RANDJES, AFGEBLUST MET EEN ROMIGE DIP VOL SAFFRAAN, KNOFLOOK EN EEN TIKJE ZOET. DEZE COMBO BEWIJST DAT BBQ EN VERFIJNING PRIMA HAND IN HAND KUNNEN FIKKEN.



Ingrediënten
(voor 6 personen)

MEDITERRANEAN RUB

2 el venkelzaad
1 el gerookte-paprikapoeder
½ el cayennepeper
1 el gedroogde oregano
½ el gedroogde tijm
1 tl zeezout
rasp van 2 sinaasappels

1 kg ibérico rib fingers
2 el olijfolie
1 citroen

SAFFRAAN-YOGHURTDIP

1 flinke pluk saffraandraadjes
2 el heet water
200 g Griekse yoghurt
½ el honing
1 knoflookteen, fijn geraspt
½ tl gerookte-paprikapoeder
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigdheden

keukenmachine of vijzel
BBQ met deksel of smoker
houtchunks (olijfhout, eik of citrus)
aluminiumfolie
staafmixer of garde

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 25 minuten,
bereiding 2,5 uur

Stamp alle specerijen en de sinaasappelrasp in de vijzel voor de rub, of maal het fijn in een keukenmachine. Dep de rib fingers droog en wrijf ze in met olijfolie en de kruidige mix. Laat minimaal 20 minuten intrekken.

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 120 °C is bereikt. Voeg een houtchunk toe. Leg de gekruide rib fingers op het rooster en rook ze 2-2,5 uur tot ze zacht, sappig en licht krokant zijn. Wil je extra malsheid? Pak ze dan de laatste 30 minuten in in aluminiumfolie, halveer een citroen en knijp de halve citroenen uit over de rib fingers. Rol de citroen met schil en al mee in aluminiumfolie.

Maak de saffraan-yoghurtdip. Laat de saffraandraadjes 10 minuten trekken in het hete water. Meng in een kom met de staafmixer de Griekse

yoghurt, honing, knoflook, het saffraanwater en gerookte-paprikapoeder tot een romige, lichtgele saus. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Laat koel staan tot gebruik.

Haal de rib fingers uit de folie en gril eventueel op het einde kort boven directe hitte voor een knapperig korstje. Serveer direct, op een schaal, met de saffraandip ernaast of er grof over geschept.



GEGRILDE ZWAARDVIS MET PISTACHECRUMBLE EN CREAMY CITROEN-KAPPERTJESSAUS

ZWAARDVIS IS DE STEAK VAN DE ZEE: STEVIG, VLEZIG EN BESTAND TEGEN FLINK VUUR. GEEF 'M EEN KROKANTE KORST VAN PISTACHE EN EEN SAUS VOL KAPPERTJES EN CITROEN, EN JE SERVEERT EEN MEDITERRAAN BORD VOL KARAKTER.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

PISTACHECRUMBLE

100 g gepelde, ongezouten pistachenoten
4 el panko (of paneermeel)
rasp van 2 citroenen
1 el fijngehakte bladpeterselie

4 zwaardvissteaks (ca. 180-200 g per stuk)
2 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ROMIGE CITROEN-KAPPERTJESSAUS

2 el olijfolie
1 sjalot, fijngesnipperd
2 knoflooktenen, fijngehakt
2 el kappertjes, grof gehakt
150 ml visfond of droge witte wijn
150 ml slagroom
sap van 1 citroen
zout en versgemalen zwarte peper

Benodigdheden
BBQ met deksel
rasp

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 20 minuten, bereiding 15-20 minuten

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt.

Dep de zwaardvissteaks droog en bestrijk ze aan beide kanten licht met olijfolie. Bestrooi met zout en peper. Hak de pistachenoten grof en meng met de panko, citroenrasp en bladpeterselie tot een grove crumble. Druk de zwaardvissteaks aan beide kanten stevig in de pistache-crumble zodat deze goed blijft plakken en tijdens het grillen lichtjes smelt op de warme vis.

Verwarm voor de citroen-kappertjessaus de olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur. Fruit de sjalot glazig, voeg de knoflook en kappertjes toe en bak kort mee. Blus af met visfond of droge witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat op laag vuur indikken tot een romige saus. Breng op smaak met citroensap, zout en versgemalen peper.

Gril de zwaardvis direct boven het vuur, 2-3 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. De vis moet net gaar zijn, met een beetje glans in het midden.

Serveer de gegrilde zwaardvis met de romige citroen-kappertjessaus als zomerse secondo tijdens een Italiaans diner of met een aantal van je favoriete side dishes.







GALAKTOBOUREKO MET OUZO-ABRIKOZEN

WIST IK VEEL! ZEG JE GRIEKS DESSERT, DAN DENK JE ALS HOLLANDER ALTIJD METEEN AAN BAKLAVA EN KOM JE NIET VEEL VERDER. TIJDENS DE VERKENNING VAN NAXOS EN AMORGOS KWAM IK ER AL SNEL ACHTER DAT DE GRIEKSE KEUKEN VEEL MEER TE BIEDEN HEEFT. EEN VAN DIE ONTDEKKINGEN IS DEZE GALAKTOBOUREKO (JA, DIT UITSPREKEN IS AL EEN MOND VOL) DIE MET DE COMBINATIE VAN KROKANT FILODEEG EN AROMATISCHE CUSTARD AL SUBLIEM IS. MAAR ALLES WORDT BETER DOOR EEN TWIST, TOCH? DOOR MET OUZO VOLGEZOGEN STUKJES ABRIKOOS DOOR DE CUSTARD TE ROEREN GEEF JE HEM NET IETS MEER BITE. DE SMOKED HONEY SYRUP MAAKT HEM HEERLIJK BBQ-WAARDIG AF.



Ingrediënten
(voor 6-8 personen)

SMOKED HONEY SYRUP

200 ml honing
150 ml water
120 g suiker
sap en rasp van ½ citroen
1 kaneelstokje
snuf zout

OUZO-ABRIKOZEN

120 g gedroogde abrikozen
60 ml ouzo

SEMOLINACUSTARD

700 ml volle melk
rasp van 1 citroen
snuf zout
120 g fijne griesmeel
120 g suiker
3 eieren
1 tl vanille-extract
60 g boter

120 g boter, gesmolten
10 vellen filodeeg

Benodigdheden
skillet
BBQ met deksel
rookhoutsnippers

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 60 minuten,
bereiding 40 minuten

Snijd de abrikozen in kleine blokjes en laat deze minimaal 1 uur, maar liefst een nacht, weken in de ouzo, zodat ze zacht worden en een warme anijsgeur opnemen.

Maak nu de Smoked Honey Syrup. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van ca. 120 °C is bereikt. Schenk de honing in een skillet en laat 1 uur roken. Voeg daarna het water, de suiker, het citroensap en -rasp, het kaneelstokje en een snuf zout toe aan de smoked honey, verhoog de temperatuur en laat inkoken tot een lichte siroop ontstaat. Zet apart en houd warm.

Verwarm voor de custard de volle melk in een pan met de citroenrasp en een snuf zout. Voeg de fijne griesmeel en suiker toe en roer tot de massa dikker wordt en zacht borrelt. Haal van het vuur en klop een voor een de eieren erdoor tot een gladde custard ontstaat. Roer daarna het vanille-extract, de boter en de geweekte abrikozenblokjes, inclusief de resterende ouzo, door de warme custard zodat het fruit de hitte opneemt en het aroma zich verspreidt.

Smelt de boter voor het filodeeg. Leg vijf filovellen een voor een in een ingevette skillet en bestrijk elke laag volledig met boter. Schep de custard in de skillet en strijk deze glad. Leg de overige filovellen er losjes bovenop en bestrijk ook deze met boter zodat de vellen kunnen puffen en knisperen in de hitte. Zijn je filovellen groter zijn dan je skillet, vouw dan eventueel de overhangende filo terug naar binnen in plaats van nieuwe plakken erop te leggen. Vouw wel steeds één laag om en smeer er boter tussen voor het omvouwen van een volgende laag.

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Zet de skillet in de BBQ en bak de galaktoboureko ca. 35-40 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is en de custard net stevig staat. Haal de skillet van de BBQ en giet de warme Smoked Honey Syrup langzaam over de hete filo zodat deze in de lagen wegzakt en het hele dessert gaat glanzen. Serveer direct uit de skillet terwijl de custard warm is, of laat afkoelen en serveer op een later moment.



REGISTER

A

Ajo negro-crème 169

B

Bacon-mozzarella smoked
fries 42
BBQ bocadillo serranito 106
BBQ coca de recapte 93
BBQ meats Italy gnocchi 174
BBQ panuozzo 102-103
BBQ spiedini 41
BBQ'D black pig met ajo
negro-crème 169
BBQ-boekenkast 12
BBQ-espetos van sardines
met gegrilde citroen-petersie-
aioli 123
Big fish 199
Bistecca BBQ con tortelloni
ripieni 177
Blackened lemon sauce 180
Brown butter sage baste 180
Burnt Basque cheesecake 217

C

Calabrese fire & citrus
porchetta 194
Caramelized onions 130
Chorizodip 26
Citrus finish oil 178
Crispy smoked walnuts 212

D

Delicious dough
BBQ bocadillo serranito 106
BBQ coca de recapte 93
BBQ panuozzo 102-103
Grilled chicken pizza 94
Murcian meat pie 110
Panpizza-burger 112
Pizza on fire 90
Sfincione aka Sicilian
pizza 98
Smoked bolognese ravioli-
burger 114
Smoked bone marrow
focaccia 101
Smoked burger bombs met
kaas, bacon & knoflook-
boter 117
The Italian pork job
sandwich 104

Devine dolci

Burnt Basque cheese-
cake 217
Focaccia breadpudding 218
Fuck nutellapizza 205
Galaktobourekko met ouzo-
abrikozen 206
Loukoumades smoked
honey 212
Portokalopita met orange
syrup 208

F

Fava 130
Fennel zucchini slaw 104
Feta-honingyoghurt 30
Fins on fire
BBQ-espetos van sardines
met gegrilde citroen-
petersie-aioli 123
gegrilde zwaardvis met
pistachecrumble en creamy
citroen-kappertjessaus 136
gevulde calamari met
chorizo en manchego 124
Griekse shrimp saganaki
met ouzo 132
Grilled pulpo met fava en
caramelised onions 130
Grilled tunasteaks met
zongedroogde-tomaat-
rodewijntapenade 138

Fired up auberginesteaks met
feta-honingyoghurt en smoky
kappertjes 30
Fire-grilled chili garlic
gambas 34
Focaccia breadpudding 218
Fuck nutellapizza 205

G

Galaktobourekko met ouzo-
abrikozen 206
Gegrilde citroen-petersie-
aioli 123
Gegrilde zwaardvis met
pistachecrumble en creamy
citroen-kappertjessaus 136
Gevulde calamari met chorizo en
manchego 124
Greek grilled giaourtlou 163
Greek lambchops met ouzo-garlic
drizzle 160

Griekse shrimp saganaki met
ouzo 132

Grilled chicken pizza 94
Grilled pulpo met fava en
caramelised onions 130
Grilled tunasteaks met
zongedroogde-tomaat-rodewijn-
tapenade 138
Guanciale-gremolata 44

H

Hot smoked chickenwings met
parmezaanrub en honey 'nduja
glaze 29

I

Italian spray 178

K

Kontosouvli 187

L

Leitão à bairrada 197
Lemon gremolata bone
marrow 172
Limoncello-lemoncurd 218
Loukoumades smoked
honey 212

M

Mediterrane spread 41
Mediterrane tomatensaus 94
Mediterranean madness
Big fish 199
Calabrese fire & citrus
porchetta 194
Kontosouvli 187
Leitão à bairrada 197
Wood-fired paella
Valenciana 190
Mediterranean rub 38
Mojo picón 24
Murcian meat pie 110

O

Orange syrup 208
Ouzo-abrikozen 206
Ouzo-garlic drizzle 160

P

Panpizza-burger 112
Panuzzo-basis 103
Parmezaanrub 29
Parmigianocrème 114
Pastel de nata-custard 205
Peri peri-marinade 171
Pimentón-baconolie 169
Pimientos de padrón met smoked chorizodip 26
Pinchos morunos 24
Pistachecrumble 136
Pizza on fire 90
Portokalopita met orange syrup 208
Portugese peri peri chicken 171

R

Romesco sauced prei on fire 50
Romesco saus 50
Romige citroen-kappertjes-saus 136

S

Saffraan-yoghurtdip 38
Salmorejo 48
Saltimbocca on fire 180
Sauzen, rubs en dips
 Ajo negro-crème 169
 Blackened lemon sauce 180
 Brown butter sage baste 180
 Chorizodip 26
 Citrus finish oil 178
 Feta-honingyoghurt 30
 Gegrilde citroen-peterselie-aioli 123
 Guanciale-gremolata 44
 Italian spray 178
 Lemon gremolata bone marrow 172
 Limoncello-lemoncurd 218
 Mediterrane spread 41
 Mediterrane tomatensaus 94
 Mediterranean rub 38
 Mojo picón 24
 Orange syrup 208
 Ouzo-garlic drizzle 160
 Parmezaanrub 29
 Parmigianocrème 114
 Peri peri-marinade 171
 Pimentón-baconolie 169

Romesco saus 50
Saffraan-yoghurtdip 38
Salmorejo 48
Sicilian rub 178
Smoked honey ouzo syrup 212
Smoked honey syrup 206
Spicy marinaradip 42
Tirokafteri spicy fetadip 32
Tomatensaus 112, 132, 163
Tzatziki 187
Whiskeysaus 166
Zongedroogde-tomaat-rodewijntapenade 138
Scheermessen van de grill met guanciale-gremolata 44
Seductive secondi's
 BBQ meats Italy gnocchi 174
 BBQ'D black pig met ajo negro-crème 169
 Bistecca BBQ con tortelloni ripieni 177
 Greek grilled giaourtlou 163
 Greek lambchops met ouzo-garlic drizzle 160
 Portugese peri peri chicken 171
 Saltimbocca on fire 180
 Sicilian lemon & fennel smoked spareribs 178
 Smoked ossobuco spaghetti 172
 Solomillo al whiskey 166
Sfincione aka Sicilian pizza 98
Sherry glaze 124
Sicilian lemon & fennel smoked spareribs 178
Sicilian rub 178
Smoked bolognese ravioli-burger 114
Smoked bone marrow focaccia 101
Smoked burger bombs met kaas, bacon & knoflookboter 117
Smoked honey ouzo syrup 212
Smoked honey syrup 206
Smoked ibérico rib fingers met saffraan-yoghurtdip 38
Smoked ossobuco spaghetti 172
Smoky kappertjes 30
Solomillo al whiskey 166
Spicy marinaradip 42

T

Tapas & mezedes
 bacon-mozzarella smoked fries 42
 BBQ spiedini 41
 Fired up auberginesteaks met feta-honingyoghurt en smoky kappertjes 30
 Fire-grilled chili garlic gambas 34
 Hot smoked chickenwings met parmezaanrub en honey 'nduja glaze 29
 Pimientos de padrón met smoked chorizodip 26
 Pinchos morunos 24
 Romesco sauced prei on fire 50
 Scheermessen van de grill met guanciale-gremolata 44
 Smoked ibérico rib fingers met saffraan-yoghurtdip 38
 Tirokafteri spicy fetadip 32
 Tortilla de patatas 48
The Italian pork job sandwich 104
Tirokafteri spicy fetadip 32
Tomatensaus 112, 132, 163
Tortilla de patatas 48
Tzatziki 187

W

Whiskeysaus 166
Wood-fired paella Valenciana 190

Z

Zongedroogde-tomaat-rodewijntapenade 138



SUN, SEA & SMOKE - DAT IS MEDITERRANEAN BBQ

IN DIT NIEUWE AVONTUUR NEEMT JORD ALTHUIZEN JE MEE NAAR DE ZONNIGE KUSTEN VAN SPANJE, PORTUGAL, ITALIË EN GRIEKENLAND, WAAR JE NIEMAND HOEFT UIT TE LEGGEN WAT KOKEN OP VUUR IS - HET GEBEURT ER GEWOON.



TAPAS DIE KNETTEREN OP DE GRILL, PULPO DIE SIST BOVEN DE KOLEN, PIZZA'S MET EEN KROKANTE BODEM EN WOOD-FIRED PAELLA - ALL STRAIGHT FROM THE FLAMES.

ERVAAR DE SENSATIE VAN TERRASJES PAKKEN, LANGE AVONDEN BIJ EEN KAMPVUUR, KARAFFEN PARELENDE WIJN EN ZORGELOOS GENIETEN VAN ELKAARS GEZELSCHAP. WANT DAT IS MEDITERRANEAN BBQ OP Z'N BEST.



SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN 450.000 EXEMPLAREN VERKOCHT

'SMOKEY GOODNESS ZET MENIG ACHTERTUIN IN VUUR EN VLAM' -FOODIES



**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen