



I BBQ ONTDEKKEN

- 8 Inhoudsopgave
- 11 Handleiding voor gebruik
- 12 Creating Memories
- 15 Voorwoord
- 16 The Cooking Conductor

Beknpte geschiedenis

- 19 Van Big Bang tot Big Green Egg

De kamado

- 26 De basis van een kamado
- 77 Bouw en werking

Technieken

- 32 Kooktechnieken
- 34 Zwart Plezierrecept
- 36 Een leje in houtskool
- 38 Houtskoolsoorten
- 41 Vijf BBQ types
- 42 Baken op een kamado
- 45 Overzicht op een kamado?
- 47 Hoe kies je je eerste kamado?
- 50 Precious Eggs
- 51 Overheid

Hulpstukken

- 54 Accessoires
- 62 Haken, messen, kneden...
- 64 Glossary

II BBQ RECEPTEN

Smaakmakers

- 66 Kruiden & Specieën
- 68 Smaakmakers bij BBQ
- 68 Mijn kruidenkitje
- 68 Pulver
- 71 Dry Rubs
- 71 Specerijemixen

Onderduikers

- 74 Vlt, Schelp & Schuifdein
- 76 Mondeen in loek & room
- 76 Warmgeroekte zalm in dadokkeld
- 77 Rodere gesoekte zalm
- 77 Smokery poefia
- 80 Turbot op Chinese wijze
- 81 Asperges & zeevoel
- 84 Saté lik
- 85 Hollandse tulpenstap
- 86 Warmgeroekte limoncelin
- 86 Kaulgeroekte oesters
- 87 Ray's Gambergers
- 87 Geroude patingvongh
- 89 Balpoetsapjes van de shichirin
- 89 Charrasco van kerriegeren's op de shichirin
- 91 Yellowtail knifgrip op de rotskise
- 93 Trojanean Surf & Turf 2.0

Hogvliegers

- 94 Gewogte
- 96 Smoked lemon & garlic butterfly chicken
- 96 Geroude kwarol met perzik
- 97 Fazant met zuurkool
- 99 Stechaan kippenkwaarten
- 99 Stechaan kippenvleugels
- 101 Geroude kalkoen in heet gerookt
- 101 Kerrieik van de rotskise
- 102 Teppansteak van kippenvleugels
- 102 Asian sticky chicken met gegrilde ananas
- 108 Kaulgeroekte bilking van stravgogelbierstok
- 107 Sato ajam pillowow
- 108 Kaulgeroekte gekonijde eendenmaagjes
- 109 Warmgeroekte magret de caneta
- 109 Gekonijde culise de canard
- 110 Gegrilde pindakindelpip met truffelreceptjes
- 111 Charrasco chili chicken

Landlegers

- 112 Vlies
- 114 Black angat entrecotes
- 114 Bewitte met oesters stieje
- 115 Bert's babi pangang
- 116 Rookwurst van wild zwijn
- 117 Pulled wild boar
- 119 De Beef! Boeging van Julia & Ray
- 120 Oignons licks & bruis
- 120 Champignons saute au beurre
- 121 3-2-1... Spierbist
- 122 Southern smoky chili con carne
- 123 Big double cheeseburger
- 125 Sa Saté van de Indo
- 126 Saté Padang van kalfshoof
- 127 Chinese krakant bulskop
- 128 Krukkeldersaai in Kamemel
- 129 Saal van kangoeroebuik met mango
- 130 roest & scier
- 133 Rooster buit pulled pork
- 135 Hertenack met kurt van pittache & cranberries
- 136 Black angat short ribs
- 137 Beefstukjes van Nieuw-Zeelandse lam
- 137 Ibrico varkenshaas met morielje-kamagoury
- 138 Lamsboud van de rotskise
- 139 Texas style triple smoked black coffee rubbed beef brisket
- 140 Bunt reik van lamskandelen
- 141 BBQ kuiskenballen
- 141 Goud koeijn
- 144 Gekonijde lamrack in lavendelhonig
- 146 Ibrico varkenshaas met radouvan
- 148 Salade van udonnoedels met oosterhaaspartjes
- 149 Gepekide picanha
- 151 Linsigje di zwerche
- 152 Mangoude Lamskand met spiky spierbeenen
- 153 Rollade van lbrico secret met truffel



Aardewerk

- 154 Groente & vegetarisch
- 156 Thaise springrolls met Koppert Ossen
- 156 Geroude steaks paane bloemvond
- 157 Pieperste stampot van geroude groente
- 158 Krukkeldij samen-style
- 158 Gepofte knolselderij
- 158 Nasi kuring
- 159 Atjar kuring
- 159 Sandwichspread van atjar kuring
- 160 Geroude winterwortel
- 162 Geroude pastinaakpuree met appel
- 163 Peterselievortelpuree
- 163 Peterselievortel
- 163 Geroude rode spitskool
- 164 Geroude jerselbode pompoen
- 165 Pompoen-karriesoep
- 165 Frysje, gerd & geroukt met
- 166 badkousje
- 168 Udou van kankommer
- 168 Tatzki van rode biet
- 168 Kaasomelot zonder kaas
- 169 Dadokkummas
- 169 Kusselback aardappel
- 170 Tahu bomba kerpip zeln
- 170 Badkousje met pompoen
- 171 Olievriete kermatagane van zoete aardappel
- 171 Tomatensoort
- 172 Fendrops Undressed toasts
- 174 Geroude tulpen met ui - pastinaak - soethe
- 174 Eenvoudige salade van tulpenknoppen
- 175 Chips van zomere tulpenbolletjes
- 175 Salade met verse tulpen & gegrilde
- 176 voorjaarsgroente
- 176 Gegrilde courgette
- 176 Gegrilde (punt)paprika's
- 176 Mousseline van paarse gepofte zoete aardappel
- 177 Grote mischamagians
- 177 Waarsaardappeltjes met diagen en miso
- 178 Hazelnootsausadine
- 178 Magdalenenknoppen gegrild in ontbijtpak
- 178 Geroude oranje paprika's met orangeriet
- 179 Tip Choy, getromd in Earl Grey-bouillon
- 179 BBQ - bint, seestroot & carots
- 181 Over-the-top geroude Ratte-aardappeltjes
- 181 Gepofte Roersal aardappeltjes met rozenmarj, knoflook en gepofte ui



Graanpikkers

- 182 Brood & Pizza
- 184 In Basideng voor pizza
- 184 In Tomatensoep voor pizza
- 186 Algemene pizzabereiding
- 187 Le 10 pizza principia
- 188 Eenvoudig robbendroevd
- 188 Flatbread
- 189 Brische
- 189 Tomaten flatbread

Nattigheid

- 190 Soepen & sauzen
- 192 Roeyo's tomatensoep
- 192 Dadokkummasoep
- 193 Koninginsoep met geroude boudin
- 194 Poolse orangerietomatensoep met boelwit
- 195 Palingboulton
- 195 Jerselbode pompoensoep met ui-soedels

- 198 Ray's chrischurne
- 198 Kerpip satinasas
- 198 Bert's babi pangangasas
- 199 Holsteinas
- 200 Kaulgeroekte
- 200 Umamiaportas
- 200 Limoenmayonaise
- 201 Je Aoli
- 201 Sojasaus voor getoomde wivis
- 201 Tatziki
- 202 Seifiko
- 202 Cognacsas met marjolies en reukhout(geroude)
- 203 Rinda satinasas
- 203 Gede satinasas uit Padang
- 206 Tomaten, si en gemengas
- 206 Mango sweet & sour
- 206 Smokky barbecueas
- 207 BBQ 52 dark whisky sauce
- 207 Glade pizzavillagins
- 208 Moridjessas
- 208 Ragi alla Bolognese
- 209 Bichamelas
- 209 Tomaten-chili confit



Zoetkauwers

- 210 Nagerechten
- 212 Geroukt kerkje-ijis met mandarinolie
- 212 Druivenvorige
- 212 Marshmallow fruittaartje
- 213 Tarte tatin roules
- 214 Gedyt pleasers: advocaat
- 214 Advocaat rolland
- 216 Advocaat roomijs
- 215 Citroenmuffins
- 215 Geroude ananas met amandelsijp en Amaretto
- 218 Vlierbloesemsorbet
- 218 Brickdeeg met lemcand
- 218 Chocorren
- 219 Gegrilde perziken

III GROENE BLADJES 220

220 BBQ & Thee

- 222 Thee als maatzijdeprender
- 224 De wereld van de thee
- 226 De belangrijke theesoorten
- 228 Overzicht van 40 BBQ-theeën
- 232 De theetegel
- 233 Overzicht voor theeparing

IV NABRANDERS 234

234 Overvorte

- 238 Playlist van The Cooking Conductor
- 238 Samenwerkingpartners
- 241 Binnen
- 241 Zonkweek
- 242 Asian BBQ Adventures
- 244 Colofon





Life is all about

Creating Memories

Het was juni 2020 toen ik besloot om dit boek over BBQ52 te maken. Ik had inmiddels als Cooking Conductor op Facebook de magische grens van vijfduizend volgers bereikt. Ik realiseerde mij hoe bijzonder de ervaringen waren die ik had opgedaan. Ik zag ook in dat juist de weg van onbekwaam naar ervaren herkenning creëerde.

Dit boek is anders. Het is een verslag van een dirigent die als hobbykok leert hoe je in weer en wind buitenkookt op een kamado. Het vormt een tastbaar jaarverslag als bron van inspiratie voor beginnende hobbykoks én ervaren Grillmasters van de Achtertuin. Vanuit het perspectief van een hobbykok, neem ik je mee in de heerlijke wereld van het buitenkoken.

Maar bovenal is het een boek geworden over de moderne essentie van het menselijk bewustzijn: Creating Memories. Want is dat niet waar het allemaal om draait? Dan kun je maar beter zorgen dat het heerlijke herinneringen worden!



Hoe dit boek te lezen

Handleiding voor gebruik

Dit kookboek 'Buitenkok in 4 seizoenen' is waarschijnlijk een iets ander kookboek dan je als hobbykok gewend bent te lezen. Het is geschreven door een fanatieke hobbykok, vooral bedekt om ervaringen en kennis met andere hobbykoks te delen. Als bron van inspiratie, waar je vooral ook je eigen creativiteit op los mag laten. Op los móet laten, want dat is juist waarom hobbykokersellen zo ontzettend leuk is!

In dit boek tref je geen index aan het eind. Ook staan alle gerechten binnen de hoofdingeling ogenschijnlijk kriskras door elkaar. Geen touw aan vast te knopen: je enige houvast is de inhoudsopgave.

Ogenschijnlijk, want voor mij is er wel degelijk een logische volgorde: chronologie. Ieder hoofdstuk begint in de herfst en loopt onmerkbaar door tot de lente. Precies zoals ik het project zelf heb doorlopen en wekelijks verslag heb gedaan op mijn foodblog op www.bbq52.nl.

Maar er is nog een veel belangrijker reden waarom ik je graag door dit boek wil laten bladeren: het brengt je wellicht op onverwachte ideeën. Omdat je iets ontdekt waar je juist niet naar op zoek was. Spontaan je creativiteit de vrije loop laat met de talloze haalbare recepten en tips die in dit boek staan.

Dit boek is dan ook geen handleiding om in 4 seizoenen buitenkok te worden, ook al suggereert de titel dat een beetje. Dit boek is voor de buitenkok die zich 4 seizoenen lang wil laten inspireren om zijn of haar kamado aan te steken.

Vind je iets? Gebruik het leeslint om het terug te vinden. Vind je meer? Vouw ezelsoeren om, vouw het open, druk de vouw nog wat extra aan en leg het open op aanrecht of werkbank. Sterker nog: het boek opent zich dan een volgende keer vanzelf op jouw favoriete pagina's. En... accepteer dat er vlekken in komen. Dat zijn namelijk tastbare herinneringen aan hopelijk heerlijke momenten!

Legenda

-  **kamado direct of indirect**
-  **soort rookhout**
-  **kamadotemperatuur in °C**
-  **bereiding**
-  **bereidingstijd (geschat)**
-  **vegetarisch**
-  **tip voor theekeuze**
-  **gebruik van Cook Expert, kan ook op EGG of formaat**

g gram
tl theelepel
el eetlepel
ml milliliter

Omreken tabel

Ik heb een voorkeur voor 'de losse gals', maar niet iedereen vindt dat makkelijk. Daarom ook maar even dit lijstje:

1 cup	240 ml	16 el
1/2 cup	120 ml	8 el
1/3 cup	80 ml	5,5 el
1/4 cup	60 ml	4 el
1 eetlepel	15 ml	3 fl
1 theelepel	5 ml	
1 liquid ounce	30 ml	2 el
1 US quart	0,946 l	
1 US gallon	4 US quarts	
1 pint	4,73 l	
1 pint	2 cups	



Roy Voogd - The Cooking Conductor



Hobbykokkerellen 2.0



Mijn vader was gek op barbecue. Ik zie hem nog zitten op zijn kruike voor het zwart-rode bakte met brisettes en een gebogen achterwandje van dun staal waar je een rooster in kon hangen. Het was altijd een gevecht om hem aan te krijgen, maar spiritus deed wonderen (niet zelden zonder gevaar...). Het resultaat was altijd heerlijk: drumstick, zwarte speklapjes, droge karbonadjes en frikandellen. En natuurlijk geweldige saté.

Nu ik, bij het schrijven van dit voorwoord, terugkijk op het afgelopen jaar en alle ervaringen op mijn computer doorscan, begin ik mij erover te verwonderen dat juist mijn vader mij de liefde voor het barbecueën heeft doorgegeven. Ineens begrijp ik het: het is de passie die ons bindt, het plezier om te koken. Te leven! We creëren momenten die we in een oogwenk beleven, maar die voor de rest van ons leven in ons geheugen gegrift staan.

Passie is de verbindende factor voor het creëren van herinneringen. In dit boek komen heel veel passies van mij samen. Mijn passie voor lekker koken is minstens zo groot als mijn passie voor muziek. Ze sluiten naadloos aan bij mijn passie voor fotografie, vormgeving, taal.

Het mooiste inzicht dat ik als Cooking Conductor tijdens BBQ52 heb gekregen is dat passie op zichzelf staat en ontwikkeling voedt. Passie maakt nieuwsgierig, hongerig naar meer. Teveel passie overdondert, je kunt jezelf erin verliezen. Te weinig vervult.

Passie is voor mij de reis, niet de bestemming. Het proces is de ervaring. Het resultaat laat die ervaring herleven. Maar veel belangrijker nog is dat iedere bestemming het startpunt is voor een nieuwe reis, een ervaring in ontwikkeling.

Dit boek gaat over mijn passie voor koken, eten, drinken, muziek, fotografie, verhalen vertellen en bovenal mijn liefde om te delen. Ik kreeg de kans om alle grote BBQ-uitdagingen te realiseren in één jaar, van pulled pork uit Boston Butt tot 1-2-3 spare ribs en brisket. En héél veel meer! Ik hoop dat het je inspireert om een recept uit te proberen. Dat je iets nieuws oppikt uit de verhalen en ervaringen of geraakt wordt door een van de foto's. En dat het je uitnodigt om zelf ook af en toe uit je comfort-zone te stappen en eens zoiets gekks te doen als echt goede thee zetten bij een mooi diner.

Om te ontdekken waarom barbecueën in herfst en winter zo fantastisch is, opdat smakelijke nieuwe werelden zich voor je openen.

Een jaar lang, vier seizoenen, 52 weken in weer en wind buiten koken op een Big Green Egg. Er zijn veel chefs, pitmasters en foodprofessionals die het dagelijks doen, maar als dirigent bleek dat toch echt andere koek. De uitdaging bracht me ver buiten mijn comfort-zone. Als koördinant ben ik de professional en werk ik veel met amateurs. Als hobbykok verdien ik er mijn brood niet mee, ben ik zelf de amateur. Maar de schoonheid zit hem in de ware betekenis van het woord "amateur" dat van oorsprong Italiaanse woord "amare", het betekent "liefhebben of houden van".

Is dat niet waar echte passie over gaat?

Enjoy!

Spelen met vuur

Een beknopte geschiedenis

De eerste echte Big Green Egg werd in 1974 in Atlanta (VS) gemaakt en was gebaseerd op de Japanse *mushi-kamado*. Amerikaanse mariniers raakten in de Tweede Wereldoorlog zo enthousiast over deze *houtgestookte gesloten klei-oven* dat ze hem mee naar huis namen. Maar de geschiedenis van de kamado gaat veel verder terug: *zeker vijftienduizend jaar* maar liefst, via Japan en China richting India en het huidige Pakistan, waar de eerste *tandoors* werden gebruikt.

Maar voor het zover was moest eerst het vuur nog worden getemd, een verhaal op zich...

VAN BIG BANG TOT BIG GREEN EGG

Vuur is ouder dan de mensheid en waarschijnlijk zelfs ouder dan de andere drie elementen aarde, water en lucht, die pas konden ontstaan toen het prille heelal na de grote oerknal begon af te koelen.

Miljarden jaren gingen voorbij tot -waarschijnlijk na een natuurlijk bosbrandje of vulkaanuitbarsting - tijdens het Neolithicum, een slordige 15.000 jaar geleden, een vroege voorouder een verbrand rund vond dat lekker langzaam was doorgedaard in de smeulende houtskool of de gloeiende lava. Het beest was natuurlijk helemaal zwart en hard van buiten, toen een hongerige holenman er bij het vallen van de nacht over struikelde. Zijn eerste reactie was ongetwijfeld "Gloeiende, gloeiende...", maar hij kon zijn zin niet afmaken, want God was nog niet bedacht, dus die kon hij helaas niet de schuld geven. Bovendien viel het zwartgeblakerde rund door de klap uit elkaar en werd zijn aandacht getrokken door de hemelse geuren die opstegen. Het gare vlees viel als perfecte low & slow gegaarde short ribs van het bot en de onweerstaanbare geur verleidde de hongerige holenman om een hapje te nemen, hetgeen hem spontaan in de zevende hemel deed belanden.

Er lagen nog veel meer verkoolde wilde zwijnen, runderen en hertjes in de buurt van de resten van de natuurramp. Uiteraard veel te veel voor het oermannetje om allemaal in een keer op te eten. Jammer, want het was zo lekker! Dus besloot hij met zijn gezinnetje zo lang mogelijk in de buurt van de wonderlijke voedselbron te blijven tot die bedorven zou zijn. Het oermannetje ontdekte toen dat vuur het vlees niet alleen lekkerder had gemaakt, maar je kon er ook nog eens veel langer van eten voor het zo verrot was dat het zelfs je eetlust bedierf! Daar kwam nog bij dat het oermannetje na verloop van tijd merkte dat hij zich veel lekkerder begon te

voelen, omdat zijn buik veel minder hard moest werken. Dus besloot het oergezinnetje om niet verder te trekken, maar zich neder te zetten bij deze smakelijke voedselbron.

Spelen met vuur

Maar ja, om steeds maar weer te wachten op het volgende bosbrandje leek het oermannetje niet zo handig. Je kunt je dus voorstellen hoe hij in vuur en vlam raakte toen hij met wat takjes en gedroogd gras aan het spelen was en dat spontaan begon te branden. Zodra de eerste schrik eraf



was (vuur is namelijk ook best wel eng), realiseerde het oermannetje zich de impact van zijn ontdekking. Persoonlijk denk ik dat als hij er patent op had kunnen aanvragen hij een rijk man zou zijn geworden, maar helaas: zover was de mensheid nog niet!

BOUW & WERKING

Er zijn twee soorten hobbykoks: de eerste is het type dat alleen van recept kan koken, de tweede ziet een recept als inspiratie en past het continu aan als hij andere, eigen ideeën krijgt. Ik ben het tweede type  en heb dus een onverzadigbare behoefte aan achtergrondinformatie. Niet alleen over de ingrediënten zelf, maar vooral ook over de (chemische) processen bij het koken en wat apparatuur daarin kan bijdragen. Techniek dus.

Daar ben ik ingedoken. Heel diep ingedoken. Toch heb ik geprobeerd de samenvattingen kort en helder te houden, om ook mijn collega recepten-hobbykoks stap voor stap informatie te geven en te ondersteunen. Lastig... 

Warmteoverdracht

Oek, om te beginnen dus de techniek, want het hele verhaal in dit boek draait om vier seizoenen buiten koken op een Big Green Egg, een kamado. Dan moet je eerst weten wat een kamado precies is en wat je met zijn keramieken barbecue allemaal kan doen.

Alles draait bij het koken altijd om het beheersen en beïnvloeden van warmte. Daarbij is het belangrijk om je te realiseren dat warmte zich altijd zo geleidelijk mogelijk verspreidt. Vender is het goed om te weten dat de overdracht van warmte (=energie) altijd van warm naar koud gaat.

Voorbeeld 1: als je een warm gerecht in de koelkast stopt, dan zal de temperatuur in de koelkast stijgen, omdat het warme gerecht haar warmte afgeeft aan de omgeving in de koelkast, en uiteindelijk dus ook aan alle andere producten die daar in staan.

Voorbeeld 2: als je de kamado opstookt tot 250 °C en je stopt er dan het nog koude hitschild (die conVEGgator) in,

dan stroomt de warmte van de lucht in de kamado naar het koude hitschild en verdeelt zich weer geleidelijk, waardoor de temperatuur direct ongeveer 50 °C daalt.

Er zijn slechts drie manieren waarop warmte doorgegeven kan worden:

- 1. Geleiding**
directe warmteoverdracht door direct contact;
- 2. Straling**
directe warmteoverdracht zonder direct contact;
- 3. Stronning (convectie)**
indirecte warmteoverdracht door verplaatsing van vloeistof of gas.

Met dit in je achterhoofd, wordt de werking van de verschillende soorten barbecues ook direct duidelijk:

Bij een barbecue wordt de warmte door gloeiende kolen afgegeven. Die gloeiende kolen geven zowel stralingswarmte (directe overdracht) als stroningswarmte (indirecte verwarming van de omgevingslucht).

Open barbecue

Op een open barbecue vervliegt die omgevingslucht direct naar buiten en de stroningswarmte gaat dus verloren. De stralingswarmte van de gloeiende kolen verwarmt direct het rooster en het product dat op het rooster ligt. Er is onbeperkte zuurstoftoevoer, dus kolen branden tot ze op zijn.

Temperatuurbeheersing:

Op sommige open barbecues kun je het rooster hoger of lager plaatsen. Je kunt zones inrichten met meer en minder gloeiende kolen. Ook kun je delen van het rooster afschermen met aluminiumfolie om de stralingswarmte te beperken.

Ketelbarbecue

In een gesloten metalen (ketel)barbecue zoals een Weber Kettle wordt de verwarmde omgevingslucht afgeschermd en blijft deze circuleren. Hierdoor ontstaat stroningswarmte (convectie) waardoor het product niet alleen van onderaf gaat, maar ook rondom.

Temperatuurbeheersing:

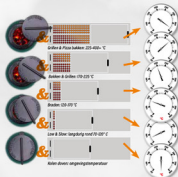
De warmte in de ketel kun je enigszins beheersen door de zuurstofdoorstroom te vergroten of verkleinen met een schuif onder de kolen (zuurstoftoevoer) en/of met een luchtsluus boven in de ketel (luchtafvoer). Door kolen in een deel van de barbecue te leggen en niet direct onder het product, verminder je de directe stralingswarmte en versterk je het resultaat van convectie. Het deksel is meestal gemaakt van relatief dun plaatstaal met minimaal isolerende werking; het zorgt er alleen voor dat het grootste deel van de stromende verwarmde lucht (convectie) in de barbecue blijft.

Kamado

Een gesloten kamado van keramiek heeft nagenoeg dezelfde werking als een ketelbarbecue, maar het keramiek neemt ook - net als gietijzer - warmte op en geeft die heel geleidelijk door straling weer af. Door de dikte van het keramiek verliest de kamado ook veel minder warmte, waardoor je aanzienlijk minder gloeiende kolen nodig hebt dan in een metalen ketelbarbecue. Dat zorgt ervoor dat je in de herfst en zelfs in de vrieskou van de winter met een kamado probleemloos kunt blijven barbecuen.

Temperatuurbeheersing:

De in- en uitstroom van lucht in een kamado is zeer nauwkeurig te regelen door de luchtregelaar (schuif) aan de



onderzijde in de keramische basis en de regulator in de schoorsteen bovenop het deksel. De instroom van zuurstof komt direct bij de gloeiende kolen terecht en is daardoor zeer effectief. Het vult op de randen van deksel en basis sluit de kamado verder luchtdicht af. Lucht kan er daarom alleen maar uit via de schoorsteen. Met deze regelaars kan de temperatuur in de kamado tot op enkele graden nauwkeurig afgesteld worden.

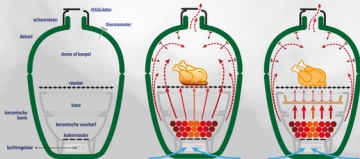
Daarnaast is er tussen de gloeiende kolen en het rooster genoeg ruimte om een hitschild van keramiek te plaatsen. Hierdoor wordt de directe, hoge stralingswarmte tegengehouden en door het keramiek hitschild weer als zeer gematigde stralingswarmte doorgegeven. Zo ontstaat een evenwichtige warmteoverdracht rondom het product.



Open barbecue: alleen stralingswarmte



Ketelbarbecue: stralingswarmte en convectie



Kamado: rondom stralingswarmte, convectie & maximale isolatie



Houtskool: Zwart Pitmastersgoud

Decennialang heb ik op mijn Weber Kettle naar hartenlust gegrild met briketten als brandstof. Kokosbriketten, want mijn vader zei altijd dat die het beste waren, dus was ik daar trouw aan.

Maar in een kamado stook je geen briketten, alleen houtskool. Waarom eigenlijk? En wat is dan de beste houtskool om je Big Green Egg mee te stoken? Ik kwam terecht in de wereld van het zwarte pitmasters-goud met talloze merken waarin houtsoort en brokgrootte bepalend zijn voor branduur en temperatuur. En soms ook voor smaak. Het werd mij duidelijk dat de ene houtskool de andere niet is. Maar welke houtskool is dan de allerbeste?



Voor dit boek heb ik een selectie moeten maken uit alles wat ik over houtskool heb geschreven. Ruim tien houtskooltesten, allen beschreven op mijn foodblog. Scan de QR code als je daar meer over wilt lezen.

Toen mijn eerste Big Green Egg in september 2019 arriveerde kreeg ik daar een paar zakken houtskool van Big Green Egg bij. Dertig kilo in totaal, dus daar kon ik wel even mee voort. Na een paar keer proefgloeien kwam ik erachter dat dit veel eenvoudiger was dan het werken met briketten.

Het aansteken van houtskool is minutewerk, daarna doet het kamado-systeem de rest voor je. Opvallend was het rendement van de houtskool: ik bleek veel minder kilo's nodig te hebben dan toen ik nog met briketten in mijn ketelbarbecue werkte. Dat zat niet alleen in het hoge rendement van een kamado, maar ook simpelweg in het kunnen doven na afloop en een volgende keer weer opnieuw aan kunnen steken.

Na een maand of vier was de eerste lading houtskool bijna op. Mijn ervaring met de houtskool van Big Green Egg was uitstekend, maar ook volledig op zichzelf staand. Dus ging ik mij oriënteren op andere soorten. Heel veel zelfstudie op internet en in talloze barbecue-boeken volgde, en hoe meer ik las, hoe meer de meningen over "de beste houtskool" uit elkaar leken te liggen. Op social media dweept de een met de ene soort, terwijl de ander kan lezen en schrijven met de andere. Grote brokken vs. gelijkmatige verdeling, maar ook branduur, overmatig gruis bij sommige merken en de invloed van houtskool op de smaak van je gerechten.

Ik kon er maar op één manier achter komen: zelf ervaren wat verschillende houtskoolsoorten deden. Ik heb een selectie gemaakt van tien soorten houtskool. Van zachte houtsoorten zoals beukenhout, tot zeer harde "bijlenbrekers" van steeneik. Uit vier verschillende continenten: Europees, Afrikaans, Zuid-Amerikaans en Noord-Amerikaans. Maar voor ik daaraan begon sprak ik een van de grootste importeurs van houtskool in Nederland.



► Foto links: Smoke Player's Note: gepubliceerd handelsrecht van Warten Bass, 2015, Groninger Museum

► Foto's boven: Colman's Woodchip en een steek

Kruiden & Specerijen

Dry rubs, specerijenmengsels en boemboes: bij het barbecuen worden kruiden en specerijen op diverse manier gebruikt. In dit hoofdstuk vind je de belangrijkste mengsels uit dit boek terug.

De kwaliteit van je specerijen en kruiden is bepalend voor de uiteindelijke smaak van je gerecht. Als je kiest voor een waanzinnig mooi stuk Black Angus Rund, zorg dan ook voor écht goede specerijen en kruiden.

Om die reden bestel ik nagenoeg al mijn specerijen en kruiden online bij Van Beekum Specerijen, een geweldig familiebedrijf dat wat mij betreft tot de top behoort in kwaliteit. Op advies van The Cooking Conductor: gewoon een keer proberen!

Smaakmaker

Vis, schelp- & schaaldieren

Je allereerste zelfgemaakte koudgerookte zalm van de Big Green Egg is een mijlpaal die je nooit meer zal vergeten. En al helemaal niet als je 'm zo spectaculair maakt als deze Rodere Gerookte Zalm. Moeilijk? Helemaal niet! Je hoeft er zelfs je EGG niet voor op te stoken... Het is alleen een bewerkelijk klusje waar je even tijd voor moet nemen.

Niets zo lekker als vis en zeevruchten die klaargemaakt zijn op een kamado. Langoustines met een vleugje rook, een Kingfish op de rotisserie of Vlaamse mosselen met look & room. Door de eenvoudige, maar exacte temperatuurbeheersing kun je de visgerechten tot in perfectie bereiden.

Koud- en warmroken, grillen, braden, stomen of stoven: het kan allemaal op de Big Green Egg!

Kerntemperatuur	mi-cuit (rare)	medium rare	medium	well-done
platvis	43 °C	62-65 °C	-	-
randvis	43 °C	62-65 °C	-	-
zalm	40,5 °C	45 °C	-	-
tonijn	40,5 °C	50 °C	-	-
kabeljauw	44 °C	58 °C	-	-

Onderdruikers



direct | 40 min.

Babyoctopusjes van de shichirin

Ingrediënten voor 4 personen

- ❑ 800 g babyoctopusjes
- ❑ 50 ml olijfolie (1p extra vierge)
- ❑ Comica braun met kruiden
- ❑ 2 teentjes knoflook, gepreut
- ❑ Maldon zout en versgemalen zwarte peper

Extra benodigdheden

- ❑ shichirin

Lekker met

- ❑ witte rijst en kappansake saus

Simpel en puur bereid op een typisch Japanse "shichirin"-grill, die het beste werkt met losse bintan-houtskool (zie ook het hoofdstuk over houtskool). Met een onvoorstelbare smaak als resultaat.

Meng de Comica braun extra vierge olijfolie van Valderama met de gepreute teentjes knoflook, Maldon zout en versgemalen zwarte peper. Laat de babyoctopusjes hierin een half uurtje marinieren. Leg de babyoctopusjes los op het fijne rooster van de shichirin en grill ze goudbruin.



De Shichirin (Japans) van Yakiniku Grill



direct | 45 min.

Churrasco van kerriegamba's op de shichirin

Ingrediënten voor 4 personen

- ❑ 800 g gambas
- ❑ 50 ml olijfolie (1p extra vierge)
- ❑ Comica braun met kruiden
- ❑ 1½ kerriepoeder
- ❑ 1 Spaanse paprika, in vlijmschijven gesneden
- ❑ 2 teentjes knoflook, gepreut
- ❑ Maldon zout en versgemalen zwarte peper

Extra benodigdheden

- ❑ shichirin

Lekker met

- ❑ crostini's met kruidenboter

Meng de Comica braun extra vierge olijfolie met het kerriepoeder, Spaanse peper, gepreute teentjes knoflook, Maldon zout en versgemalen zwarte peper. Laat de gambas hierin een half uurtje marinieren. Rijg de gambas dwars op een churrasco-vork en vul aan tot de volle lengte van het rooster is bereikt. Grill de gambas op de shichirin tot oranje-rood en krokant.

Lekker erbij: Besmeer een paar plakken brood met kruidenboter en rooster ze op de grill.



Gevogelte

Natuurlijk was kip het allereerste dat ik op een Big Green Egg bereidde. Kip kan namelijk bijna niet mislukken en is altijd lekker, hoe je haar ook klaarmaakt. De eerste hele kip heb ik open geknipt en als een vlinder plat op het gietijzeren rooster gelegd. Butterfly Chicken, simpel en zeer doeltreffend.

Er volgden vele gevleugelde beestjes: van vier-op-een-rij kwartels op de rotisserie tot klassiek gebraden fazant met zuurkool. Maar ook gans, Franse eend en een hele, gevulde kalkoen in hooi gerookt. En zelfs struisvogel lag erop...

De veelzijdigheid van de EGG komt prachtig tot z'n recht bij de vele mogelijkheden om gevogelte klaar te maken.

Kerntemperatuur

filet

bout

kip	70-72 °C	80 °C	NB: nooit lager dan 70°C l.v.m. bacteriën
kalkoen	70-72 °C	80 °C	NB: nooit lager dan 70°C l.v.m. bacteriën
gans	70-72 °C	80 °C	NB: nooit lager dan 70°C l.v.m. bacteriën
kwartel	68 °C	68 °C	
eend	58 °C	79-82 °C	bouten bij voorkeur confijten
fazant	62 °C	80-85 °C	bouten bij voorkeur confijten

Hogwildgees

Big Green Egg.



indirect | hooi | 140 °C | 9 uur (+48 uur pekelen)

Gevulde kalkoen in hooi gerookt

Ingrediënten voor 8-10 personen

- ✓ Een hele kip of kalkoen op de barbecue is altijd een uitdaging, omdat je dan moet kiezen: de droge borstfilets, of net niet gare poten. Waaronder ik aan bananen moest denken
- ✓ 1 grote kalkoen, ca. 5,5 kg
- ✓ 2 taken rozemarijn

Pekel

- ✓ 21 water
- ✓ 15-g kerstthee van Simon Lohoff
- ✓ 100 g zeezout

Recept voor de vulling

- ✓ 50 g boter
- ✓ 6 blaadjes salie, grof gemalen
- ✓ 100 g gemalt spek
- ✓ 1 bol knoflook, in tenen verdeeld
- ✓ 4 veldingste veldingste
- ✓ 2 stengels bleekwoudje, schoon gemaakt en gehakt
- ✓ een grote handvol broodkruin
- ✓ een handvol gehroegde afkoken
- ✓ een handvol rozijns
- ✓ een flinke handvol gerostende hazelnooten
- ✓ 250 g kleine champignons
- ✓ zout van 1 citroen
- ✓ zout van 1 sinaasappel
- ✓ een aard groenige nootmuskaat
- ✓ 1 granaat
- ✓ zeezout en zwarte peper uit de malen

Extra benodigdheden

- ✓ Infrarood
- ✓ Rib-raast rack
- ✓ Inbak
- ✓ veel ijs om te koelen
- ✓ 3 kerstthermometers

zeker met

- ✓ Houtskool achtergrond, zie pag. 10
- ✓ Gebruikswaarde en verbruik, zie pag. 10

Het gevecht met temperatuur

Een hele kip of kalkoen op de barbecue is altijd een uitdaging, omdat je dan moet kiezen: de droge borstfilets, of net niet gare poten. Waaronder ik aan bananen moest denken om de perfecte oplossing te verzinnen om beide delen op de perfecte 'luisen' te krijgen, kun je kalkoen in de bijbehorende foodblog: aan de QR-code!



Pekelen in kerstthee...

Los het zeezout op in 0,75 l kokend water. Voeg er de kerstthee (een extreem rijk blend met specerijen en gedroogde vruchten) aan toe. Laat dit 1 minuut trekken en voeg dan de rest van het koude water toe. Laat de thee goed afkoelen. Doe de kalkoen in een grote ziplock zak (lees: heeft ze tot 6 liter!) en giet er de pekelthee bij. Zet de kalkoen 36 tot 48 uur in de koelkast.

Zet de pekelzak met de kalkoen de laatste 8 uren in een ijsbad en vul regelmatig het ijs aan, zodat de temperatuur van de kalkoen op een temperatuur komt van rond het vriespunt.

De vulling

Verhit een Dutch oven tot hij matig heet is en doe er de boter, salieblaadjes en blokkjes geroosterd spek in. Het en hak 2 tenen knoflook en 1 ui grof. Doe die knoflook, selderij en ui in de pan en bak ze samen met de champignons tot ze zacht en goudbruin zijn. Zet de pan van het vuur en doe het broodkruin erin. Hak, terwijl dit mengsel staat af te koelen, de afkoken grof en roer ze er met de rozijnen en de hele geroosterde hazelnooten door. Laat de vulling volledig afkoelen in de koelkast. Voeg het varkensvlees (licht aangeworven), de rest van citroenschil en sinaasappelschil, nootmuskaat, ei en ruim zout

en veel versgemalen zwarte peper toe. Meng alles goed. Spoel na het poken de kalkoen eerst goed af en veeg haar droog. Stop de vulling erin en naai de onderkant dicht met keuken touw.

De kou bewaren

Wikkelt twee lagen aluminiumfolie zorgvuldig om de borst van de vogel en laat de kalkoen op kamertemperatuur komen. Leg extra zakjes met ijsklontjes bovenop de folie om de kalkoenborst zo koud mogelijk te houden. Ik gebruikte voor de zekerheid drie kerstthermometers van Meater: in een dij, in het midden van de vulling en in een borstfilet gestoken. Na 4 uur was de dij 16 °C, de vulling 10 °C en de borstfilet was niet verder dan 4 °C gekomen.

Terug in het nest...

Leg een nestje van hooi in het rib roast rack (of andere houder) en leg daar de gevulde kalkoen in met de borst naar boven. Smeer borst en poten in met garzevett. Leg op de borst een dun laagje hooi en pak het vervolgens weer in met twee lagen aluminiumfolie. Dek tenslotte de hele kalkoen af met een flinke laag hooi.

Breng de Big Green Egg indirect op 140 °C en hou de temperatuur in de gaten. Dat verliep bij mij bijzonder veelbelovend. Er bleef een continue temperatuurverschil van zo'n 15 °C, precies wat ik wilde. Af en toe heb ik natuurlijk even gepeperd onder de folie om de veranderingen te voelen van de filets te voelen. Uiteraard worden de poten sneller bruin dan de borstfilets, een kleine prijs voor sappige borstfilets!

Na 4,5 uur was het zover, spannend... De bruining van het vel op de borst viel niet tegen. De onderzijde nog even een beetje extra bijgekleurd en knapperig gebrand met de gasbrander. Laat de kalkoen vervolgens nog 30 minuten rusten in aluminiumfolie. Dat kan ook in een goede koelbox.

Vlees

LeJean
TASTE THE EXTRAORDINARY

Amerikanen & BBQ kun je samenvatten in één woord "meat". De hoeveelheden gegrild vlees die ze daar verorberen zijn onvoorstelbaar, maar ze hebben zich dan ook ontwikkeld tot ware meesters in "low & slow" bereiden van "tough cuts" als brisket, short ribs, spare ribs en natuurlijk pulled pork.

In de Vier Seizoenen van BBQ 52 heb ik vele highlights van The American BBQ leren bereiden. Maar ook tal van andere uitdagende recepten zijn langs gekomen. Dankzij de samenwerking met online slagerij LeJean.nl heb ik de mooiste producten mogen bereiden. Van prachtige Black Angus steaks uit Australië en Zuid-Amerika tot een heerlijke hamburgers. Maar ook onbekender vlees, zoals kangoeroe, Nieuw Zeelands lams- en hertenvlees. En, via een lokale slager, eh... bokkenballen 🤤 Yummie!

Kerntemperatuur	rare	medium rare	medium	well-done
rund	48-50 °C	51-53 °C	54-57 °C	> 63 °C
- short ribs	-	-	-	95 °C
kalf	48-50 °C	51-53 °C	54-57 °C	> 63 °C
lam	50-54 °C	54-57 °C	60-63 °C	> 63 °C
varken	°C	°C	°C	> 70 °C
- schouder & buikspek	-	-	-	85 °C
- pulled pork	-	-	-	89-92 °C
geit	-	60-62 °C	62-65 °C	> 70 °C
hert & ree	-	50-52 °C	52-55 °C	

Landloips

Style de Vie



direct | 225 °C

5x Saté van de Indo

Ingrediënten

- Ga uit van 150-200 gram vlees per persoon

Extra (optioneel)

- Satay Grill van Big Green Egg of aluminiumfolie

Saté staat bij ons vaak op het menu. De speciale gietijzeren Satay Grill van Big Green Egg is voor ons dan ook een waardevol accessoire: een gietijzeren rooster om direct boven kolen te grillen, maar wel met een afgedekt deel (die je ook als extra teppanyak-plaat kunt gebruiken), waardoor de stokjes nagenoeg niet kunnen verbranden. Bovendien concentreert de hete luchtstroom in het open deel zich zelfs nóg meer.

Een normaal gietijzeren rooster deels afdekken met aluminiumfolie werkt natuurlijk ook, zeker als je niet al te vaak food-on-a-stick maakt is dat een heel redelijke overweging.

Onderstaand ontbreekt nog saté lilit, de heerlijke Balinese saté van vis en garnalen. Dat recept werkt net even anders en tref je op pagina 84!

Voor alle satésoorten geldt dezelfde werkwijze: wrijf alle ingrediënten voor de marinades fijn in een vijzel (of maak het jezelf gemakkelijk en blender het in de keukenmachine).

Snij het vlees in kleine (!) stukjes. Meng de marinade goed door het vlees en laat het tenminste een uur staan, maar liever een hele nacht.

Rijg dan de reepjes vlees aan de voorgeweekte bamboestokjes. Zet de stokjes afgedekt in de koelkast tot ze gegrild kunnen worden.

Roosteren boven houtskool

Natuurlijk kun je de saté onder een ovengrill of zelfs in een grillpan leggen. Maar het resultaat is niet te vergelijken met saté die boven gloeiend houtskool is geroosterd. De authentieke, dunne Javaanse saté is heel snel klaar, een paar minuten per zijde is genoeg om goudbruin te roosteren.

Saté Ajam

- 350 g kippen dijenvlees,

marinade

- 4 el ketjap manis
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen (zest en sap)
- een stuk van 2 cm verse gember
- 1 tl ketombar (gemalen korianderzaad)
- 1 tl ketombar (gemalen korianderzaad)
- 1 tl djipte (komijnzaad)
- 2 cm verse gember geraspt (of halve theelepels djipte, gemberpoeder)
- 1 tl laos
- 1 stengel sereh (citroengras)
- 1 tl kardemom
- 1 rode lombok

lekker met

pinda satésaus, zie pag. 203



Saté Babi

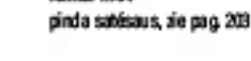
- 750 g hamappan

marinade

- 2 sjalotjes, fijn gesneden
- 3 tenen knoflook, geperst
- 1 tl ketombar (gemalen korianderzaad)
- 1/2 tl djipte (komijnzaad)
- 2 cm verse gember geraspt (of halve theelepels djipte, gemberpoeder)
- 1/2 tl laos
- 1/2 tl kardemompoeder
- 1/2 tl kurijit
- 1/2 tl zout
- versgemalen witte peper
- 1 rode peper, zonder zaadlijsten
- 1 el asem (eventueel vervangen door citroensap)
- 1 tl gula djawa (palm suiker) eventueel vervangen door bruine suiker
- 5 el ketjap manis

lekker met

pinda satésaus, zie pag. 203



Saté Kambing

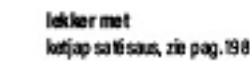
- 750 g geitenbout zonder bot (geen geit? lamsvlees kan ook)

marinade

- 6 el ketjap manis
- 3 tl asem (tamari) of 1 el limoen
- een stuk van 2 cm verse gember
- 1 tl limoen
- 4 lbomboks
- 6 sjalotjes
- 3 tenen knoflook
- 4 kamirino dijjes
- 125 g drooggebakken geraspte kokos
- 1 stukje gula djawa (palm suiker) of 1 grote bruine rietsuiker
- 1 fl. grof zout (uit zo'n molentje)
- 2 tl ketombar (gemalen korianderzaad)
- 1/2 tl djipte (gemalen komijnzaad)
- 1/2 tl trassi

lekker met

ketjap satésaus, zie pag. 198



Saté Padang

- 750 g gekookte kalfstong zie pag. volgende bladzijde

marinade

- 6 el ketjap manis
- 2 el ketjapasin (soet)
- zest en sap van een halve limoen
- 1 tl ketombar (gemalen korianderzaad)
- 1 tl komijnpoeder (dijnten)
- 1 tl uipoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl djipte (gemalen kokos)
- 1 tl laos
- 1 tl serehpoeder (citroengras)
- 1 tl kardemompoeder
- 1/2 tl steranijspoeder

lekker met

padang satésaus, zie pag. 203



Saté Kelinci

- 750 g konijnenboutfilet

marinade

- 3 el sojasaus (Kikkoman)
- 2 el ketjap manis
- 2 el mirin (zoete rijstwijn om te koken)
- 2 el shaoshin (Chinese rijstwijn)
- 1 el gula djawa (palm suiker)
- 2 cm verse gember (8-10 cm), geraspt
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1/2 chilipeper zonder zaadjes, heel fijn gesneden
- zest van 1 limoen
- versgemalen zwarte peper

lekker met

ketjap satésaus, zie pag. 198



Groente & Vegetarisch

De tijd dat de barbecue alleen voor vlees en vis geschikt werd bevonden is inmiddels lang en breed voorbij. En gelukkig maar, want je kunt er ook waanzinnig lekkere vegetarische gerechten mee maken.

Misschien is prei wel mijn allerlekkerste ontdekking van het afgelopen jaar. Inderdaad gewoon prei, niets toegevoegd, alleen even het zand eruit wassen. De pure prei.

Die hele prei simpelweg een minuut of tien bovenop de gloeiende kolen leggen. Natuurlijk is-ie dan pikzwart verkoold als je hem er weer uitschept, maar... als je de buitenste bladeren eraf haalt blijkt er iets magisch te zijn gebeurd. De kern is dampend helder lentegroen en intens zoet geworden. ZÁ-lig! Exact diezelfde magie gebeurt ook met ui, knoflook, bieten, wortels én alle koolsoorten.

Je weet niet wat je proeft!

Aardewerk

Green



koude bereiding | 10 + 30 min. wachten | 🌱

Udon van komkommer

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 uien
- 2 limoenen
- 2 el palmolie
- 1 rode chilipeper

Extra benodigdheden
sprayolie

Schil de komkommers en snij er met een spiraalsnijder slinten van met een dille van gekookte udon noedels. Rasp de schil van 1 limoen en strooi het over de udon van komkommer. Pers de limoenen en giet het sap ook bij de komkommer, samen met de palmolie en de ragfijn gesneden chilipeper.

Laat een half uurtje staan tot de komkommer zacht en flexibel is geworden en je het als udon noedels kunt serveren.

Erg lekker bij de Tarbot op Chinese wijze op pag. 80.



direct | 200 °C | 20 min. | 🌱

Tataki van rode biet

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 grote rauwe rode bieten
- 100 ml kokosolie
- 50 ml gemberolie
- 1 teen knoflook, geprengd
- 1 el witte, zee- of fip-gewonden
- 1 schijf gember, gesneden

Lekker bij

- Tarbot op Chinese wijze, zie pag. 80

Snij de rode biet schoon tot rechte blokken en snij deze in twee langwerpige balkjes. Meng de kokosolie, gemberolie, knoflook, sjalot en gember en kook het vocht op. Voeg de bietenbalkjes toe en laat in 10 minuten half gaar worden. Haal ze uit het vocht en leg ze op het hete gietijzeren rooster van de barbecue (200 °C

direct) en grill ze aan alle zijden tot iedere kant mooie donkere grillstrepen heeft. Snij voor het serveren in 5 mm dunne plakjes.

Erg lekker bij de Tarbot op Chinese wijze op pag. 80.



indirect | 150 °C | 15 min.

Kaasomelet Zonder Kaas...

Ingrediënten per persoon

- 2 biologische eieren
- 2 From-Age Leaves van Koppert Cress
- Red Thai Curry olieolie van Valeriana
- 19 goede kippenbouillonpoeder
- 1 versgemalen witte peper

Extra benodigdheden
gietijzeren skillet

Met 'From Age Leaves' van Koppert Cress

Je neus en tong vertellen je iets heel anders dan je ogen, daar kun je leuke dingen mee doen. Koppert Cress had iets nieuws: 'From Age Leaves' genaamd, donkergroene/rode ovale bladeren die naar camembert smaken (ja, écht!). Ontzettend leuk dus om een camembert-omelet te maken zonder camembert, héél véél lichter verteerbaar... ik had ze eerder ook al tussen de waaijer-aardappeltjes gedaan die ik bij de gevulde kalkoen op hoor gerookt op pag. 101 had gemaakt. Erg lekker!

Zet een skillet in een Big Green Egg op 150 °C, indirect op een rooster en laat op temperatuur komen.

Kluts de eieren en de in ragfijne draadjes gesneden From Age Leaves, een theelepeltje Red Thai Curry olieolie, de kippenbouillonpoeder en de witte peper. Schenk wat olieolie in de skillet. Bak de omelet.

Servere op een stevige donkere boerenboterham met wat schijfjes komkommer, of op een frisse salade.



koude bereiding | 15 min. | 🌱

Daslookhummus

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g kikkererwt, geprengd
- 2 tenen knoflook
- 3 el citroensap
- 3 el tahini
- 3 el geroosterde olijfolie, bijv. Valeriana
- 15 komijn
- 1 limoen
- 10 daslookbladen
- versgemalen zwarte peper en zout

Extra benodigdheden
Magimix keukenmachine

Lekker met

- Hutemaal, zie pag. 108

Met een heus daslookbos om de hoek 🌱 ga ik in de lente regelmatig het bos in om verse daslook te plukken om er bijvoorbeeld een fantastische daslookhummus van te maken. Een klusje van niks in de Magimix.

Laat de kikkererwten goed uitlekken en bewaar het vocht.

Blend in de keukenmachine de kikkererwten met 2 eetlepels kookvocht glad. Voeg de zest van 1 limoen, knoflook, citroen-, limoen-, grof gesneden daslookbladen en tahini toe en blend tot een gladde massa. Giet geleidelijk de olijfolie erbij. Voeg de komijn toe en maak op smaak met peper en zee-zout.



indirect | 175 °C | 45 min. | 🌱

Hasselback aardappel

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 eetlekkende aardappels

Sierlijk eenvoudig is meestal de sleutel bij de opmaak van een mooi bord. Eetbare bloemen, groene kruiden of de fantastische klimplantjes van Koppert Cress maken het verschil tussen een dagelijks bond eten of een restaurantwaardige plating.

Ook de Hasselback snijtechniek is daar een mooi voorbeeld van: in hele dunne plakjes snijden, maar nít nít helemaal, waardoor de schijfjes met elkaar aan één zijde verbonden blijven. Natuurlijk bekend van de aardappel, die je vervolgens meebakt op de bbq, met bijvoorbeeld wat kaas, kruidenboter en/of spekjes tussen de schijfjes.

Maar denk ook eens aan gepoof of zwartgeblakende winterwortel of orobiet die op deze wijze gesneden wordt. En die snijwijze is heel simpel: leg de aardappel, wortel of wortel tussen twee Chinese eetstokjes en snij met een scherp, recht mes door tot je door de stokjes niet verder kunt. Dat is alles. Mooi toch?



Soepen & sauzen

Is er iets lekkerder dan een warme kom soep op een herfstachtige of winterse dag? Van huis uit ben ik gek op soep, een hoofdstuk met soepen kan dus niet ontbreken. In dit hoofdstuk heb ik om dezelfde vloeibare redenen ook sauzen toegevoegd, onmisbaar als aanvulling op menig BBQ-gerecht.

Voor soepen en sauzen is een goede keukenmachine absoluut onmisbaar. In de keuken van BBQ 52 - The Cooking Conductor staat echter zo ongeveer de Rolls Royce onder de keukenmachines: een Magimix Cook Expert. Deze heeft alles van de beroemde Magimix keukenrobot, maar er zit ook nog een speciale kom op die met ingebouwde inductie tot op de graad nauwkeurig kan verhitten én mengen/mixen tegelijk. En dat gaat met een ongekennde kracht waardoor je de zalvigste soepjes kunt maken die je maar bedenken kunt... Onmisbaar!

Watting.nl

Brood & Pizza

Met een speciale platte keramieken steen op het rooster verander je de Big Green Egg in een echte steenoven waarin je de lekkerste broden op warme bakkersniveau kunt bakken.

Door de bijzondere temperatuursbeheersing en het hoog isolerende vermogen van het keramiek van de kamado kunnen bijzonder hoge temperaturen van 400 °C (en hoger) bereikt worden, vergelijkbaar met de houtgestookte steenovens waar de originele Italiaanse pizza in gebakken wordt.

Het is dan ook niet verwonderlijk dat menig achtertuin met een kamado regelmatig verandert in een heuse pizzeria di Napoli!



Championmakers

Nagerechten

Taarten bakken, fruit roosteren en marshmallows grillen. Ook als je de maaltijd af wilt sluiten met een zoet gerecht kun je je hart ophalen met een EGG.

Maar ijs maken op een Big Green Egg is -zolang het niet vriest buiten- écht onmogelijk. Toch kun je door ingrediënten eerste te roken en daarna in een ijsmachine te verwerken hele verrassende desserts maken.

Maar niet alle desserts in dit hoofdstuk zijn gemaakt met een EGG. Soms was er gewoon een lekker toetje nodig als afsluiter van een heerlijk BBQ-diner. En dus hoort ook dat recept hier thuis!



Zoete kanten van ons



koude bereiding | 2x 30 min. + afkoelen

Vlierbloesemsorbet

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g Griekse yoghurt
- 20 g melkdeus
- 25 g room
- 50 ml vlierbloesemsirop

Vlierbloesemsirop

- 4-12 schenken vlierbloesem
- 350 ml water
- 250 g suiker
- 50g van 1/2 citroen

Extra benodigdheden

- ijsmachine

Breng het water en de suiker aan de kook en roer tot de suiker helemaal is opgelost. Voeg het citroensap en de vlierbloesem toe en laat een kwartiertje in een open pan trekken. Zeef de sirop en laat goed afkoelen.

TIP: Ik maak de vlierbloesemsirop liever zelf, maar Ikea heeft prima vlierbloesemsirop in haar levensmiddelenwinkel.

Doe alle ingrediënten bij elkaar en roer goed door tot een homogeen mengsel. Zet koud weg in de koelkast.

De ijsmachine heeft ongeveer 30 minuten nodig om ijs te draaien van een gekoelde massa. Versgedraaid is het ijs het lekkerst. Maar wil je geen stress, maak het dan vooraf klaar en bewaar het in de vriezer.

Heb je geen ijsmachine? Maak het dan vooraf klaar en schenk het koude ijsmengsel in een bak en zet deze in de vriezer. Roer ieder half uur de massa met een vork goed door tot een homogeen ijsmengsel is verkregen.



indirect | 200 °C | 15 min.

Brickdeeg met lemoncurd

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 vellen brickdeeg
- 2 el lemoncurd
- 25 g pure chocolade
- 25 g slagroom

Smeer de vellen brickdoeg heel dun in met de lemoncurd en rol de vellen strak op. De Big Green Egg opstellen als indirect op 200 °C en bak ze in 5-10 minuten goudbruin krokant.



warme bereiding | 10 min. + spijtijden

Chocoroos

Ingrediënten voor 4 personen

- 50 g pure chocolade
- 50 g ingedroogde rozen
- 4 eetlepel witte rozen

Smelt de pure chocolade en roer er de rozen doorheen (ganache). Schep in een spuitzakje om bij het serveren mee te gamen.

Opmaak

Bestrooi de helft van het bord met poedersuiker en de andere helft met geraspte chocolade. Leg het brickdeeg rolletje op de middenstreep en garneer met de chocolade ganache. Leg de gegrilde perzik in het midden van de poedersuiker en schep een mooie quenelle vlierbloesemsirop en leg deze midden op het

chocolade strooisel.

Garneer met bijvoorbeeld atina cress. Ik gebruik bij voorkeur biologische bloemen uit onze eigen tuin, zoals onze geurige witte roos, lavendel en natuurlijk vlierbloesem.

TIP: Neem een witte eetbare roos en doop alleen de randen van de bloesblaadjes in gesmolten pure chocolade. Laat de chocolade op een koele plaats hard worden.



direct | 175 °C | 15 min.

Gegrilde perziken

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 perziken
- 1 el olijfolie om te grillen
- 1 el gember-vanille olijfolie

Halveer de perziken en verwijder de pit. Smeer in met olie om te grillen. Rooster de perziken 4-5 minuten op iedere zijde op het gietijzeren rooster (175 °C direct). Zorg voor maale

grillstrepen op de gesneden zijde.

Besprenkel de perzikhalven na het grillen met de gember-vanille olijfolie.





Groene blaasjes

BBQ & Thee

Thee als maaltijdbegeleider. Vooral in Aziatische landen is dat heel normaal, maar in Nederland kun je nog altijd rekenen op gefronste wenkbrauwen, helemaal als je thee bij je barbecuegerechten durft te schenken. Terecht of onterecht?

Drie jaar jaar geleden dineerden we bij Red Chili in Nieuwe Niedorp, maar liefst acht culinaire gangen Chinese Cuisine. Mijn vrouw nam een wijnarrangement. Ik was de BOB en besloot het vertrouwen te geven aan de theesommelier. Die avond heeft voorgoed mijn mening veranderd over hoe je mooi eten nog mooier kan laten uitkomen.

Maar geldt dat ook voor krachtig eten zoals barbecuegerechten? In dit hoofdstuk neem ik je mee in de verrassende kracht van thee als maaltijdbegeleider. Niet als theesommelier, dat ben ik niet, maar puur als proever en genietter. Het leidde tot een ontdekkingsstocht in een wereld die verrassend veel overeenkomsten bleek te hebben met wijn. Maar dan zonder de bijeffecten van alcohol.

"Thee is een aromatische drank die wordt gemaakt van de Camellia Sinensis-plant. Het is veruit de meest gedronken drank ter wereld. Zwarte thee en groene thee zijn het meest populair, terwijl kruidenthee aan populariteit wint. Thee wordt beschouwd als een gezonde drank vanwege de aanwezigheid van een aantal krachtige antioxidanten en mineralen."

De wereldwijde theemarkt werd in 2019 op ruim \$ 55 miljard geschat, met een groeiervachting van 9,8% in 2027. Dat is qua handelswaarde zo'n 12,5% van de wereldwijde wijnmarkt, maar in gedronken liters overstijgt thee de wijnmarkt vele malen. China vertegenwoordigt een aanzienlijk aandeel van de totale markt."

bron: Allied Market Research

World of Tea

Thee in een wijnglas? Jazeker! Een wijnglas concentreert namelijk de concentratie van aroma's door de versmalling van het glas aan de bovenzijde. Omdat je neus daar ook in past (neem dus wel een ruim wijnglas...) kun je de aroma's veel beter ruiken. Dat geldt voor wijn en dus ook voor thee. Gebruik wel een goed glas van echt kristal, dat is sterker en kan de hitte prima aan.

Thee als BBQ begeleider

Juist omdat vuur en rook zo sterk aan buiten koken verbonden is, hangt er voor velen rond BBQ een enorm testosterongedreven imago. Echte mannen schenken in hun man caves het liefst alcoholhoudende dranken als bier, wijn en whisky bij hun tomahawk.

Maar wat als je de barbecue gebruikt als culinaire uitdaging en niet als stoere tijdsbesteding? Blijft alcohol dan een traditionele must? Of zou thee die uitdaging ook kunnen trotseren? Leny Pennock van Simon Lévelt Alkmaar leidde mij het afgelopen jaar met 31 soorten thee als begeleider van BBQ in. Er ging een wereld voor me open!

HET THEE-INZICHT

Toen ik nog bij mijn ouders thuis woonde, ik was een jaar of 16, had ik op mijn zolderkamer een stuk of twintig blikjes staan. Twintig verschillende theesoorten, van First Flush Darjeeling tot Lapsang Souchon. Op de Zwarte markt in Beverwijk had ik er een hele gave theepot bij gescoord en bijna dagelijks verdween ik met een keteltje kokend water naar mijn zolderkamer om thee te zetten.

Toen ik echter na mijn conservatoriumopleiding de marketing en communicatie inging en mijn bureau oprichtte werd de aantrekkingskracht van koffie te groot en raakte thee ver naar de achtergrond. Tot we een paar jaar geleden bij mijn favoriete Chinese restaurant Red Chili in Nieuwe Niedorp aanschoven.

We mochten ons door acht culinaire Aziatische gangen met verrassingen heen werken, maar voor we daaraan begonnen kwam de sommelier aan tafel. "Wijn of thee?" was zijn vraag. Ik ging voor het thee-arrangement, mijn vrouw verkoos wijn. Kwam goed uit want ik zou Bobben en had me eigenlijk al voorbereid op een avondje water.

Die avond heeft mijn kijk op de combinatie van eten en drinken voorgoed veranderd. Ingrid en ik proefden van elkaars arrangement. Niet alleen oordelend over de smaak in het glas, maar vooral ook wat het deed in combinatie met het prachtige eten op het bord. Wie waren het helemaal eens: hoe lekker ik een goed glas wijn op z'n tijd ook vind (ik ben en blijf fan), de harmonie die de zorgvuldig uitgekozen acht theesoorten met de culinaire smaken op het bord was mindblowing. Waar ik met wijn toch altijd contrast ervaar in temperatuur en smaak, was de thee in staat om waarlijk te begeleiden en de gerechten te ondersteunen. En naarmate de avond vorderde bleef ook de smaakverhullende beveling van de alcohol uit. Alle ruimte dus voor smaak, aroma, kleur en structuur. En een heider gespeel. Héérlijk!

Sindien verkies ik thee boven wijn als begeleider van een mooie maaltijd. Mits een restaurant dat serieus neemt, uiteraard. Helaas komen de meeste restaurants niet verder

dan een trendy theedoois met de populaire smaakzakjes en een tauwke eran. Hoe mooi de buidelkjes soms ook verpakt zijn, het heeft weinig te maken met theeparing als alternatief voor wijn. Gemiste kans. Koning Alcohol zit stevig op haar niet zelden overmatig de hemel ingeprezen kostbare troon.

Simon Lévelt Alkmaar

Deze ervaring was voor mij de directe aanleiding om voor BBQ52 eens met Leny en Arnooud Pennock van Simon Lévelt Alkmaar te gaan praten. Zij zagen de uitdaging om thee te koppelen aan barbecuesamenkomsten direct zitten. En zo kwam het dat ik bijna iedere week een bezoekje bracht aan mijn favoriete koffie- en theewinkel om samen met Leny het menu van die week te bespreken en daar de allerbeste theeën bij te zoeken.

In het begin kwamen de initiatieven vooral van Leny, maar naarmate ervaring toernam, lukte het mij steeds beter om ook zelf vooraf al inschattingen te maken over keuzes.

Nu, terugkijkend, kan ik vol overtuiging aangeven dat de combinatie van thee en barbecue vanuit culinair oogpunt een feest is. En minstens zo veelzijdig en complex als het kiezen van een mooie wijn of een passend bier. Want als je écht gaat proeven, dan ervaar je zoveel meer!



Het theevolle pand van Simon Lévelt Alkmaar, ingesloten de benadikte Wang in het midden





**Palingbouillon & Roy's Gamburger
op tomaten flatbread**



foto: Bastiaan Schipper



Tarbot op Chinese wijze

**Asian Style Sticky Chicken
met gegrilde ananas**



**Saté van Kangoeroebiefstuk
met mango sweet & sour**



Gevuld konijn van de rotisserie



Mancave Maïs

Zonder recept, ongepeld in de kolen laten garen.

Eryngii, gegrild & gerookt





Roy Voogd

The Cooking Conductor



Buitenkook in 4 seizoenen!

Meer dan 175 BBQ-recepten, maar toch is dit geen kookboek.

Dit is het logboek van de aanstekelijke ontdekkingsreis waarin een dirigent in het jaar van corona in vier seizoenen buitenkook werd. Ieder gerecht is een stap in het avontuur waarin The Cooking Conductor je meeneemt om als hobbykok de wereld te ontdekken rond de kamado, de culinaire keramische bbq.

In een enthousiaste samenwerking met grote culinaire partners zoals Big Green Egg, Magimix, Le Jean Vleesatelier, Forged Messen en Van Beekum Specerijen ontstaat alle ruimte voor creativiteit. Simon Lévelt Alkmaar is als partner misschien verrassend in de BBQ-wereld, maar als fan van thee als maaltijdbegeleider kijkt The Cooking Conductor ook hierin af van de gebaande paden met wijn en bier.

Een creatief en smakelijk avontuur in meer dan 175 recepten, gefotografeerd met een iPhone. 52 weken lang verhalend vastgelegd in de foodblog op **bbq52.nl**.

Met ervaringstips en achtergrondverhalen zoals alleen een hobbykok die aan andere hobbykoks kan doorvertellen.

Smakelijke inspiratie voor alle Grillmasters van de Achtertuin die nóg meer heerlijk plezier uit hun kamado willen halen.

**In 52 weken van groentje
tot geroutineerd Big Green Egg'er.**

ISBN 9 789090340500



9 789090 340500

**Buitenkok
in 4 seizoenen!**

Roy Voogd



BBQ 52

The Cooking Conductor