



Inhoud

Voorwoord	9
-----------------	---

BASISPRINCIPES	11
-----------------------	-----------

Must-haves op het rooster	12
Barbecuesoorten	14
How to: technieken.....	18

RECEPTEN	21
-----------------	-----------

MIJN TOP 10 VOOR DE BARBECUE	22
Pulled pork met zoetzure uien	24
Buikspek met een knapperig korstje	26
Sjasliekgebraad	29
Gyrosschotel.....	30
Gehaktballetjes met bier en ui.....	32
Varkenslende in cordon bleu-stijl.....	34
Griekse boerenschotel	37
Varkensgebraad in zoutkorst	39
Gepofte aardappels in cheeseburger-stijl	40
Gegrilde broodjes met gehakt en kaas	42

MIJN TOP 10 VOOR DE DUTCH OVEN.....	44
Gebakken champignons.....	46
Bigos 2.0	49
Griekse gehakt-pastaschotel	53
Aardappels met kalkoengyros en kaas.....	54
Jagersworststoof	57
Elzasser schnitzelstoof.....	58
Tiroler herderspannetje.....	60
Pasta Big Mac	63
Erwtensoep	65
Sjasliek-filetstoof.....	68

RUNDEVLEES	70
Runderroulade	73
Elzasser burgers.....	74
Runderfiletspiesjes	76
Snel gebakken rundvleesreepjes	79
Rumpsteaks met chimichurri	80
Rundergoulash uit de Dutch oven	83
Rolladespiesjes.....	84
Runderstoof zoals van oma	86



KIP & GEVOGELTE	88
Kalkoenspiesjes met salie.....	90
Chicken wings	93
Saltimbocca van kip	94
Kipfricassee	97
Kip, sappig en krokant	98
Spiesjes kipgyros.....	100
Pasta met chilikip uit de Dutch oven	103
Kip-kebab met zelfgemaakte knoflooksaus.....	104
 VARKENSVLEES	106
Curryworstsoep	108
Romige vleesstoof.....	111
Braadworstgoulash.....	112
Varkensrollade met gekaramelliseerde uien en spek	115
Spareribs in gyros-stijl.....	118
Gehaktbommetjes met ui	121
Gevulde varkensrollade in Toscaanse stijl	122
Varkensfilet met honing-mosterdkorst	125



Blz. 90



Blz. 122



Blz. 138

GROENTE & VEGA	126
Stokbroodjes met gebakken paprika	128
Geroosterde groentesalade	130
Geroosterde maiskolven.....	133
Mac'n'cheese	135
Groentepakketjes met feta	136
Groentespiesjes	138
Ciabatta met tomaat en mozzarella	140
Djuvec-rijst	143
 SAUZEN & SMAAKMAKERS	144
Specerijenmengsels.....	146
Sjaslieksaus.....	148
Yoghurtsaus.....	149
Joppiesaus	149
Komkommer-relish	152
Hamburgersaus	153
Spek-uentopping	153
 REGISTER	154
 FOTOVERANTWOORDING	158
 OVER DE AUTEURS	159

PULLED PORK

met zoetzure uien

Ingrediënten VOOR 8 PORTIES

8 procureursteaks
15 uien
1 knoflookteen,
desgewenst 2
4 el suiker
100 ml kruidenazijn
300 ml rode wijn
(eventueel druivensap)

Voor het kruidenmengsel:

1 el komijnzaad
3 el paprikapoeder, pittig
of zoet
1 el gemalen vierseizoenen-
peper
½ el zout

Benodigheden:

roestvrijstalen schaal

Barbecue:



Gasbarbecue



Kogelbarbecue

TIP:

Kan ook in
de oven.

*Gegarandeerd een succes en bijna iedereen vindt het lekker.
Heerlijk op een broodje of met tzatziki en koolsalade!*

Bereiding

Maal voor het kruidenmengsel de komijn fijn in een vijzel en meng met het paprikapoeder, peper en zout. Leg de procureursteaks in een roestvrijstalen schaal en kruid ze aan beide kanten flink (bewaars daarbij 1 eetlepel van het kruidenmengsel voor de uien). Zet het vlees even opzij zodat de kruiden goed in het vlees kunnen trekken. Pel intussen de uien en snijd ze in halve ringen. Pel de knoflook, hak hem fijn en doe bij de uien. Voeg de suiker en 1 eetlepel van het kruidenmengsel toe en kneed alles goed door elkaar.

Bedek nu de bodem van een roestvrijstalen schaal met de helft van de uien, leg de procureursteaks erop en bedek ze met de rest van de uien. Meng de kruidenazijn met de rode wijn en verdeel de helft van het mengsel gelijkmatig over het vlees. De rest heb je later nog nodig.

Stel de barbecue in op 160 °C indirecte hitte, plaats de roestvrijstalen schaal in het midden van de barbecue en sluit het deksel. Laat het geheel ongeveer 1½ tot 2½ uur in de barbecue staan.

Kijk na 1 uur of er nog voldoende vloeistof aanwezig is. Zo niet, voeg dan nog wat van het kruidenazijnmengsel toe. Trek het vlees wanneer het supermals is met twee vorken uit elkaar. Heerlijk met koolsalade en tzatziki, maar ook op een broodje.



AARDAPPELS

met kalkoengyros en kaas

Ingrediënten

VOOR 6 PORTIES

500 g kalkoenschnitzel
500 g vastkokende aardappels
3 uien
2 rode paprika's
3 el olijfolie
gyroskruidenmix (zie blz. 146)
8 takjes verse peterselie
100 g geraspte cheddar

Benodigheden:

Dutch oven deksel of giet-
ijzeren pan

Barbecue:



Gasbarbecue



Kogelbarbecue

Aardappelgratin op Griekse wijze. Supereenvoudig, snel klaar, variabel en perfect als hoofdgerecht of bijgerecht.

Bereiding

Dep de kalkoenschnitzels droog, snijd ze in reepjes en doe ze in een kom. Schil, was en snijd de aardappels. Doe de gesneden aardappeltjes bij de kalkoenreepjes. Pel de uien, snijd ze in ringen en doe ze in de kom. Snijd de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd de stukken paprika in reepjes en doe die ook in de kom.

Voeg nu de olijfolie en voldoende gyrosspecerijen toe om alles goed aan te maken. Meng goed en verdeel gelijkmatig over het deksel van een Dutch oven of in een gietijzeren pan.

Stel vervolgens de barbecue in op indirecte hitte van 160-170 °C. Dat betekent: bij een gasbarbecue de linker- en rechterbrander aan en het deksel van de Dutch oven in het midden. Bij een houtskoolbarbecue creëer je de indirecte zone door de kolen naar één kant van de barbecue te schuiven.

Bak het aardappel-vleesmengsel ongeveer 1 uur. Was intussen de peterselie, pluk de blaadjes van de stengels en hak ze fijn. Verdeel aan het einde van de bereidingstijd de geraspte cheddar over het aardappel-vleesmengsel, zet de branders van de gasbarbecue uit en laat de kaas smelten. Bij een kogelbarbecue moet je alle ventilatieopeningen sluiten en goed opletten dat de kaas niet te donker wordt. Als de kaas de gewenste kleur heeft, kun je het gerecht van de barbecue halen en met de gehakte peterselie garneren.



GEVULDE VARKENSROLLADE

in Toscaanse stijl

Ingrediënten VOOR 6 PORTIES

3 bollen mozzarella
2 tomaten
ca. 2 kilo procureur
50 g rucola
peper
zout

Voor de pesto:

40 g pijnboompitten
2 knoflooktenen
30 g verse basilicumblaadjes
2 el olijfolie
100 g geraspte parmezaan

Benodigdheden:

gietijzeren pan
staafmixer
slagerstouw
roestvrijstalen schaal
met roosterverhoger
vleesthermometer

Barbecue:



Gasbarbecue



Kogelbarbecue



Keramische
barbecue

Haal Toscane in huis en geniet samen met vrienden en familie van deze gevulde varkensrollade. Ze zullen gegarandeerd dolenthousiast zijn!

Bereiding

Maak eerst de pesto. Rooster de pijnboompitten in een droge pan goudbruin en laat ze in een kom afkoelen. Pel de knoflooktenen en doe ze bij de pijnboompitten. Pureer de tenen en pitten met de staafmixer tot een stevige massa. Voeg de basilicumblaadjes toe, maar houd er een paar apart. Doe de olijfolie erbij en pureer alles nogmaals. Voeg als laatste de Parmezaanse kaas toe, en klaar is je pesto. Zet hem zolang in de koelkast.

Stel de barbecue in op 200 °C indirecte hitte. Laat de bolletjes mozzarella uitlekken. Was de tomaten en dep ze droog. Snijd de mozzarella en tomaten in plakjes van ongeveer 5 millimeter.

Dep nu de procureur droog en snijd hem aan de zijkant overlans in zodat je hem open kunt klappen. Pas goed op dat je er niet helemaal doorheen snijdt. Als het goed is heb je nu een flinke lap vlees.

Besmeer de lap met de pesto, maar laat rondom een rand van 1 centimeter vrij. Verdeel eerst de rucola en tomaten over de pesto, en daarna de plakjes mozzarella. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de resterende basilicumblaadjes erover.

Rol het vlees voorzichtig maar redelijk strak op en bind het vast met slagerstouw. Leg de rollade vervolgens op de roosterverhoger in de roestvrijstalen schaal en zet de schaal op de barbecue. Giet een beetje vocht in de schaal. Laat het vlees met gesloten deksel 2 uur op 200 °C garen. Meet wanneer de tijd erop zit de kerntemperatuur. Als het vlees een kerntemperatuur van 75 °C heeft, is het gaar en nog lekker sappig.



CIABATTA

met tomaat en mozzarella

Ingrediënten VOOR 8 PORTIES

2 ciabatta's (om af te bakken)
4-6 tomaten (afhankelijk van
de grootte)
600 g mozzarella
1 bos vers basilicum
8 el olijfolie
2 tl Italiaanse kruiden

Benodigdheden:

aluminiumfolie
bakpapier

Barbecue:



Gasbarbecue



Kogelbarbecue

Deze ciabatta's eten wij vaak doordeweeks of als we gasten hebben. Ze zijn snel klaar en bevatten weinig ingrediënten. Perfect voor een gezellige barbecueavond.

Bereiding

Leg de ciabatta's op een plank en snijd ze voorzichtig met tussenruimtes van 1-2 centimeter in, maar snijd ze niet helemaal door.

Was de tomaten en snijd ze in plakjes van ongeveer ½ -1 centimeter. Laat de mozzarella uitlekken en snijd ook die in plakjes. Was het basilicum, schud droog en pluk de blaadjes van de stengels.

Leg telkens 1 plakje tomaat en mozzarella en 1 basilicumblaadje in de inkepingen van het brood. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met Italiaanse kruiden.

Leg een stuk aluminiumfolie op je werkvlak en leg er een vel bakpapier op. Leg de ciabatta op het bakpapier en maak het pakketje voorzichtig dicht (gebruik dus zowel folie als bakpapier).

Stel de grill in op 170 °C indirecte hitte. Leg de ingepakte ciabatta's op de barbecue en rooster ze 15 minuten. Maak de pakketjes vervolgens open en rooster de open pakketjes nog 10 minuten.

