

SMART
BBQ

.....
x
Julius Jaspers



SMART
BBQ

Julius Jaspers

fotografie - Dennis Brandsma
illustraties - Frederik Molenschot



CARRERA
culinair

teksten
Julius
Jaspers

fotografie
Dennis
Brandsma

illustraties
Frederik
Molenschot

vormgeving
Studio
Modijefsky

culinaire redactie
Lars Hamer

zetwerk
Baqup

ontwerp tatoeage
Emiel W.
Steenhuizen

Dit boek is een
uitgave van
Carrera

Carrera
is een imprint van
Dutch Media
Uitgevers bv.

www.uitgeverijcarrera.nl

ISBN
978 90 488 1731 3

NUR 440

© 2013
Julius Jaspers

© 2013
Uitgeverij Carrera
Amsterdam

www.smartday.nl

संसाधन





inhoud

over dit boek	09
icons by Julius	12
alles over barbecueën en grillen	16
tools	22
kerntemperaturen	27
gaarheid op gevoel	28

RECEPTEN

groente op de barbecue	31
vis op de barbecue	81
vlees op de barbecue	129
gevogelte op de barbecue	185
spiesjes op de barbecue	209
marinades	237
sauzen	249
divers	285
index	296
met dank aan	303

over dit boek

Eten en drinken zijn mijn passies, daar kan ik kort over zijn. Dat verklaart de eerdere uitgaven van zeven Smart Cooking-boeken, allemaal met recepten die, mits goed voorbereid, in 5 minuten te maken zijn.

Deze keer doen we het iets anders. Ik wil namelijk tijdens het koken meer gezelligheid, kameraderie, beleving, geur, rook. We gaan barbecueën! Natuurlijk met een goede voorbereiding (de mise-en-place), maar de bekende 5 minuten worden vervangen door rustig met je gasten rond een vuurtje kijken hoe je van niets iets maakt.

Mijn eerste barbecue was door mijn vader zelf gemetseld. Laarzenrooster erop en grillen maar. In mijn eigen gezin deed twintig jaar geleden de Weber zijn intrede. Eerst kolen en toen gas, want zo lekker makkelijk met jonge kinderen. Maar sinds een paar jaar ben ik terug bij houtskool en verslingerd geraakt aan mijn Big Green Eggs. De grote staat buiten in de hut, de kleine zwerft tussen keuken, tuin en vakantiehuis.

Ik ben ondertussen helemaal gek op grillen en barbecueën, en reis met mijn barbecueeteam 'De Zwarte Hand' de wereld over om mee te doen aan wedstrijden. Om te winnen? Natuurlijk, niets menselijks is me vreemd, maar vooral die eerder aangehaalde kameraderie en de beleving zijn belangrijk.

Voor dit boek heb ik gebruikgemaakt van elf verschillende barbecues. Kolen, hout en gas, met deksel zodat je een ovenfunctie kunt creëren, en gewoon open. Boven elk recept staan handige iconen, zodat in een oogopslag duidelijk is welke barbecue, bereidingswijze en -tijd nodig zijn. Het draait bij barbecueën natuurlijk niet alleen om vlees; vis en groente krijgen daarom net zoveel aandacht, en achterin staan diverse rubs, marinades en sauzen.

'Is dit boek nog wel smart,' vraagt de vrouw als we het over de titel hebben. Wis en waarachtig, want alles hangt af van een goede voorbereiding. Het à la minute gedeelte is niet meer 5 minuten maar duurt lekker wat langer, gezellig, met je vrienden om je heen, beleving, geur, rook, alles uit de tweede alinea, weet je nog!

Een laatste tip: grillen en barbecueën is geen zomersport, maar is het hele jaar leuk en lekker... ook in de sneeuw!

Julius Jaspers



BBQ
liefde

icons by Julius

Barbecues en brandstoffen

De verschillende barbecues die in dit boek worden gebruikt (elf soorten) worden stuk voor stuk gestookt op houtskool of gas.

Barbecues met een deksel kun je middels de luchtin- en uitvoer goed controleren wat betreft de temperatuur: hoe meer lucht erin (en eruit) gaat, hoe warmer de barbecue wordt.

Barbecues met een keramische bak (en deksel) verliezen minder warmte en blijven dus langer op temperatuur.

Over smaak valt natuurlijk te twisten. Ik ga voor houtskool!

Iconen bij elk recept

Bij elk recept beschrijf ik de manier van barbecueën. De meeste mensen doen de mise-en-place in de keuken en barbecueën buiten. Door de iconen zie je in een oogopslag wat je te doen staat, voordat je met je spulletjes naar buiten loopt.

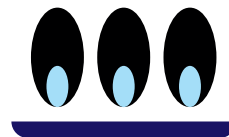
Temperatuur, direct of indirect grillen, kern-temperatuur of tijd, het zijn allemaal slechts aanwijzingen. Je gevoel volgen, oefenen en experimenteren, dat werkt vaak het beste.



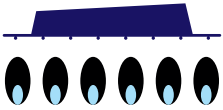
Laag gestookte
barbecue (120 °C).



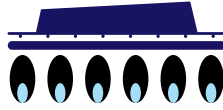
Medium gestookte
barbecue (190 °C).



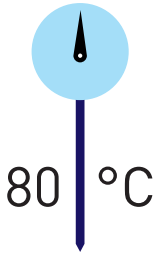
Hoog gestookte
barbecue (250 °C).



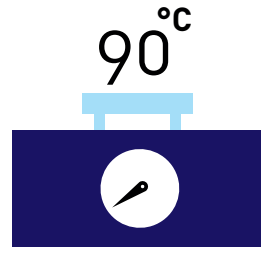
Direct gestookte barbecue (je ziet gasvlammen of vuur).



Indirect gestookte barbecue (er ligt een plaat tussen het vuur en het rooster).



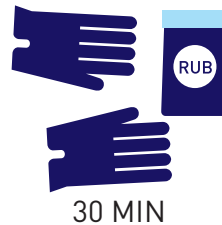
Kerntemperatuur van het product (in de kern gemeten).



Temperatuur van de barbecue onder het deksel.



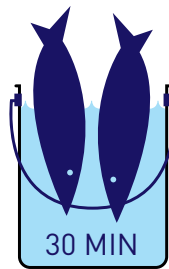
Voor en/of tijdens grillen insmeren of bedruipen.



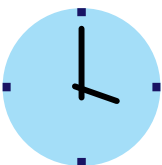
Inwrijven met een rub en de aangegeven tijd laten intrekken.



Marineren gedurende de aangegeven tijd.



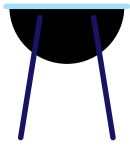
In pekelbad zetten en de aangegeven tijd laten intrekken.



Werktijd mise-en-place en grillen.



Verwijzing naar pagina met saus, rub of garnituur.



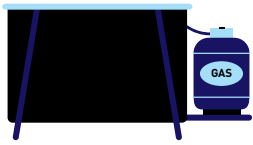
Open houtskool barbecue

Eenzijdige garing (onderkant) dus niet voor alle recepten geschikt, maar wel voor saté (dus alles op een stokje, spies of spit). Meestal voorzien van een stalen bak, waardoor de hitte kan wisselen (kan een voor- of nadeel zijn).



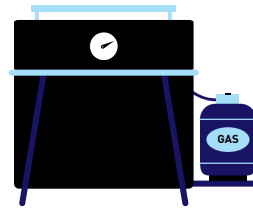
Houtskool barbecue met deksel

Met het deksel maak je een soort oven van de barbecue. Indien voorzien van een thermometer makkelijker te regelen door middel van een lucht aan- en afvoer. Meestal voorzien van een stalen bak, waardoor de hitte kan wisselen (kan een voor- of nadeel zijn).



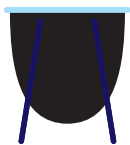
Open gasbarbecue

Eenzijdige garing (onderkant) dus niet voor alle recepten geschikt. Ideaal voor ingrediënten die je snel wilt grillen en waar het oog de garing controleert. Zorg altijd voor twee temperatuurzones (grillen en garen).



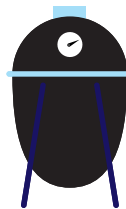
Gasbarbecue met deksel

Met het deksel maak je een soort oven van de barbecue. Meestal voorzien van een thermometer en dus eenvoudig te regelen als de gasknop traploos is.



Keramische barbecue

Gemaakt van hittebestendig keramiek waardoor je de warmte in de bak lang kunt vasthouden. Het gesloten deksel voorkomt opvlammen en zorgt voor een gelijkmatige garing.

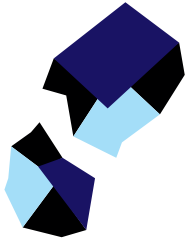


Keramische barbecue met deksel

Met het deksel dicht is dit de ideale grilloven. Ideaal voor gerechten die langzaam (op 100 °C) moeten garen. Ik werk zelf met een Big Green Egg en ik kan 'm met een volle lading houtskool wel 18 uur op 100 °C laten branden.

Houtskool

Aansteken met een gasbrander, krant of met reukloze blokjes en wachten tot tweederde van de bodem smeult.



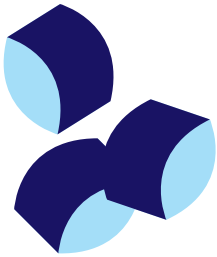
Wijnrank

Een aantal ranken op reeds brandend aanmaakhout of houtskool leggen en wachten tot het smeult.



Briketten

Neerleggen op reeds gloeiende houtskool om langer te kunnen werken, of aansteken met een gasbrander, krant of met reukloze blokjes en wachten tot tweederde van de bodem smeult. Briketten zorgen voor een hogere temperatuur dan houtskool.



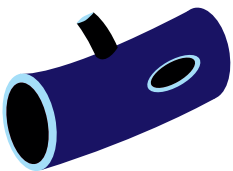
Houtkrullen/ rookmot/wood- chips

Wat krullen, mot of chips op reeds brandend aanmaakhout of houtskool leggen en de barbecue direct afdekken met het deksel voor een zo hoog mogelijk rendement van de geur.



Houtblok

Barbecue bij voorkeur niet boven open vuur, zo voorkom je verbranding. Wacht dus tot het vuur smeult en het hout zich heeft omgezet in houtskool.



Gas

Ideaal voor een snelle start en het regelen van de temperatuur. Gasgrillers beweren dat je het verschil niet proeft omdat het gaat om de sappen die zich omzetten in stoom, maar daar ben ik het niet mee eens. Houtskool, net als krullen, mot of chips geven wel degelijk smaak af.



alles over barbecueën en grillen

Nou ja, natuurlijk niet alles, want dat is te veel, maar hieronder wel een aantal basisprincipes en tips.

Barbecueën of grillen?

Barbecueën is rustig garen op matige hitte (80-180 °C), grillen is snel garen (maximaal 30 minuten) bij hoge temperatuur (180-300 °C). Barbecueën of grillen is supergezond omdat je geen vet gebruikt bij het garen, maar alleen hitte. Het gezonde aspect verdwijnt wanneer het vet (of vlees) verbrandt, dan is het weer heel slecht (kankerverwekkende stoffen komen vrij). Dit kun je oplossen door de indirecte barbecue-methode toe te passen!

Direct of indirect

Bij direct barbecueën of grillen werk je recht boven de gloed van de kolen of van het gas. Geschikt om snel dicht te schroeien of een grillruit te maken. Het wordt lastiger als er vet aan je product zit, want je hebt al snel vlammen en als er één ding is dat je niet wilt, dan zijn het vlammen. Dan kun je dus beter indirect barbecueën of grillen, met een plaat tussen het vuur en het rooster, of met hitte vanaf de zij- en de bovenkant (bij een barbecue met een deksel).

Kolen of gas

Tja, da's een keuze. Ik heb jarenlang op gas gegrild, jonge kinderen, weinig tijd, even snel, hartstikke makkelijk, maar ik ben nu weer om naar de kolen. Houtskool is meer een kwestie

van plannen, maar ik vind het de smaak en de sfeer verhogen. Ik zweer momenteel bij de Big Green Egg. Het is een fantastisch apparaat, omdat het ook een ovenfunctie heeft. Als je 'm goed beheerst, kun je 'm wel 24 uur laten branden zonder houtskool aan te vullen. Zelf ben ik niet zo dol op briketten, omdat met de inhoud nogal gesjoemeld wordt. Ze branden wel lekker lang en worden iets minder heet dan houtskool. Gebruik voor het aanmaken van de barbecue van die bruine kartonnen aanmaakblokjes of wat geurloze brandpasta; liever niet van die vieze witte blokjes, spiritus of aanmaakvloeistof, die rotzooi rookt enorm en de lucht blijft vaak hangen.

Open of dicht

Een barbecue met een deksel, op kolen of op gas, krijgt een soort ovenfunctie, die ik veel gebruik. Bepaalde zaken, zoals licht roken, langdurig zacht garen, garen in zout of het bakken van een pizza zijn vrijwel onmogelijk op een open barbecue. Bij de recepturen ben ik uitgegaan van een barbecue met een deksel, neem met een open barbecue wat meer tijd.

Temperatuur

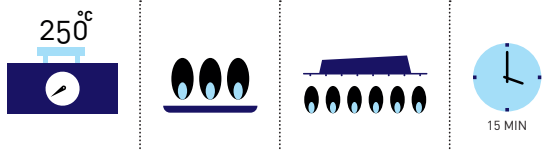
Begin altijd op lage temperatuur, het is makkelijker om de temperatuur te verhogen dan te verlagen. Probeer minimaal twee zones in je barbecue te creëren, een warme en een wat minder warme voor het doorgaren.

De volgende getallen gelden voor barbecues met





Witlof met spek en balsamicoazijn



Voor 6 personen:

1 theel. zout

1 eetl. suiker

6 stronkjes witlof

12 plakken bacon

balsamicoazijn, hoe ouder hoe beter

1. Breng water aan de kook, breng op smaak met zout en suiker en kook hierin de stronkjes witlof 4 minuten.
2. Giet af, knijp het water uit de stronkjes en snijd ze direct door zodat de hitte uit de lofjes kan ontsnappen.
3. Druk als de lofjes koud zijn nogmaals het water uit de stronken en wikkel elke halve stronk in een plakje bacon.
4. Gril de lofjes, direct, op een hoog gestookte barbecue (250 °C) rondom krokant en serveer met wat druppels balsamicoazijn.

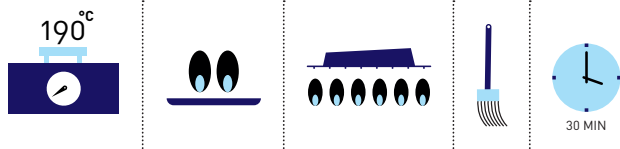


SHAR

0110



Spiesjes mosselen met Thaise curry



Voor 6 spiesjes:

1 kilo mosselen

1 sjalot, ragfijn gesneden

60 ml witte wijn

40 ml kippenbouillon

100 ml kokosmelk

1 eetl. rode currypasta

3 takjes munt

2 takjes Thais basilicum

4 takjes koriander

zout en peper

1. Was de mosselen goed in koud lopend water en doe in de pan met sjalot, wijn en kippenbouillon.
2. Zet een deksel op de pan en breng op hoog vuur aan de kook.
3. Schep de mosselen direct uit het vocht als je ziet dat ze open gaan staan, haal ze uit de schelpen en laat de mosselen in de koeling afkoelen.
4. Voeg de kokosmelk en de rode currypasta toe aan het gezeefde mosselvocht en roer tot een gladde massa. Controleer de dikte en laat eventueel wat reduceren.
5. Rijg de mosselen aan de spiesjes en grill om en om op een medium gestookte barbecue (190 °C), terwijl je ze regelmatig insmeert met de curry.
6. Serveer met de rode curry en de groene kruiden.