

SMOKEY GOODNESS ASIAN BBQ

FLAMES & FLAVOURS

FILIPIJNEN
ZUID-KOREA
HONGKONG
SINGAPORE
JAPAN

JORD ALTHUIZEN

BBQ-KONING VAN NEDERLAND

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

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 afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, april 2025

© 2025 Smokey Goodness/Jord Althuisen/
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
Tekst en receptuur: Jord Althuisen
Culinaire redactie: Martine Steenstra
Eindredactie: Trijnie Duut
Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld
Reisfotografie: Jord Althuisen,
Red Seasons Restaurant (blz. 66-67)
Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman,
Studio Rikkelman
Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 439 2648 5

ISBN e-book 978 90 439 2649 2

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Tekst- en datamining niet toegestaan / No text and data mining. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd 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 8

SUCCULENT STIX & SNACKS 24

GO EAST 60

BBQ HANDHELDS 100

BBQ BOWLS & SALADS 130

SMOKEY'S ADVENTURES 146

PROTEINS ON FIRE 160

APOCALYPSE NOW 186

SWEET HEAT 206

A BIG THANKS 224



FIRESTARTER

OH YES! EINDELIJK IS HET THEMA ASIAN BBQ EEN ONDERDEEL VAN DE SMOKEY GOODNESS BOEKENSERIE. NA DERTIEN EERDERE BOEKEN OVER VLAMMEND CULINAIR VERTIER IS DIT HET GEDROOMDE THEMA WAAR IK ZO REIKHALZEND NAAR HEB UITGEKEKEN. EN IK NIET ALLEEN, SMOKEY-FANS VAN HET EERSTE UUR VROEGEN MIJ IN STEEDS VAKER: 'WANNEER GA JE NOU NAAR AZIË TOE?' EN 'WAAR BLIJFT AZIË NOU?'. WELL, HERE IT IS! HET VERRE OOSTEN PRIJKTE AL ENKELE JAREN BOVEN AAN MIJN WISHLIST, MAAR EEN PANDEMIE EN DRUKTE IN DE BBQ-BUSINESS LAGEN AL DIE TIJD DWARS. MAAR NIET LANGER, WANT WE ZIJN ER GEWEEST, HEBBEN ER EEN DIJK VAN EEN BOEK VAN GEMAAKT EN GAAN JOU NU MEENEMEN OP AZIATISCH AVONTUUR.

Jou als lezer mee op ontdekkingsreis nemen je om inspiratie op te laten slurpen als een uitgedroogde spons in een vat bier, culinaire ontdekkingen te doen beleven en je naast jouw grill, BBQ of smoker te verrassen en je verwachtingen overtreffen. Dat is altijd het doel van de Smokey Goodness BBQ-boeken en nu dit exemplaar is verrezen ben ik ervan overtuigd dat jij en ik dit zeker voor elkaar gaan krijgen. Althans, als je een beetje avontuurlijk, open-minded en reislustig bent ingesteld. Avontuurlijk omdat ik je graag wil verleiden om nieuwe dingen uit te proberen. Bereidingen, smaakmakers en ongebruikelijke ingrediënten waar je nog nooit eerder mee hebt gewerkt zijn immers de gateway naar culinaire verrijking en verruiming (tot zo ver de Balinese yoga-retreat). Open-minded ga je zeker moeten zijn als je de grenzen van authenticiteit wilt opzoeken. In Azië schuwen ze incurante delen immers niet en zien deze juist als delicatessen die the best of the beast geven. Wat dat betreft heb ik mij overigens nog ingehouden, want ondanks dat wij zelf redelijk extreme dingen aten tijdens onze inspiratie-trips geef ik jou gewoon de keuze tussen incurant of courante delen zoals een braaf varkensbuikje in plaats van de oren en snuit bijvoorbeeld. En dan dat reislustige. Moet je voor dit boek nu zelf op reis gaan dan? Mag wel, maar moet zeker niet. Wat je wel moet

doen is op ingrediëntensafari gaan. Want veel van de benodigde items scoor je niet in de standaard supermarkt maar wel bij de Aziatische winkel, markt of toko. Dus zet zeker eens koers naar je nieuwe boodschappenbestemming en laat je verwonderen door een aanbod dat heel wat verder gaat dan bloemkool en de standaard BBQ rubs.

Ok, laten we eerlijk zijn, eigenlijk zou de titel van dit boek Part of Asian BBQ – Flames & Flavours moeten zijn. Want ook al zijn we in Singapore, de Filipijnen, Hongkong, Seoul, Japan en op de Maldiven geweest, dit is nog maar het tipje van de culinaire ijsberg die dit continent te bieden heeft. Azië is groot, gigantisch, huge. En de keukens verschillen dan ook enorm. Net als je de Spaanse en Italiaanse keukens niet met elkaar kan vergelijken, geldt dit ook in het Verre Oosten. Maar uit de landen die we recentelijk en eerder hebben bezocht, is er al een aardige culinaire schatkist voor jou gevuld, die je aan de hand van de diverse hoofdstukken in dit boek beetje bij beetje eigen gaat maken. Daarbij zal je zien dat je wat meer hot & fast dan low & slow aan de slag gaat, en de echte purist zal zijn BBQ-collectie hiervoor zelfs willen uitbreiden met een hibachi of shichirin, zo'n mooie Japanse houtskoolgrill waarmee je snel en makkelijk binnen no-time de lekkerste ya-

kitori's en Korean BBQ dishes op tafel zet. Kortom, een frisse wind door het Smokey repertoire en jouw komende BBQ avonturen. Eentje met de geur van verse kruiden, Aziatische specerijen en gefermenteerde groenten en pepers. Verandering van spijs doet eten en eten zal je! Probeer de verleidingen van de Kantoneze BBQ met de glanzende peking-eenden, knapperig geroosterde varkens en geurige soy chickens maar eens te weerstaan. En al die andere Aziatische keukens dan? Al die Vietnamese gerechten, Thaise specialiteiten of monsterlijke bereidingen uit de Mongoolse keuken? Je denkt toch niet dat we met veertien BBQ-boeken uitgeschreven zijn toch? Er is nog genoeg te ontdekken samen en dus zullen we zeker nog eens terugkeren en als de Orient Express al houtskool verslindend en rook uitspuwend onze ontdekkingsreis samen voortzetten. Maar laten we dan wel één ding afspreken: zoek mij eens op via Instagram of TikTok en laat weten wat je van de recepten in dit boek vindt. Wat is je favoriet? Welke ga je als eerste maken? Wat vond je lastig of uitdagend? Ik hoor namelijk ook graag van jou, want samen reizen is pas echt gezellig als je samen optrekt.

Jord Althuizen

 @jordalthuizen
 @theroughchef

SUCCULENT STIX & SNACKS







NEM NUONG - VIETNAMESE GRILLED PORK STIX

OH YES, STREETFOOD AT ITS BEST! DIT IS ZO'N LEKKERE SNACK DIE JE ZO UIT HET VUISTJE VERORBERT. VIETNAMEZEN ZIJN NET ALS VEEL ANDERE AZIATEN GEK OP VARKENSVLEES EN WETEN ER OOK OP DE BBQ ZEKER RAAD MEE. IN DE VIETNAMESE KEUKEN WORDT HET VLEES VAAK FIJNGEDRAAID TOT EEN GLAD MENGSEL, DAT MET EEN SPECIAAL CURING POWDER DE JUISTE SMAAK EN STRUCTUUR WORDT GEGEVEN. OP DIE MANIER KAN HET ALS EEN SOORT CAKE WORDEN GEBAKKEN OF TOT SMAKELIJKE BALLETJES WORDEN GEDRAAID. HET FIJNDRAAIEN VAN HET VLEES, DE CAKE BAKKEN EN DAN PLAKKEN OF REPEN GRILLEN IS EVEN WAT WERK, MAAR MAAKT HET WEL HEEL AUTHENTIEK EN EEN HEERLIJKE SNACK DIE VOOR FEESTEN GOED VOOR TE BEREIDEN IS. ENIGE WAT JE DAN LAST MINUTE NOG DOET IS DE STOKJES OP EEN HETE GRILL SLINGEREN EN VOILÀ, SNACK TIME!



Ingrediënten (voor 6-8 personen)

NEM NUONG STIX

1 kg varkensgehakt
125 g varkensvet (of vette bacon)
50 g kristalsuiker
50 ml vissaus
6 knoflooktenen, grofgehakt
1 grote sjalot, gepeld en grofgehakt
1 el geroosterd rijstpoeder
1 el maizena
1 zakje (16 g) bakpoeder
50 g tusino nem nuong-curing powder
1 handje ijsblokjes

NUOC CHAM DIPPING SAUCE

sap van 4 limoenen
50 g kristalsuiker
3 el vissaus
1 el rijstazijn
2 knoflooktenen, fijngehakt
2 bird's eye chilipepers, in dunne ringen

GARNITUUR OPTIES

taugé
lente-ui, dingesneden
verse koriander
verse rode peper
blaadjes groene sla
rijstvellen

Benodigdheden

keukenmachine met hakmes
ovenschaal (ca. 20 x 35 cm)
(geweekte) satéstokjes
BBQ of grill

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 40 minuten, bereiding 40 minuten

Doe voor de Nem Nuong Stix alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine. Laat enkele minuten draaien tot er een glad mengsel ontstaat. Laat ca. 15 minuten rusten.

Bereid een BBQ (of voor dit gedeelte een oven) voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Vet de ovenschaal in en doe het mengsel voor de Nem Nuong Stix hierin. Strijk glad en bak in ca. 30-40 minuten af tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 60 °C.

Maak de Nuoc Cham Dipping Sauce door in een kom alle ingrediënten voor de saus te mengen. Haal het gare vlees uit de BBQ of oven en laat kort afkoelen. Bouw nu je BBQ om naar direct grillen op 200 °C. Stort het licht afgekoelde vlees op een grote snijplank en snijd het in lange repen van 1 cm dik. Spies iedere reep op een satéstokje. Vet het rooster van je BBQ in met wat olie. Rooster de stokjes al draaiend kort en heet voor een mooie geroosterde kleur en een knapperig randje.

Serveer de stokjes met de Nuoc Cham Dipping Sauce samen met wat blaadjes sla, verse dingesneden lente-ui, verse koriander, reepjes verse rode peper of maak er rice wraps van door ze in in water geweekte rijstvellen te rollen.



CEBU STYLE LECHON LIEMPO

HET TEAM VAN DON PAPA RUM TROK TIJDENS ONZE ONTDEKKINGSREIS OVER DE FILIPIJNEN ALLE REGISTERS OPEN. IN MANILLA DOKEN WE DIEP DE BUITENWIJKEN IN, WAAR HELE BIGGEN AAN PALEN WERDEN GEROOSTERD. NU IS ZO'N HELE BIG NATUURLIJK EEN GEWELDIG SPEKTAKEL, MAAR JE HEBT NIET ALTIJD TWINTIG MAN AAN TAFEL DIE HEM OPPEUZELN. DAAROM EEN TWEEDE LECHON-RECEPT VOOR JOU. DE 'CEBU STYLE' DUIDT OP DE KARAKTERISTIEKE VULLING GEMAAKT VAN HEERLIJKE AZIATISCHE INGREDIËNTEN. 'LIEMPO' BETEKEN DAT JE DIT GERECHT MAAKT VAN ALLEEN HET BUIKSPEK. SPOT JIJ DIE 7UP IN DE INGREDIËNTENLIJST? JA, OP DE FILIPIJNEN WORDT DAAR DE LECHON MEE BESTREKEN, VOOR EEN MOOIE KLEUR EN KNAPPERIGE HUID. IK STOND ERVAN TE KIJKEN, MAAR: HET WERKT!



*Ingrediënten (voor
10-14 personen)*

1 varkensbuik met zwoerd
(ca. 4-5 kg)

KRUIDENVULLING

1 el witte peperkorrels
1 el zwarte peperkorrels
10 stuks steranijs, gemalen tot
poeder in een specerijmolen
of vijzel
6 laurierblaadjes, verkruimeld
5 stengels citroengras
250 g geschilde gemberwortel
12 knoflooktenen
1 el gemalen kurkuma
1 el MSG (ve-tsin, optioneel)
½ bosje lente-ui

VOOR HET BESTRIJKEN

½ liter 7UP of Sprite

OM TE DIPPEN

50 ml donkere sojasaus
50 ml lichte sojasaus
100 ml rijstazijn
rasp van 1 limoen
1 verse rode peper, zaadjes
verwijderd, fijngehakt

Benodigdheden

jaccard of spiesje met
scherpe punt
vijzel
keukenmachine
keukentouw
gemotoriseerd draaispit
vuurtje onder je spit of BBQ
met deksel
kernthermometer
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 dag, berei-
ding ca. 4-5 uur

Leg de varkensbuik met de huid
naar boven op je werkbank. Prik
in de huid kleine gaatjes met
een jaccard (slagerstool met veel
scherpe prikkers) of een scherp
spiesje. Leg de buik met de huid
naar boven onafgedekt een nacht
in de koeling zodat deze wat
kan indrogen. Dit helpt voor het
verkrijgen van de krokante huid
tijdens het roosteren.

Maal voor de kruidenvulling in
een vijzel de witte en zwarte
peperkorrels samen met de ster-
anijs en laurierblaadjes fijn. Hak
de stengels citroengras en de
gemberwortel grof en doe dit sa-
men met de kruiden uit de vijzel,

knoflooktenen, kurkumapoeder
en MSG (of zout) in de keukenma-
chine en maal fijn. Snijd de lente-
ui in dunne ringen en meng door
de fijngedraaide vulling.

Meng voor de dipsaus alle in-
grediënten in een kom. Bereid
een BBQ voor op indirect grillen
met een spit en verhit deze tot
een temperatuur van 150 °C is
bereikt. Leg de varkensbuik op
je werkblad met de huid naar
beneden. Verdeel de vulling over
de buik, rol op en knoop met
keukentouw op tot een rollade.
Rijg hem aan een spit en rooster
al draaiend in ca. 4 tot 5 uur tot
een kerntemperatuur van 82 °C.
Bestrijk de rollade om de 20 minu-
ten met een kwastje met de 7UP
voor een mooie dieprode kleur
en krokante huid. Haal van de
BBQ, haal het vlees van het spit
en snijd het met een kartelmes in
dikke plakken.

Serveer de lechon met de dipsaus
van sojasaus en een goedgevuld
glas Don Papa-rum om je echt op
de Filipijnen te wanen.

興記 仔麵粉麵菜館



方假賣
restaurant

1000
1100

1000
1100

1000
1100

1000
1100

1000
1100

1000
1100

1000
1100

1000
1100



KIMCHI BRISKET SMASH BURGERS

HAMBURGERS MOGEN NATUURLIJK NIET ONTBREKEN IN EEN BBQ-BOEK, DUS LET'S GO SMASH SOME! SMASH BURGERS ZIJN DE HIPPE VARIANT, WAARVOOR JE DE BURGERS MAAKT DOOR VERSGEDRAAID GEHAKT TE PLETTEN OP EEN ZEER HETE (GIETIJZEREN) BAKPLAAT. DAARDOOR KRIJGEN DE BURGERS EEN HEERLIJK DIEPBRUIN KNAPPERIG RANDJE, DAT EEN ENORME SMAAKBOOST GEEFT. EN DE BESTE BURGERSMAAK? DIE KRIJG JE DOOR ZELF JE VLEES TE MALEN. GA JE DAN NET ALS WIJ VOOR 100% BRISKET, DAN HEB JE ECHT EEN TOPSMAAK EN DE PERFECTE VLEES-VETVERHOUDING. GEEN GEHAKTMOLEN? KIJK DAN JE SLAGER EENS LIEF AAN OM EEN TOPVLEESMENGSEL VOOR JE TE DRAAIEN, IN PLAATS VAN DAT HALF-OM-HALFGEHAKT TE PAKKEN. HET VETTIGE BURGERBROODJE, DAT NOG WAT VETTER WORDT DOOR DE DRIE BURGERS EN DE PLAKKEN CHEDDAR, BRENG JE TROUWENS PRIMA IN BALANS MET HET FRISZURE VAN DE KOMKOMMER EN DE DIEPE SMAKEN VAN DE KIMCHI. MAKKELIJK TE MAKEN, MOEILIK OM ER MAAR EENTJE VAN TE ETEN.



Ingrediënten (voor 4 personen)

PICKLED CUCUMBER

½ komkommer, in plakken
1 rode peper, in dunne ringen
4 el rijstazijn
3 el mirin fu
zout en zwarte peper naar smaak

KIMCHIMAYONAISE

200 g kimchi, grofgehakt
100 g mayonaise
1 el gochujang (Koreaanse peperpasta)
2 lente-uien, in dunne ringen

800 g burgervlees (brisket is our choice!)
zout en zwarte peper
12 plakken cheddar
4 brioche of potato buns
4 el gebakken uitjes

Benodigdheden

vleesmolen met 8 mm schijf (optioneel)
BBQ of grill
gietijzeren bakplaat of plancha
spatel

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding 30 minuten

Doe voor de Pickled Cucumber alle ingrediënten in een kom en laat minimaal 1 uur marineren. Maak de kimchimayonaise door in een kommetje alle ingrediënten te mengen.

Draai je het burgergehakt zelf? Leg dan de metalen onderdelen van je vleesmolen 1 uur voor je gaat malen in de vriezer. Snijd je vlees in blokjes van ca. 1,5 cm en laat ze zo'n 20 minuten aanvriezen tot het vlees stevig maar nog niet bevroren is. Zet de vleesmolen in elkaar en rust hem uit met de 8 mm maalschijf. Leg wat ijs in een bak en zet hierin een rvs kom, zet dit onder het uiteinde van de vleesmolen. Voeg nu, terwijl de vleesmolen draait, steeds wat van het koude vlees toe. Prop er niet te veel tegelijk in, maar doe rustig aan. Verdeel het burgergehakt in twaalf kleine bollen.

Verhit een gietijzeren plaat of plancha op een BBQ of grill tot deze licht begint te roken. De plaat moet goed heet zijn om de bruine gebrande rand op het vlees te krijgen (de maillardreactie). Het beste is om per broodje aan de slag te gaan. Bak hiervoor steeds drie van de vleesbollen op de plancha. Leg steeds één bol op de hete plaat. Leg hier een stukje bakpapier op en plet vervolgens de burger met een spatel plat tot de burger nog maar 3-4 mm dik is. Haal de spatel eraf en trek het bakpapier los. Smash nu snel twee burgers van de andere twee bollen. Bak het vlees op de plaat tot de bovenkant begint te garen. Steek de burgers los met de spatel, draai ze om en beleg de gebakken burgers meteen met een plak kaas om te laten smelten.

Doe op elke brioche of bun een royale hoeveelheid kimchimayonaise, wat van de komkommerschijfjes en stapel er vervolgens drie smash burgers op. Garneer met de gebakken uitjes en ga snel door met het maken van de volgende burger.



REGISTER

A

Abrikozen 52
Ananas 174
Apocalypse Now
 BBQ roasted peking
 duck 198
 Cebu style lechon
 liempo 190
 Chinese soy chicken 201
 Luzon lechon met yung
 liver sauce 196
 Szechuan sauced big
 fish 203

B

Balinese seafood saté 40
Bang bang chicken
sandwich 126
Bao buns 109, 116, 212
BBQ banh mi hotdogs 104
BBQ Bowls & Salads
 Filipino sinuglaw grilled
 pork & tuna salad 135
 Filipino sisig 136
 Grilled thai beef salad 142
 Korean BBQ bibimbap 138
 Nam prik pao grilled shrimp
 & mango salad 140
BBQ Handhelds
 Bang bang chicken
 sandwich 126
 BBQ banh mi hotdogs 104
 Char siu bao Chinese
 pork buns 108
 Curry smoked lam met
 Indiase paratha's 106
 Kimchi brisket smash
 burgers 122
 Kogies bulgogi cheesesteak
 sandwich 114
 Korean beef sloppy
 joe's 120
 Korean kimchi & bacon
 grilled cheese sandwich 118
 Steamed chinese BBQ
 pork buns 110
 Sticky korean chicken
 bao's 116
 Tandoori chicken naan
 pizza's 129
 Tonkatsu-burgers 124

BBQ roasted peking duck 198
Brisket 110, 122

C

Cambodian beef stix 29
Cashewnoten 140, 218
Cebu style lechon liempo 190
Char siu bao chinese pork
buns 109
Cheddar 118, 122, 124, 126
Chinese char siu 169
Chinese kool 126
Chinese soy chicken 201
Chinese szechuan style
lamsrack 185
Coconut-ginger chicken 31
Coquette 162
Curry smoked lamb met indiase
paratha's 106

E

Eendenbout 164
Eendendooier 212
Eryngii 138

F

Filipino bbq pork skewers 37
Filipino pork & pineapple adobo
on fire 172
Filipino sinuglaw grilled pork
& tuna salad 135
Filipino sisig 136

G

Galbi style short ribs 170
Gamba's 40, 140
Garnalen(pasta) 38, 40, 140
Gochujang 52, 114, 116, 122,
138, 180
Grapefruit 174
Grilled japanese beef negimaki 48
Grilled thai beef salad 144

H

Hong kong style french toast 216

I

Ikayaki japanese grilled
squid 178
Izakaya style flame grilled tuna
cheeks 174

J

Japanese pancakes met misoboter
& maple-soja 219
Kansai style bacon
okonomiyaki 50

K

Kimchi(mayonaise) 114, 118,
122, 138
Kimchi brisket smash
burgers 122
Kippendij 31, 116, 126, 129, 118
Kippenhartjes 45
Kippenlever 136
Kippenvleugels 45, 54
Kogies bulgogi cheesesteak
sandwich 114
Kokos 31, 40, 162
Kombu 174
Korean bbq bibimbap 138
Korean bbq sauced & smoked
salmon 180
Korean beef sloppy joe's 120
Korean hotteok 211
Korean kimchi & bacon grilled
cheese sandwich 118

L

Lamsschouder 106
Leverworst 104, 136
Luzon lechon met yung
liver sauce 196

M

Mango 140
Melk 109, 196, 211, 216, 219
Mihoen 142
Miso 178, 182, 219
Mochi 216

N

Nam prik pao grilled shrimp & mango salad 140
Nashipeer 170
Nem nuong 33
Nori 47, 104
Nuoc Cham Dipping Sauce 33, 40

O

Octopus 47
Oesters 58, 109-110, 167
Ontbijtspek 50, 118

P

Paksoi 110
Panko 52, 124
Pekingeend 198
Pijlinktvis 178
Pindasaus 31, 216
Pinoy bananaque 214
Procureur 104, 169, 172
Proteins on Fire
 Chinese char siu 169
 Chinese szechuan style lamsrack 185
 Filipino pork & pineapple adobo on fire 172
 Galbi style short ribs 170
 Ikayaki japanese grilled squid 178
 Izakaya style flame grilled tuna cheeks 174
 Korean BBQ sauced & smoked salmon 180
 Scorched sriracha duck legs 164
 Sticky miso ribs 182
 Thai beef met nam jim jaew-saus 167
 Thai chicken stix 162

R

Rettich 104
Rijstwijn 109, 116, 169, 180, 198, 201
Rode kool 140
Rozenwijn 201
Rum 172, 214
Rundergehaakt 120

S

Sababananen 214
Sake 45, 48, 178
Scorched sriracha duck legs 164
Smoked korean pork balls 52
Snappers 203
Sobanoedels 140
Spareribs 182
Speenvarken 196
Spitskool 50
Steak 29, 48, 110, 114, 142, 167
Steamed chinese bbq pork buns 110
Steamed hong kong golden buns 212
Sticky korean chicken bao's 116
Sticky miso ribs 182
Succulent Stix & Snacks
 Balinese seafood saté 40
 Cambodian beef stix 29
 Coconut-ginger chicken 31
 Filipino bbq pork skewers 37
 Grilled japanese beef negimaki 48
 Kansai style bacon okonomiyaki 50
 Nem nuong 33
 Smoked korean pork balls 52
 Takoyaki japanse octopuspoffertjes 47
 Temple street grilled oysters 58
 Vietnamese caramel wings 54
 Vietnamese shrimp tôm rim style 38
 Yakitori 45
Sweet Heat
 Hong kong style french toast 216
 Japanese pancakes met misoboter & maple-soja 219
 Korean hotteok 211
 Pinoy bananaque 214
 Steamed hong kong golden buns 212
Szechuan sauced big fish 203

T

Takoyaki japanse octopuspoffertjes 47
Tandoori chicken naan pizza's 129
Taugé 33, 138, 142, 203
Temple street grilled oysters 58
Thai beef met nam jim jaew-saus 167
Thai chicken stix 162
Tonijn 135, 174
Tonkatsu-burgers 124

V

Varkensbuik 135-136, 190
Varkensfilet 124
Varkensgehakt 33, 52
Varkenshersen 136
Varkensschouder 37, 169
Vietnamese caramel wings 54
Vietnamese shrimp tôm rim style 38

W

Waterkastanjes 110
Winterpeen 104
Witvis 40

Y

Yakitori 45
Yoghurt 106, 129

Z

Zalm 180
Zeebaars 203



AZIË IS NOG HETER DAN JE BBQ!

GA MEE MET JORD ALTHUIZEN OP EEN ROKERIGE REIS NAAR JAPAN, KOREA, SINGAPORE, HONGKONG EN DE FILIPIJNEN EN BEREID JE VOOR OP EEN EXPLOSIE VAN KLEUREN, GEUREN EN BBQ-FLAVOURS.

VAN VURIGE KOREAN BBQ TOT SPICY STREETFOOD UIT DE FILIPIJNEN EN VIETNAMESE GRILLED PORK STIX. ZELFS DE KIMCHI BRISKET SMASH BURGER KRIJGT DE SMOKINESS WE LOVE, MAAR DAN MET EEN ASIAN TWIST.

BEGINNENDE BBQ'ER OF DOORGEWINTERDE PRO: MET SMOKEY GOODNESS HEB JE ALLES WAT JE NODIG HEBT VOOR BOLD FLAVOURS EN HOT & FAST GRILLING. FAST, FIERY, AND FREAKING TASTY.

SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN 425.000 EXEMPLAREN VERKOCHT

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



9 789043 926485

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen