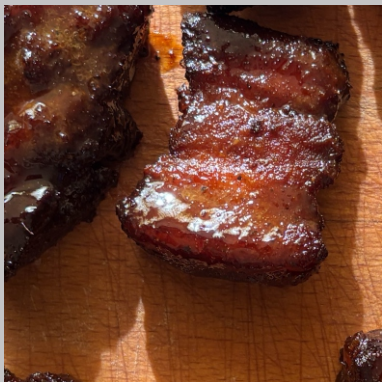
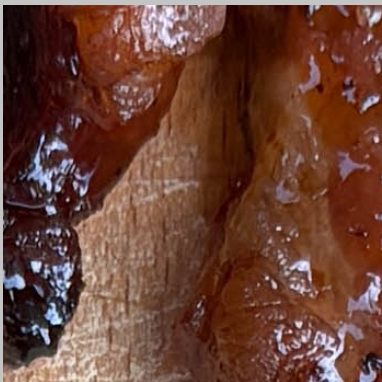
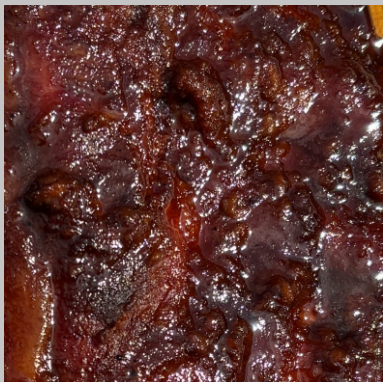


ADDENDUM

B



B



INDEX

A

A

1	APPETIZERS	
	Bloemtoast	4A
	Flammkuchen	6A
	Gevulde speculaas	8A
	Loempia	10A
	Zalmragout op toast	12A
2	SOEP	
	Bouillon	14A
	Ei-bloemsoep	16A
	Kreeftensoep	18A
	Palingsoep	20A
	Romige oosterse vissoep	22A
	Uiensoep	24A
	Vietnamese pho ga	26A
3	RUNDEVLEES	
	Donut hamburger	28A
	Wagyu steak	30A
4	VARKEVLEES	
	Krokant buikspek	32A
	Mals buikspek	34A
	Oosterse varkenshaas	36A

5	GEVOGELTE	
	Butterfly chicken	4B
	Japanse omelet	6B
6	VIS	
	Chrispy shrimps	8B
	Heibot in knoflookbotersaus	10B
	Taco's met vis	12B
7	BIG GREEN EGG	
	Bacon bites	14B
	Bacon strips	16B
	Dutch oven pulled chicken	18B
	Dutch oven spareribs	20B
	Nederlands buikspek	22B
	Nederlandse spareribs	24B
	Oosterse gerookte zalm	26B
	Pichanha (reverse sear)	28B
	Ribeye steak	30B
	Teriyaki zalm	32B
	Varkenshaas	34B

8	GROENTEN	
	Frisse komkommer	4C
	Gebakken bloemkool	6C
	Hollands zuurtje	8C
	Komkommer zoet-zuur	10C
	Oosterse komkommer	12C
	Wokgroenten	14C
9	BIJGERECHTEN	
	Rode curry noedels	16C
10	SAUZEN	
	Amerikaanse mayonaise	18C
	Dipsaus mosselen	20C
	Mangosaus	22C
	Sweet-chilisaus	24C

BUTTERFLY CHICKEN

Prepareren

Snijd de lente-ui in dunne ringetjes en houd het groene en witte gedeelte apart. Hak de knoflook zeer fijn.

Spoel de kipfilets af onder koud water en dep ze droog met keukenpapier. Leg de kipfilet met de gladde kant naar beneden op een snijplank. Snijd met een scherp mes een inkeping in het midden van de filet, tot ongeveer halverwege de dikte. Draai het mes vervolgens horizontaal en snijd twee keer naar buiten toe, tot ongeveer een halve centimeter van de linker- en rechterrاند. Vouw de kipfilet nu als een boek open.

Tik met de achterkant van een mes voorzichtig in de lengterichting over de kipfilet, zodat er lichte ribbels ontstaan en het vlees overal even dik wordt. Dit zorgt ervoor dat de kip malser blijft en gelijkmatig gaart tijdens het bakken. Je kunt dit ook met de snijkant van een mes doen, maar gebruik dan een niet te scherp mes om rafelen van het vlees te voorkomen.

Leg de kipfilet in een bord of ovenschaal en giet de rijstazijn eroverheen. Draai de kipfilet een paar keer om, zodat de azijn goed wordt opgenomen. Dek af met plasticfolie en laat de kip 30 minuten rusten in de koelkast.

Meng ondertussen de ingrediënten voor de saus in een kom.

Haal de kip 15 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Bestrooi beide zijden met zout. Strooi de bloem op een bord en wentel de kipfilet erdoorheen, zodat alle kanten bedekt zijn. Klop voorzichtig de overtollige bloem eraf.

Bereiden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met de arachideolie. Zodra de olie heet is, leg je de kipfilet in de pan. Bak deze ongeveer 2 minuten aan één kant, draai om en bak nog eens 2 minuten. Druk de kip tijdens het bakken lichtjes aan met een spatel voor een mooie, egale kleur. Haal de kip uit de pan en laat 10 minuten rusten op een bord.

Gebruik dezelfde pan voor de saus. Veeg de pan licht schoon met keukenpapier en giet de saus erin. Verwarm de saus op laag vuur en voeg de witte ringetjes lente-ui en de boter toe. Zodra de saus begint te koken, haal je de pan van het vuur.

Leg de kipfilet met de mooiste zijde naar boven op een snijplank en snijd deze diagonaal doormidden. Snijd beide helften vervolgens in reepjes van ongeveer 1 cm breed. Serveer de kipfilet op een bord en giet de saus erover. Garneer met de groene ringetjes lente-ui en sesamzaad.



INGREDIËNTEN

Gerecht

1 lente-ui

2 kipfilet

3 eetlepels rijstazijn

25 gram roomboter

1 theelepel sesamzaad

3 eetlepels arachideolie

Marinade

2 theelepels zout

2 eetlepels bloem

Saus

3 eetlepels rijstazijn

2 eetlepels Japanse sojasaus

1 theelepel basterdsuiker

2 teentjes knoflook

Als je dit gerecht serveert met witte rijst is het handig om de hoeveelheid saus te verdubbelen. Wortelen vormen als groente bij dit gerecht een perfecte combinatie.

JAPANESE OMELET

Prepareren

Snijd de halve ui zeer fijn.

Haal de tonijn uit het blikje en laat deze uitlekken in een kom op een stukje keukenpapier.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg een scheutje arachideolie toe. Bak de ui 2 minuten tot deze lichtbruin is.

Klop de eieren in een grote kom. Klop verticaal in plaats van horizontaal om te voorkomen dat er lucht in het mengsel komt. Voeg vervolgens de suiker, zout, melk, tonijn en gebakken ui toe en meng goed.

Bereiden

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bestrijk de bodem met een beetje arachideolie.

Roer het omeletmengsel nog even door, zodat de tonijn en ui gelijkmatig verdeeld blijven.

Schenk voorzichtig een kwart van het mengsel in de pan. Zorg ervoor dat de omelet dun blijft en verwarm hem langzaam. Zet het vuur indien nodig iets lager.

Voordat de omelet volledig gestold is, vouw je de linker- en rechterrاند naar binnen. Vouw vervolgens twee keer een vijfde van de omelet naar binnen, zodat een rechthoek ontstaat die drie vijfde breed is.

Rol de omelet in vijf stappen op, beginnend aan de overkant van de pan en werk naar jezelf toe. Leg de rol aan de overkant van de pan en bestrijk de pan opnieuw met arachideolie.

Voeg nogmaals een kwart van het mengsel toe en zorg ervoor dat een beetje ei onder de rol terechtkomt. Zodra de omelet bijna gestold is, herhaal je het vouwen, oliën en toevoegen van omeletmengsel totdat al het ei gebruikt is.

Leg een stuk plasticfolie op een snijplank en wikkel de opgerolde omelet er strak in. Laat de omelet rustig afkoelen, zodat hij zijn vorm behoudt.

Serveer de omelet bijvoorbeeld bij gebakken rijst.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- ½ witte ui
- ½ blikje tonijn
- 4 eieren
- ½ theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- 30 cc melk
- arachideolie

Als je het vouwen te veel gedoe vindt, kun je dit gerecht ook in de oven maken. Verwarm de oven voor op 180°C. Vouw een stuk bakpapier tot een bakje dat in een ovenschaal past. Giet het omeletmengsel hierin en plaats de schaal in de oven. Bak de omelet gedurende 20 minuten. Controleer de gaarheid door een satéprikker in het midden te steken. Als er geen ei meer aan blijft plakken, is de omelet klaar. Je kunt in dit gerecht de tonijn ook vervangen door een paar blokjes ham.

CRISPY SHRILAPS

Prepareren

Koop ongekoekte garnalen bij een goede viswinkel. Verwijder de schaal en het darmkanaal en spoel de garnalen grondig af onder koud stromend water. Dep ze daarna droog met keukenpapier.

Snijd het groene gedeelte van de lente-ui in fijne ringetjes.

Meng de ingrediënten voor de marinade in een grote schaal en voeg de garnalen toe. Zorg ervoor dat alle garnalen goed bedekt zijn en laat ze minimaal 10 tot 15 minuten marineren.

Meng de ingrediënten voor de saus goed door elkaar. Als het goed is, heeft de saus een mooie oranje kleur.

Meng de bloem met zout en peper op een bord. Haal de garnalen één voor één lichtjes door de bloem en schud voorzichtig de overtollige bloem eraf. Laat de garnalen vervolgens op een rooster rusten.

Voor een extra knapperige korst doop de garnalen kort opnieuw in de marinade en haal ze daarna opnieuw door de bloem, of gebruik voor een heerlijke crunch een beetje panko.

Snijd de sla in dunne reepjes en verdeel deze over de kommen waarin je het gerecht wilt serveren. Voeg een lepel saus toe aan de sla en meng dit goed door elkaar.

Bereiden

Verhit ongeveer 500 ml olie in een pan of gebruik een frituur. Verwarm de olie tot 180°C. Bak steeds een paar garnalen tegelijk, gedurende 60 tot 90 seconden per kant (afhankelijk van de grootte). Draai ze halverwege om en bak ze nog eens 60 tot 90 seconden tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Laat de gebakken garnalen uitlekken op een bord met keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.

Doe de garnalen in een kom en schenk de helft van de saus erover. Schud de garnalen goed om, zodat alle zijden bedekt worden met de saus.

Serveer de garnalen op de sla en garneer met lente-ui en sesamzaad. Zet een klein bakje met extra saus naast het gerecht voor extra smaak.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram grote garnalen
1 lente-ui
1 eetlepel sesamzaad

½ krop ijsbergsla

125 gram bloem
snufje zout
snufje peper

Marinade

125 cc karnemelk
½ theelepel uienpoeder
½ theelepel knoflookpoeder
½ theelepel peper
½ theelepel zout

Saus

60 gram kewpie mayonaise
30 gram zoete chilisaus
2 theelepels lichte sojasaus
1 eetlepel sriracha
1 theelepel honing
snufje zout

Je kunt het gerecht makkelijk milder of pittiger maken door de hoeveelheid sriracha te variëren. Je kunt ook voor de kleur en de smaak een paar halve ringetjes Spaanse peper toevoegen.

HEILBOT IN KNOFLOOKBOTERSAUS

Prepareren

Koop een mooi stuk stevige witvis bij een goede viswinkel en laat het in vier gelijke porties snijden.

Meng de ingrediënten voor de marinade goed door elkaar.

Bestrooi de visfilets aan alle zijden met de marinade en laat even intrekken.

Strooi de bloem op een bord en druk beide zijden van elke visfilet er lichtjes in. Klop voorzichtig de overtollige bloem eraf en zorg ervoor dat ook de zijkanten licht met bloem bedekt zijn.

Hak de knoflook fijn.

Bereiden

Verwarm een koekenpan op medium hoog vuur en laat de roomboter smelten. Zodra de boter heet is, leg je de visfilets in de pan. Bak beide zijden goudbruin.

Zet het vuur op medium en plaats een deksel op de pan. Laat de vis nog 2 tot 4 minuten doorgaren, afhankelijk van de dikte van de visfilets.

Haal de visfilets uit de pan en laat ze rusten op een bord.

Gebruik andere pan om de saus te maken. Verhit opnieuw de roomboter op een medium vuur en voeg de fijngesneden knoflook toe. Bak de knoflook al roerend met een garde in 2 tot 3 minuten goudbruin.

Voeg stapsgewijs de bloem toe en roer dit 3 minuten met een garde door de boter. Let op: je maakt geen roux, dus de saus moet dun blijven. Voeg zout en peper toe. Verlaag het vuur.

Schenk de helft van het water met de het citroensap, de peterselie toe en blijf met een garde roeren. Door het citroensap zal de saus iets indikken. Gebruik de rest van het water om de saus iets dunner te maken. Laat eventueel het water verdampen tot er een smeùige saus ontstaat die makkelijk te schenken is.

Serveer de visfilets en giet de saus eroverheen. Garneer met sesamzaadjes.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram heilbotfilet

50 gram bloem

50 gram roomboter

Marinade

2 theelepels paprikapoeder

1 theelepel peper

1 theelepel zout

snufje chilivlokken

Saus

75 gram roomboter

4 teentjes knoflook

1 eetlepel bloem

snufje zout

snufje peper

6 eetlepels water

2 eetlepels citroensap

1 eetlepel peterselie

1 theelepel sesamzaadjes

Dit gerecht kan je maken met iedere stevige witvis. De dikte van de filet bepaald de tijd die nodig is om de vis te laten garen onder de deksel. Het gerecht past goed bij een beetje rijst.

TACO'S MET VIS

Prepareren

Bereiden

Serveren

INGREDIËNTEN

Gerecht

Marinade

Saus

Tip

BACON BITES

Prepareren

Koop bij een goede slager een mooi stuk buikspek zonder zwoerd, met een gelijkmatige verdeling van vet en vlees. Verwijder eventuele losse stukjes en spoel het vlees schoon onder koud stromend water. Dep het daarna goed droog met keukenpapier.

Snijd het buikspek in blokjes van ongeveer 2 cm door het zowel in de lengte als in de breedte te snijden. Doe de blokjes in een grote kom, voeg de arachideolie toe en meng goed door.

Meng alle ingrediënten voor de marinade en strooi deze uit over een groot bord. Rol de blokjes buikspek door de marinade zodat alle kanten goed bedekt zijn. Laat het vlees minimaal 8 uur, maar bij voorkeur een hele dag, afgedekt marineren in de koelkast.

Leg de gemarineerde blokjes op een rooster, met voldoende ruimte ertussen zodat de rook goed kan circuleren.

Smelt de boter voor saus 1 in een pannetje. Voeg de overige ingrediënten van deze saus toe en roer goed door tot een egale saus ontstaat.

Bereiden

Verwarm de barbecue voor op een temperatuur van 100 tot 120 °C en zorg voor indirecte hitte. Plaats een lekbakje met water onder het rooster en leg alvast een paar blokjes rookhout klaar.

Voeg het rookhout toe aan de barbecue en plaats het rooster in het midden. Leg de blokjes buikspek op het rooster en rook ze gedurende 2½ uur.

Haal het vlees vervolgens van de barbecue en leg de blokjes in een vuurvaste schaal, aluminium bakje of een Dutch oven. Giet saus 1 over het buikspek en dek de schaal af met aluminiumfolie. Zet deze terug op de barbecue en gaar nog eens 2½ uur.

Verlaag daarna de temperatuur van de barbecue naar 100 °C. Haal de blokjes uit de schaal en leg ze nog 5 minuten terug op het rooster voor een krokante afwerking.

Serveer het gerecht warm, samen met saus 2.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram buikspek
2 eetlepels arachideolie

Marinade

2 theelepels gemberpoeder
2 theelepels knoflookpoeder
2 theelepels kurkuma
2 theelepels paprikapoeder
2 theelepels uienpoeder
2 theelepels vijfkruidenpoeder
1 theelepel peper

Saus 1

75 gram roomboter
3 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels honing
2 eetlepels ketjap
4 druppels sriracha

Saus 2

BBQ saus blz. 232 kookboek

BACON STRIPS

Prepareren

Laat bij de slager baconstrips snijden met een dikte van ongeveer 5 mm.

Meng de vloeibare ingrediënten van marinade 1 en bestrijk hiermee twee baconstrips. Bestrooi de strips vervolgens met basterdsuiker en versgemalen peper. Zorg ervoor dat de bacon is voorzien van een gelijkmatige, dunne laag marinade.

Meng daarna de ingrediënten van marinade 2 en bestrijk hiermee de baconstrips. Laat de bacon even rusten en bestrijk ze vervolgens nogmaals met dezelfde marinade.

Strooi de droge ingrediënten van marinade 3 uit over een schaal. Druk beide zijden van de baconstrips stevig in deze droge marinade, zodat er een dikke, gelijkmatige laag ontstaat.

Laat de baconstrips minimaal 2 uur, maar bij voorkeur 4 uur, rusten in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de Big Green Egg of BBQ voor op een temperatuur tussen de 150 en 170 °C en stel hem in voor indirecte verhitting. Plaats een druipschaal onder het rooster om het smeltende vet op te vangen.

Zet een flinke handvol rookhoutsnippers klaar om toe te voegen zodra je begint met bakken. Gebruik géén houtblokken, omdat de baktijd daarvoor te kort is.

Leg de gemarineerde baconstrips op een rooster en plaats dit in de BBQ. Gaar de bacon gedurende 35 tot 40 minuten. Controleer regelmatig: de bacon moet mals zijn en gemakkelijk met een mes te snijden.

Haal het rooster van de BBQ en laat de baconstrips 10 minuten rusten.

Serveer warm, eventueel met Knoflooksaus, Barbecuesaus of Indonesische pindasaus.

INGREDIËNTEN

Gerecht

6 bacon strips

Marinade 1

2 eetlepels honing

2 eetlepels ketjap

1 theelepel sriracha

1 eetlepel basterdsuiker

1 theelepel peper

½ theelepel chilivlokken

Marinade 2

2 eetlepels lichte sojasaus

2 eetlepels sesamolie

1 eetlepel honing

1 eetlepel rijstazijn

2 theelepels paprikapoeder

1 theelepel knoflookpoeder

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel peper

Marinade 3

2 eetlepels basterdsuiker

1 eetlepel paprikapoeder

1 theelepel chilivlokken

7



Je kunt dit gerecht ook maken met bacon met een dikte van 15 mm, maar dan moet de temperatuur van de Green Egg naar 180 tot 200 °C en de tijd naar 30 tot 40 minuten.

DUTCH OVEN PULLED CHICKEN

Prepareren

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.

Controleer de kippendijen zorgvuldig en verwijder eventuele losse stukjes, pezen of overtollig vet. Leg de hele kippendijen in een grote schaal en giet de marinade erover. Meng goed zodat de kip volledig bedekt is. Dek de schaal af en laat minimaal 4 uur, bij voorkeur langer, marineren in de koelkast.

Breng intussen een pan water aan de kook en voeg het kippenbouillonblokje toe. Roer totdat het volledig is opgelost.

Snijd de augurk in de lengte in plakjes van ongeveer ½ cm dik. Snijd de tomaat in even dikke plakken.

Bereiden

Verwarm de Big Green Egg (of andere BBQ) voor op een temperatuur tussen de 150 en 170 °C en stel in voor indirecte hitte.

Haal de kip uit de koelkast en grill deze op het rooster gedurende 4 tot 6 minuten aan één kant. Draai de kip vervolgens om en grill ook de andere kant 4 minuten, tot beide zijden een mooie goudbruine kleur hebben.

Plaats intussen de Dutch oven op de BBQ om voor te verwarmen.

Leg de gegrilde kippendijen vervolgens in de Dutch oven. Voeg de kippenbouillon en barbecuesaus toe, zodat de kip volledig onder het vocht staat. Roer goed door, sluit de Dutch oven met het deksel en laat 1 tot 1½ uur zachtjes sudderen. Roer elke 30 minuten en controleer of de kip gemakkelijk uit elkaar valt met twee vorken.

Wanneer de kip gaar is, haal je deze uit de pan en leg je hem op een bord. Laat het vocht in de pan en neem de pan na 10 minuten van de BBQ. Trek de kip met twee vorken uit elkaar (pulled chicken). Voeg eventueel wat kookvocht toe om het geheel sappiger te maken.

Broodje Pulled Chicken

Trek de kip in kleine stukjes. Rooster de broodjes kort (ongeveer 2 minuten) op de BBQ. Beleg elk broodje met twee plakjes augurk, daarop een royale portie pulled chicken, en maak af met een plakje tomaat.

.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 500 gram kippendijen
- 1 zoetzure augurk
- 1 kleine tomaat

Marinade

- 1 eetlepel basterdsuiker
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- $\frac{1}{2}$ eetlepel gemberpoeder
- $\frac{1}{2}$ theelepel kerriepoeder
- $\frac{1}{2}$ theelepel cayennepeper
- $\frac{1}{2}$ theelepel komijnpoeder
- $\frac{1}{2}$ theelepel mosterzaadpoeder
- Snufje zout

Saus

- 150 cc water
- 1 kippenbouillonblokje
- 350 cc barbecuesaus

Serveer je het als onderdeel van een warme maaltijd dan kunnen de stukjes kip wat groter gelaten worden. Je kunt dit gerecht ook op een taco serveren en afwerken met lichtjes aangebakken maïs en gesnipperde ui en afmaken met een snuffje peterselie.

DUTCH OVEN SPARERIBS

Vorbereiden

Koop een mooie sparerib bij een goede slager en vraag of het vlies alvast verwijderd kan worden. Snijd overtollig vet en losse stukjes vlees weg en dep de sparerib droog met keukenpapier. Verdeel de rib vervolgens in vier gelijke porties.

Meng de droge ingrediënten voor de marinade. Bestrijk de spareribporties licht met arachideolie, zodat de marinade beter hecht.

Wrijf de marinade gelijkmatig over alle kanten van de porties en laat deze minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, afgedekt in de koelkast marineren.

Snijd intussen de rode ui in kleine blokjes en hak de knoflook en gember fijn.

Halveer de zilveruitjes en snijd de augurken grof.

Bereiden

Verwarm de Big Green Egg voor op 180 tot 200 °C en zorg voor directe hitte.

Grill de spareribporties eerst met de vleeskant naar beneden gedurende 3 minuten per kant. Haal ze daarna van het rooster en verlaag de temperatuur naar 130 tot 140 °C. Zet de Dutch oven op het rooster en laat deze 15 minuten voorverwarmen.

Verhit een beetje arachideolie in de Dutch oven en fruit de ui tot deze glazig is. Voeg vervolgens de knoflook en gember toe. Zodra de knoflook begint te geuren, voeg je de overige ingrediënten voor de saus toe.

Leg de spareribporties met de vleeskant naar boven in de Dutch oven en zorg dat ze grotendeels onder het vocht staan. Is er veel vocht? Laat dan de deksel van de pan; anders sluit je de pan af. Laat het geheel ongeveer 30 minuten zachtjes sudderen.

Voeg daarna de zilveruitjes en augurk toe en plaats de deksel op de pan. Laat het gerecht nog 2½ uur garen voor stevigere ribs. Wil je extra zachte ribs? Laat ze dan nog 1 tot 2 uur langer stoven.

Haal de spareribporties voorzichtig uit de pan en laat het kookvocht zonder deksel iets inkoken tot een dikke saus. Serveer de spareribs met de ingekookte saus.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 sparerib
- 1 rode ui
- 4 teentjes knoflook
- 1 cm gember

- 4 eetlepels zilveruitjes
- 4 eetlepels augurk

Marinade

- 2 eetlepels paprikapoeder
- 2 eetlepels basterdsuiker
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel piment
- ½ eetlepel uienzaad
- 2 theelepels cayennepeper
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper

- 1 eetlepel arachideolie

Saus

- 500 cc bouillon
- 150 cc coca cola
- 100 cc BBQ-saus
- 100 cc rijstazijn

De hoeveelheid spareribs die je maakt is afhankelijk van de grote van de Dutch oven. Belangrijk is dat het vlees bij het bereiden grotendeels onder het vocht staat.

NEDERLANDSE BUIKSPER

Prepareren

Koop buikspek zonder zwoerd bij de slager en dep het vlees goed droog met keukenpapier. Gebruik een uienkam om beide zijden van het buikspek ruim in te prikken. Dit helpt de marinade beter in het vlees te trekken.

Snijd vervolgens de vetzijde in. Gebruik een scherp mes en maak eerst inkepingen in de breedte en daarna in de lengte, met een tussenafstand van ongeveer 1½ cm. Snijd tot ongeveer de helft van de dikte van het vlees in. Dit zorgt ervoor dat de marinade dieper doordringt.

Snijd de gember, ui en knoflook in grove stukken en pureer ze met een vijzel of keukenmixer tot een gladde pasta. Voeg alle ingrediënten voor de marinade toe aan een kom en meng goed tot een egale mix.

Giet een laagje marinade in een aluminium bakje en leg het buikspek erin. Verdeel de rest van de marinade erover en zorg met een lepel dat de marinade goed in de inkepingen terechtkomt. Als alternatief kun je een ziplockzak gebruiken: plaats het vlees met de marinade in de zak en sluit deze goed af. Draai het vlees af en toe om, zodat de marinade gelijkmatig intrekt.

Laat het vlees minimaal 4 uur marineren, maar bij voorkeur een hele dag, en bewaar het in de koelkast. Houd de overgebleven marinade apart voor later gebruik.

Bereiden

Verwarm de BBQ voor op 130 tot 140 °C en zorg voor indirecte hitte. Plaats een druipbakje met een beetje water onder het rooster om te voorkomen dat druipvet aanbrandt en rookt.

Steek een thermometer in het vlees om de kerntemperatuur te meten. Leg het buikspek met de ingesneden zijde naar boven op het rooster en laat het 100 tot 140 minuten garen, totdat de kerntemperatuur 80 °C bereikt. Bestrijk het vlees elke 30 minuten met een kwastje en wat marinade voor extra smaak en een mooie glans.

wil je dit gerecht in de oven bereiden: Plaats dan de thermometer zo dat 80 °C op 12 uur staat. Mocht de temperatuur lastig af te lezen zijn, dan kun je eenvoudig de wijzer volgen.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram buikspek zonder zwoerd

Marinade

- 1 cm gember
- 1 rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel basterdsuiker
- 1 eetlepel mosterd
- 4 eetlepels ketjap
- $\frac{1}{2}$ eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel gemalen peper
- 1 theelepel sambal

Dit gerecht kan zowel op de BBQ als in de oven gemaakt worden. Als je geen andere afscheiding hebt, gebruik dan een laagje aluminiumfolie tussen het rooster en de kolen om te zorgen voor een indirecte verwarming van het vlees.

NEDERLANDSE SPARERIBS

Prepareren

Koop een dik beveleesde sparerib bij de slager en laat het vlies aan de binnenzijde direct verwijderen. Is dit niet gebeurd? Dan kun je het thuis eenvoudig zelf doen. Gebruik een chopstick en steek deze voorzichtig onder het vlies, langs een botje aan de holle zijde van de sparerib. Maak genoeg ruimte om met een vinger onder het vlies te komen en trek het vervolgens voorzichtig in één keer los. Snijd overtollig vet of losse stukjes vlees weg en dep de sparerib droog met keukenpapier.

Maal het komijnzaad fijn in een vijzel. Voeg vervolgens paprikapoeder, mosterdpoeder, basterdsuiker, knoflookpoeder, uienpoeder, cayennepeper, zout en peper toe en meng alles goed. Doe de kruidenmix in een strooibeker voor gelijkmatig verdelen.

Smeer de sparerib aan beide zijden in met mosterd als hechtingslaag en strooi de marinade er gelijkmatig overheen. Wrijf het goed in en laat de sparerib minimaal 8 uur, maar bij voorkeur een hele dag, afgedekt marinieren in de koelkast.

Bereiden

De bereiding volgt de 3-2-1-methode in stappen; 3 delen roken, 2 delen stomen, 1 deel af grillen.

- Voor buikribs (st. Louis cut) gebruik je een tijdsdeel van 1 uur.
- Voor babyback ribs gebruik je een tijdsdeel van ½ uur.
- Koop je babyback ribs met extra vlees rondom de botten? Gebruik dan ¾ uur per tijdsdeel.

Stap 1: Roken (3 tijdsdelen): Verwarm de BBQ voor op 125-150 °C en stel hem in voor indirecte hitte. Voeg rookhoutblokken toe en plaats een druipbakje met appelsap onder het rooster voor extra smaak en vochtigheid. Leg de sparerib met de bolle zijde naar boven op het rooster en laat hem garen.

Stap 2: Stomen (2 tijdsdelen): Wanneer het vlees een mooie kleur heeft gekregen, is de marinade goed ingetrokken. Leg twee vellen aluminiumfolie op elkaar en giet een kwart van de saus in het midden. Haal de sparerib van de BBQ en leg hem met de bolle zijde op de saus in de folie. Verdeel nog een kwart van de saus over de holle zijde en vouw de folie goed dicht. Leg de ingepakte sparerib 2 tijdsdelen terug op de BBQ, nu met de bolle zijde naar beneden. Het vlees is mals als het soepel en buigzaam aanvoelt. Controleer dit door er met een satéprikker in te prikken—als deze er moeiteloos in glijdt, is het vlees goed.

Stap 3: Af grillen en af lakken (1 tijdsdeel): Haal de sparerib uit de folie en bestrijk hem met een kwart van de overgebleven saus. Leg hem terug op het rooster met de bolle zijde naar boven. Na een half tijdsdeel lak je hem opnieuw af met de resterende saus. Laat de sparerib nog een half tijdsdeel bakken tot de saus mooi gekarameliseerd is.

INGREDIËNTEN

Gerecht

1 sparerib (buikribben)

Marinade

2 eetlepels basterdsuiker
2 eetlepels paprikapoeder
2 eetlepels mosterdpoeder
1 eetlepel komijnzaad
1 eetlepel knoflookpoeder
½ eetlepel uienzaad

1 theelepel cayennepeper
1 theelepel zout
1 theelepel peper

3 eetlepels mosterd

Saus

50 gram boter
2 eetlepels basterdsuiker
3 eetlepels appelsap
3 eetlepels ketjap
3 eetlepels honing
1 eetlepel sriracha

7



Houd je van mals vlees dan kan je de tweede stap wat verlengen. Ik heb hiervoor de volgende drie stappen gebruikt. 2:00 uur, 2:00 uur en 0:30 uur. Als de laatste stap nog lukt omdat het vlees waarschijnlijk al van de botten valt.

OOSTERSE GEROOKTE ZALM

Prepareren

Begin bij het bewerken met een controle van de zalm op graatjes. Snijd de zalm vooraf in mooie moten om te serveren, want na het roken is dit een stuk moeilijker. Zorg ook dat je zalm koopt zonder huid. De huid vermindert het directe contact met het cederhout, waardoor het rookeffect minder wordt.

Doe alle ingrediënten van de marinade in een pannetje en breng dit onder goed roeren lichtjes aan de kook. Laat het vervolgens 2 minuten pruttelen en geef de kans dan de marinade iets indikt. Haal het pannetje van het vuur en laat de marinade afkoelen.

Leg de zalm in een schaal en voeg de helft van de afgekoelde marinade toe. Laat de zalm minimaal 4 uur rusten in de koelkast.

Er zijn verschillende koks die kiezen voor het gebruik van een droog plankje, of van een in water (1 uur) geweekt plankje. Beide methoden hebben zijn voordelen, maar ook nadelen. Persoonlijk vind ik dat de smaak het meest ten goede komen als je de plank aan de boven- en onderzijde een beetje vochtig maakt. Hierdoor hecht de zalm minder snel aan de plank, verbrand de onderkant minder snel en is de smaak van de plank minder overheersend. Wel is het handig om te werken met indirecte warmte, om te zorgen dat je plank niet meteen in de fik vliegt.

Haal de zalm uit de koelkast en laat de marinade eraf druipen. Leg de zalm op één of meerdere cederhouten plankjes, afhankelijk van de grote van je plankje en de hoeveelheid zalm.

Bereiden

Je kunt er voor kiezen om buiten de rook van het plankje ook gebruik te maken van een flinke handvol rook krullen of 2 blokken. Kies voor indirecte warmte en zorg dat de BBQ is voorverwarmd op 70 °C tot 80 °C. Leg de plankje(s) op de BBQ en laat het hier zo'n 40 tot 50 minuten in liggen. Gebruik een kwast om ieder kwartier een beetje van de marinade over de zalm te strijken.

De zalm is klaar als deze een kerntemperatuur bereikt van 48 °C. Op dat moment is de zalm zover dat hij bij een beetje druk in mooie delen uiteen valt.

Je kunt de zalm af maken met een sesamzaadjes.

INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram zalm zonder huid

1 eetlepel sesamzaad

Marinade

3 eetlepels gembersiroop

3 eetlepels Japanse sojasaus

2 eetlepels sesamolie

2 eetlepels citroen

2 eetlepels rijstazijn

1 eetlepel honing

2 theelepels knoflookpoeder

1 theelepel sriracha

1 theelepel grof zout

1 theelepel peper

½ theelepel 5 kruidenpoeder



Je kan het gerecht nog afmaken door er een beetje dille over te strooien. Verwarm de zalm niet boven de 100 'C, want dan komt er eiwit uit de zalm (albumine) vrij. Dit eiwit kun je gewoon eten, maar ziet er minder aantrekkelijk uit.

PICANHA (REVERSE SEAR)

Prepareren

Haal bij de slager een mooi stukje picanha en vraag om een stuk met een niet te dikke vetrand. Snijd van de vleeskant de stukken vlies af, zodat deze zijde mooi rood wordt.

Maak het vlees droog met een stukje keukenrol. Snijd de vetkant twee keer niet te diep diagonaal in, zodat een mooi ruitjespatroon van ongeveer ½ cm ontstaat. Je snijdt het vet in tot op het vlees. Hiermee voorkom je dat het vlees gaat krullen als het vet samentrekt en dat het vet veel van zijn smaak kan afgeven.

Mix de ingrediënten van de marinade.

Besprenkel het vlees aan beide zijden met wat arachideolie en strooi de marinade over de zijden van het vlees. Druk de marinade aan en leg het vlees verpakt in een stukje aluminiumfolie gedurende 4 uurtjes in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de BBQ op een temperatuur van 160 °C en zorg voor een directe verwarming.

Strooi net voordat het vlees op de BBQ gaat nog even wat zout over beide zijden van het vlees. Leg het vlees vervolgens met de vetkant naar beneden en laat deze kant 2 tot 3 minuten aanbakken. Let wel goed op, zorg dat het vet niet gaat branden. Als de vetkant mooi op kleur is kan je overstappen op indirecte verwarming bij een temperatuur van 80 tot 100 °C en kunnen twee blokken of een handvol snippers rookhout worden toegevoegd. Leg onder het rooster een druipbakje met wat water. Steek een thermometer in het vlees en leg het vlees met de vetkant naar boven op het rooster. Hierdoor kan het vet mooi over het vlees heen lopen en ook zijn smaak afgeven aan het vlees.

De volgende stap maken we bij een kerntemperatuur van 48 °C. Doe nu de BBQ dicht en laat het vlees rustig garen. Als de kerntemperatuur bereikt is kan het vlees van het rooster gehaald worden. Dit zal ongeveer 1 tot 1½ uur duren. We gaan weer over op directe verwarming. Laat de temperatuur in de BBQ stijgen tot 240 °C. Leg het vlees met de vetkant op het rooster en laat het 2 tot 3 minuten bakken. Voorkom het verbranden van het vet door de deksel dicht te doen.

Open de BBQ voorzichtig. Draai dan het vlees om en laat ook deze kant ongeveer 3 minuten bakken. We richten ons op een kerntemperatuur van 54 °C en een mooie korst op het vlees. Laat het vlees 7 tot 10 minuten onder een stukje aluminiumfolie tot rust komen.

Snijd het vlees tegendraads in mooie plakken van ongeveer ½ cm.

INGREDIËNTEN

Ingrediënten

500 gram picanha

Marinade

arachideolie

1 theelepel knoflookpoeder

1 theelepel peper

1 theelepel tijm

1 theelepel basilicum

1 theelepel zeezout



Als je het vlees kort voor het grillen het vlees uit de koelkast haalt, dan heeft dit een lagere kerntemperatuur waardoor het langer duurt voordat de gewenste kerntemperatuur is bereikt. Hierdoor heeft het rookhout meer tijd om de smaak aan het vlees af te geven.

RIBEYE STEAK

Prepareren

Haal bij een goede slager een mooi stuk ribeye. Dep het vlees droog met keukenpapier en wrijf het in met twee eetlepels sesamolie. Meng de kruiden voor de marinade en zorg dat alle zijden van de ribeye hiermee goed worden bedekt. Leg het vlees vervolgens vier uur in de koelkast om te rusten.

Haal de ribeye dertig minuten voor de bereiding uit de koelkast. Wrijf beide zijden kort voor het grillen nogmaals lichtjes in met wat sesamolie, maar let op dat je de marinade niet wegveegt.

Laat de roomboter op kamertemperatuur komen en meng de ingrediënten voor de kruidenboter. Zet de boter vervolgens terug in de koelkast om op te stijven.

Bereiden

Er zijn twee gangbare methodes om ribeye te bereiden: seared en reverse seared.

Seared-methode

Bij deze methode begin je met een hoge temperatuur (ca. 250 °C) en directe hitte. Schroeï het vlees 2 tot 4 minuten per kant dicht, zodat er een knapperige korst ontstaat. Verlaag daarna de temperatuur naar 110 tot 130 °C en gaar het vlees verder met indirecte hitte tot een kerntemperatuur van 55 °C is bereikt. Deze methode is sneller, zorgt voor extra karamellisatie, een diepe smaak en is gemakkelijker te beheersen qua temperatuur. Geschikt voor dunnere ribeye (tot circa 3 cm dik).

Reverse seared-methode

Bij deze techniek begin je met indirecte hitte op lage temperatuur (140 tot 160 °C) en eindig je met directe hitte op hoge temperatuur (ca. 225 °C). Wanneer het vlees een kerntemperatuur van 40 °C heeft bereikt, schroeï je het af. Het vlees is perfect gaar bij een kerntemperatuur van 55 °C. Deze methode vraagt wat meer tijd en temperatuurbeheersing, maar levert een gelijkmatige garing en een mooie korst op. Ideaal voor dikkere ribeye (meer dan 3 cm dik).

Wanneer het vlees gaar is, haal je het van de kamado en laat je het 5 tot 10 minuten rusten onder een losjes geplaatst stuk aluminiumfolie. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich goed verdelen en de smaken behouden blijven.

Bestrooi het vlees vlak voor het serveren met een beetje versgemalen peper voor extra smaak, en serveer met een toefje kruidenboter.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram Ribeye
3 eetlepels sesamolie
Snufje peper

Marinade

1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel uienpoeder
1 eetlepel knoflookpoeder
2 theelepels zout

Saus

100 gram roomboter
1 theelepel peterselie
1 theelepel bieslook
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel citroensap
Snufje zout

Dit gerecht past het beste bij een mooi dik stuk vlees van rond de 3 cm en minimaal gewicht van 500 gram.

TERIYAKI ZALM

Prepareren

Haal bij een goede viswinkel een mooi stuk zalm zonder huid. Snijd dit in moten op de gewenste portiegrootte.

Meng de ingrediënten voor de marinade en giet een dun laagje in een ovenschaal. Leg de zalmmoten met de kant waar de huid heeft gezeten naar boven in de schaal en giet de rest van de marinade erover. Je kunt in plaats van een ovenschaal ook een ziplockzakje gebruiken, wat vaak makkelijker is. Laat de zalm ongeveer 2 uur marineren in de koelkast.

Los het aardappelzetmeel op in water. Doe dit door het zetmeel in een kom te doen en al roerend met een garde geleidelijk water toe te voegen, zodat je klontjes voorkomt.

Snijd de knoflook en de gember fijn. Snijd de lente-ui in dunne ringetjes.

Bereiden

Doe voor de saus de sojasaus in een klein pannetje en voeg de suiker toe. Roer goed door totdat de suiker is opgelost. Voeg vervolgens de rijstazijn, gember, knoflook en de aardappelzetmeeloplossing toe. Blijf roeren en breng het geheel langzaam aan de kook. Zodra de saus begint te binden, haal je het pannetje van het vuur.

Verwarm de BBQ voor op 80 tot 90 °C met directe hitte, en leg twee blokken rookhout klaar voor een subtiele rookmaak.

Haal de zalm uit de marinade en dep de moten voorzichtig droog. Leg ze met de huidzijde (of de kant waar de huid zat) naar beneden op een cederhouten plankje. Gebruik een kwastje om een beetje van de saus over de moten te strijken. Herhaal dit elke 15 minuten tijdens het garen.

De zalm is gaar bij een kerntemperatuur van 48 tot 50 °C. Je kunt controleren of hij klaar is door er voorzichtig op te drukken — als de vis uit elkaar valt, is hij perfect gegaard.

Serveer de zalm met rijst en garneer met de lente-ui en wat sesamzaadjes voor een frisse en knapperige touch.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram zalm

1 eetlepel sesamzaad

1 lente-ui

Marinade

2 eetlepels basterdsuiker

3 eetlepels Japanse sojasaus

3 eetlepels water

1 eetlepel rijstazijn

1 eetlepel sesamolie

1 eetlepel vissaus

1 theelepel sriracha

1 theelepel peper

Saus

100 cc Japanse sojasaus

1 eetlepel basterdsuiker

2 eetlepels rijstazijn

3 teentjes knoflook

1 blokje gember (1 cm²)

50 cc water

1 eetlepel aardappelzetmeel

7

Er zijn mensen die een cederhouten plankje voor het gebruik weken in water. Ik ben daar geen voorstander van, want je maakt alleen stoom en geen rook en het helpt de smaak niet. Maak de plank even een beetje nat en veeg het water er meteen weer af. Leg er dan de zalm op en dit geeft de plank de mogelijkheid om wat extra smaak af te geven.

VARKENSHAAS

Prepareren

Een varkenshaas heeft een dikker begin en een dun uiteinde. Leg de varkenshaas op een snijplank met het dikke deel naar je toe. Snijd met een scherp mes vanaf het dikke uiteinde in de lengte in tot ongeveer halverwege. Stop ongeveer 1 cm vóór het punt waar de varkenshaas even dun is als de helft van het dikke begin. Klap het ingesneden deel open zodat er een lang, bijna overal even dik stuk vlees ontstaat. Zo gaart het vlees gelijkmatiger.

Snijd de lente-ui in dunne ringetjes en zet apart voor de garnering.

Hak de knoflook zeer fijn.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en roer goed door.

Leg de varkenshaas in een ziplockzak en voeg de marinade toe. Sluit de zak en zorg dat het vlees goed bedekt is. Laat de varkenshaas minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, marinieren in de koelkast.

Haal de varkenshaas uit de marinade en leg deze op een rooster. Vang de overgebleven marinade op.

Breng de opgevangen marinade aan de kook in een klein pannetje en laat het 2 minuten zachtjes doorkoken zodat het iets indikt. Laat daarna iets afkoelen.

Bereiden

Verwarm de BBQ voor op 140 tot 160 °C en zorg voor indirecte hitte.

Leg het rooster met de varkenshaas in de BBQ. Bestrijk het vlees elke 10 minuten met een beetje van de ingekookte marinade.

Na ongeveer 1 uur, bij een kerntemperatuur van 60 °C, is de varkenshaas mooi rosé en klaar om te serveren.

Garneer het gerecht met ringetjes lente-ui en wat sesamzaadjes voor een frisse, knapperige afwerking.

INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 grote varkenshaas
- 2 lente-ui
- 2 eetlepels sesamzaad

Marinade

- 4 teentjes knoflook
- 4 eetlepels sesamolie
- 4 eetlepels ketjap
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 theelepel sambal
- snufje peper
- snufje zout



Je kunt er een bijzondere smaak aan toevoegen door een handvol houtsnikkers op het houtskool te leggen.
Heb je geen BBQ of geen mogelijkheid om de temperatuur te beheersen, dan kan dit gerecht ook in een ovenschaal in de oven bereid worden.

