

# SMOKED SPARERIBS

## VOORBEREIDING

12 UUR MARINEREN

## BEREIDING

1 UUR

## GERECHT

HOOFDGERECHT, SNACK

## HOEEVEELHEID

4 PERSONEN



## INGREDIËNTEN

2-4 strengen dikbeveesde spareribs  
4-8 el rub voor varkensvlees  
ca. 750 ml appelsap  
250 ml barbecuesaus

## BENODIGDHEDEN

hitteschild  
spareribsrek  
3 chunks van eikenhout  
druippan

## BEREIDING

Verwijder het vlies van de spareribs door de punt van een mesje tussen het vlees en het vlies te steken. Haal het vlies los en trek het van de sparerib. Herhaal met de rest van de spareribs. Wrijf de strengen in met de rub en laat ze ca. 12 uur afgedekt in de koelkast marineren.

Plaats de spareribs in het spareribsrek. Breng de kamado, met het hitteschild, naar een temperatuur van 110 °C. Vul de druippan voor ongeveer een derde met appelsap.

Haal het hitteschild uit de kamado en leg de chunks op de gloeiende houtskool. Plaats het hitteschild terug, zet de druippan met de appelsap erop en leg het rvs-rooster in de kamado. Plaats het spareribsrek op het rooster en laat de spareribs 3 uur roken. Zorg ervoor dat de temperatuur van je kamado 110 °C blijft.

Haal het spareribsrek met de spareribs uit de kamado. Leg elke sparerib op een vel aluminiumfolie en schenk er wat appelsap over. Vouw de folies goed dicht en leg ze op het rooster. Stoom de spareribs nu 2 uur zodat ze botermals worden.

Haal de spareribs uit de kamado en verwijder voorzichtig de folies; de folie is heet en er kan stoom uit de pakketjes komen. Plaats de spareribs weer in het spareribsrek, bestrijk ze met de barbecuesaus en plaats het rek op het rooster. Laat de spareribs nu 1 uur garen. Bestrijk ze steeds zodra de barbecuesaus is ingedroogd opnieuw met saus.

Haal de spareribs uit de kamado en serveer bijvoorbeeld als maaltijd met een lekkere salade en een donker biertje of als snack.



### DIT RECEPT KOMT UIT HET ULTIEME KAMADOBOEK

Ontdek de wereld van kamado BBQ met Zowie Tak, een echte expert met meer dan 10 jaar ervaring. Dit boek bevat 90 heerlijke en diverse recepten voor elk niveau, van beginner tot ervaren chef. Leer alles over het kopen, aansteken, gebruiken en onderhouden van je kamado. Van fall off the bone spareribs tot gestoomde dumplings, dit boek heeft voor elk wat wils!

# JANUARI



JE VINDT DIT RECEPT IN  
HET ULTIEME KAMADOBOEK

SMOKED  
SPARERIBS

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
1	<b>1</b> <b>NIEUWJAAR</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b> <b>SPAGHETTI DAG</b> <i>Op deze kalender vind je een recept voor karbonade-carbonara die uitstekend smaakt met spaghetti!</i>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
2	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b> <b>VRIES KOU?</b> <i>Maak een lekkere pan erwitensoep in een Dutch oren op je bbq.</i>	<b>14</b>
3	<b>15</b> <b>BLUE MONDAY</b> <i>Maar jij laat je niet kennen! Bereid vast het recept van de smoked spareribs voor. Te vinden op deze kalender!</i>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
4	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b> <b>PINDAKAASDAG</b> <i>Wist je dat pindakaas een goede marinade is? Smeer het op je zalm en bak op een cederhouten plankje, of lak er je kippenleugels mee.</i>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
5	<b>29</b>	<b>30</b> <b>DAG VAN DE CROISSANT</b> <i>Jouw bbq is een uitstekende oven om heerlijk verse croissants in af te bakken.</i>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
6	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>

# BRICK MET GARNALEN



**HOEEVEELHEID**  
2 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

8 grote garnalen  
1/2 paksoi, in halve ringen  
1/2 witte ui, in halve ringen  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
1 groene rawit peper, fijngesneden  
4 middelgrote shii-takes, in plakjes  
2 ronde bananen-bladeren  
1 el lichte sojasaus  
1/4 bosje koriander, fijngesneden  
enkele blaadjes Thaise basilicum (optioneel)  
zeezout

## BENODIGDHEDEN

brick  
handschoen

## BEREIDING

In dit recept verpak je de garnalen in bananenbladeren. Zo kan er tijdens het bereiden in een brick minder stoom ontsnappen. De grote garnalen die we gebruikt hebben, waren rode Argentijnse easy peel garnalen. Deze hebben nog wel een schaal, maar het darmkanaal en de kop zijn verwijderd. Dat is het makkelijkst eten en de garnaal wordt niet te snel droog, omdat het nog deels door de schaal wordt beschermd. We hebben Rotterdamse Tomasu sojasaus gebruikt, maar die is vrij prijzig. Je komt een heel eind met een lichte, zoute sojasaus.

Meng de garnalen met de paksoi, ui, knoflook, rawit peper en shii-takes.

Leg een bananenblad op de bodem van de brick en ver-deel daar het garnalenmengsel over. Schenk de sojasaus en eventueel wat extra water over het garnalenmengsel. Dek af met het overige bananenblad en leg het deksel op de brick.

Zet de brick tussen de sintels en stoom de garnalen in ongeveer 10 minuten gaar. Gebruik een vuurvaste handschoen om de brick uit het vuur te halen. Schep de groenten en garnalen uit de brick, schenk wat vocht uit de brick erover en bestrooi met de koriander en eventueel de Thaise basilicum.



DIT RECEPT KOMT UIT  
**HET ULTIEME OPEN  
VUUR- EN BRAAIBOEK**

Word een echte vuurmeester met Harry Havinga en Jeroen Hazebroek. Leer fakkie stoken, grillen en koken op een houtvuur met simpele accessoires en goed hout. Maak de meest gevarieerde gerechten, van vlees en vis tot stoofschotels, mosselpannetjes en zelfs zoete nagerechten. Terug naar de basis!

# FEBRUARI



JE VINDT DIT RECEPT IN  
HET ULTIEME OPEN VUUR- EN BRAAIBOEK

**BRICK  
MET GARNALEN**

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
5	29	30	31	1	2	3	4 <b>DAG VAN DE FRIKANDEL</b>
6	5 <b>WERELD NUTELLA DAG</b> <i>Nutella, marshmallows en een bbq. Meer zeggen we niet.</i>	6	7	8	9 <b>INTERNATIONALE PIZZADAG</b> <i>Check het recept voor Pizza margherita op deze kalender.</i>	10 <b>CARNAVAL</b>	11 <b>CARNAVAL</b>
7	12 <b>CARNAVAL-KATER</b> <i>Bijkomen van dit carnavalsweekend? Doe het in stijl met de Braziliaanse picanha (churrasco) volgens recept op deze kalender.</i>	13	14 <b>VALENTIJDAG</b> <i>Liefde gaat door de maag: laat jij de bbq vlammen vanavond?</i>	15	16	17	18
8	19	20	21	22 <b>MARGARITA COCKTAIL DAG</b>	23	24 <b>INTERNATIONALE TORTILLACHIPS DAG</b> <i>En dat kan maar één ding betekenen: jij maakt vandaag de ultieme loaded nacho's!</i>	25 <b>VRIESTIP!</b> <i>Steek een stofje tussen de deksel van je bbq. Zo kan het ritt niet vastvriezen en is je bbq klaar voor gebruik.</i>
9	26	27	28	29	1	2	3
10	4	5	6	7	8	9	10

# BAVETTE MET CHIMICHURRI VAN ZEEKRAAL EN CITROENKRIELTJES

## BEREIDING

45 MINUTEN

## GERECHT

HOOFDGERECHT

## HOEEVEELHEID

4 PERSONEN



## INGREDIËNTEN

800 g bavette, in 4 gelijke stukken  
4 el rub voor rund (zie pag. 266)  
versgemalen zwarte peper en zeezout

### CHIMICHURRI

160 g zeekraal, fijngesneden  
100 g bladpeterselie, fijngesneden  
80 g koriander, fijngesneden  
4 tenen knoflook, fijngesneden  
1/2 rode peper, fijngesneden  
1/2 rode ui, fijngesneden  
100 ml olijfolie  
4 el rodewijnazijn

### CITROENKRIELTJES

500 g krieltjes in schil  
4 takjes tijm  
4 takjes rozemarijn  
5 tenen knoflook  
2 citroenen, sap  
100 ml olijfolie

## BENODIGDHEDEN

skillet  
rvs-rooster

## BEREIDING

Steek de barbecue aan en verhit tot 230 °C. Zorg dat je een halve directe en een halve indirecte zone hebt.

Wrijf de bavette in met de rub en laat even intrekken.

Maak ondertussen de chimichurri. Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met peper en zout.

Meng de krieltjes met de takjes tijm, rozemarijn en tenen knoflook in de skillet. Schenk het citroensap en de olijfolie over de krieltjes en bestrooi met peper en zout. Zet de skillet op de indirecte zone van de barbecue en rooster de krieltjes in 30 minuten gaar.

Leg, als de krieltjes bijna klaar zijn, de bavette op de directe zone van de barbecue. Gril de bavette in 3 tot 4 minuten per kant gaar. De kerntemperatuur moet 52 °C zijn. Snijd de bavette, tegen de draad in, in plakjes en serveer met de chimichurri en de citroenkrieltjes.

### TIP VAN DE CHEF

Snijd de bavette tegen de draad in. Zo krijg je een mooi mals stukje vlees. Je kunt de chimichurri eventueel al een dag van tevoren maken voor extra smaak.



DIT RECEPT KOMT UIT  
**HET ULTIEME  
VLEESBOEK**

Dompel je onder in de wereld van carnivoren met chekok Zowie Tak. Leer goed vlees herkennen en bereid ieder stukje perfect met de juiste kennis en techniek. Met 90 toegankelijke recepten voor rund, varken, lam en kip, van picanha tot kip van het spit en Thaise groene varkenscurry. Breid je skills uit en serveer de lekkerste, krokante buikspek, brisket en buffalo wings!

# JUNI



JE VINDT DIT RECEPT IN  
HET ULTIEME VLEESBOEK

**BAVETTE MET CHIMICHURRI  
VAN ZEEKRAAL EN  
CITROENKRIELTJES**

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
22	27	28	29	30	31	1	2
23	3	4	5 <b>VADERDAGCADEAUTIPS!</b> <i>Een mooi leren bbq-schort, goed bbq-boek of rooksnippers in zijn favoriete smaak.</i>	6	7 <b>TO DO: BAVETTE MET CHIMICHURRI</b> <i>Vind het recept op deze kalender en leg je bavette rust in de rub. Dat wordt dit weekend genieten!</i>	8	9 <b>VADERDAG BE</b>
24	10	11	12	13	14	15	16 <b>VADERDAG NL</b>
25	17 <b>EAT YOUR VEGETABLES DAY</b> <i>Grilled potato salad, pulled paddenstoelen, bloemkolsteaks of spinaziequiche.</i>	18	19	20 <b>START VAN DE ZOMER</b>	21	22	23
26	24	25	26	27	28 <b>FRIDAY NIGHT BURGER!</b> <i>Start je weekend met een lekker bradje hamburger van de bbq.</i>	29	30
27	1	2	3	4	5	6	7

# PIZZA MARGHERITA

## BEREIDING

< 30 MINUTEN (EXCL. UITLEKKEN)

## GERECHT

LUNCH, SNACK



## INGREDIËNTEN

2 bollen buffelmozzarella van 200 g  
1 bosje basilicum  
6 pizzabodems  
grove semola of polenta, om te bestrooien  
120 ml tomatensaus  
40 g gemalen pecorino  
4 el extra vierge olijfolie

## BENODIGDHEDEN

hitteschild  
rvs-rooster  
pizzasteen  
pizzaschep

## BEREIDING

Gebruik voor de lekkerste pizza echte buffelmozzarella. Snijd de mozzarella voor het beste resultaat 1 of 2 dagen van tevoren in plakjes en laat ze in de koelkast uitlekken. Op deze manier bevat de kaas minder vocht, zodat je zeker weet dat de bodem krokant wordt. Voor een snelle variant kun je de mozzarella goed droogdeppen of een andere kaas, zoals geraspte Edammer, gebruiken.

Snijd de buffelmozzarella in plakjes en laat ze in een zeef, boven een kom 1 of 2 dagen in de koelkast uitlekken.

Breng de kamado, met het hitteschild, het rvs-rooster en de pizzasteen, naar een temperatuur van 280 °C; verwarm deze setting minstens 20 minuten voor. Pluk de blaadjes van de basilicum.

Maak de pizzabodems zoals aangegeven op pagina 183. Bestrooi de pizzaschep met semola of polenta en schuif de schep onder de bodem voordat je deze gaat beleggen. Schep een lepel van de tomatensaus op de eerste pizzabodem en strijk deze met de achterkant van de lepel uit. Beleg met een zesde deel van de buffelmozzarella en een zesde deel van de pecorino. Laat de pizza op de pizzasteen glijden en bak de pizza in 6-7 minuten gaar en krokant.

Controleer na ongeveer 3 minuten of de pizza egaal kleurt. Mocht dit niet zo zijn dan draai je de pizza een kwartslag voor de resterende baktijd. Rol intussen de volgende pizzabodem uit en beleg deze.

Haal de pizza uit de kamado. Bestrooi met een paar basilicumblaadjes en besprenkel met de olijfolie. Snijd de pizza met een groot, scherp mes in punten en serveer direct.

Bak de rest van de pizza's op dezelfde manier.



DIT RECEPT KOMT UIT  
**HET ULTIEME  
KAMADOBOEK**

Ontdek de wereld van kamado BBQ met Zowie Tak, een echte expert met meer dan 10 jaar ervaring. Dit boek bevat 90 heerlijke en diverse recepten voor elk niveau, van beginner tot ervaren chef. Leer alles over het kopen, aansteken, gebruiken en onderhouden van je kamado. Van fall off the bone spareribs tot gestoomde dumplings, dit boek heeft voor elk wat wils!

# OKTOBER



JE VINDT DIT RECEPT IN  
HET ULTIEME KAMADOBOEK

**PIZZA  
MARGHERITA**

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
40	30	1	2	3	4 <b>(EET GEEN) DIERENDAG</b> <i>Eet vandaag geen vlees of vis en kies voor de lekkerste groenten.</i>	5	6
41	7	8	9	10	11 <b>WERELD EI DAG</b> <i>Val je Cold Smoke Generator met hickory rookhout en rook je hardgekookte eitjes 15 minuten indirect op 90°C. Laat ze afkoelen, pel en verwijder het eiwit. Na lekker vullen!</i>	12	13 <b>SUNDAY BRUNCH</b> <i>Toast met gerookte zalm, eggs benedict, heldere soep en natuurlijk een Hangover Bloody Mary: allemaal van de bbq.</i>
42	14	15	16	17	18	19	20
43	21	22	23	24	25 <b>WERELD PASTA DAG</b> <i>Maak vandaag de karbonade-carbonara volgens het recept op deze kalender.</i>	26	27 <b>WINTERTIJD</b>
44	28	29	30	31 <b>HALLOWEEN</b> <i>Maak een pompoensoep, monster meatloaf, bloody finger hotdogs of creepy coleslaw.</i>	1	2	3
45	4	5	6	7	8	9	10