





PETER DE CLERCQ

BBQ

VERRASSENDE CREATIES
OP DE BARBECUE

Lannoo



BARBECUE IS NOT
MERELY A NECESSITY
OF LIFE,
IT IS LIFE

INHOUD

Peter De Clercq:

TASTE BY FIRE 8

01
MATERIAAL 12

02
VIS EN SCHAAL- & SCHELPDIEREN 20

Zalmvlecht met spitskool 22

Gegrilde oesters met amarettikoekjes 24

Gerookte zalm- en lottespiesjes 28

Mosselen gevuld met gamba's 30

Crepinette van coquilles 32

Gevulde pompoen met spinazie en zeebaars 34

Zeeduivel in vijgenbladeren met toetsen van ceder en Kasteel Rouge 36

Met ricotta en chilipepers gevulde gamba's 40

Op cederhout gegrilde zeetong met pasta en druipend ibericovet van
de flambadou 42

Zalmroulade met scamorza en spekjes 44

Gevulde calamares met scampi 48

Gerookte zalmtartaar met spekyoghurt 50

Toast met gegrilde sardines en gandaham 52

Tomatentaartje met gegrilde coquilles en pesto 56

Met rivierkreeftjes gevulde groene pepers 58

03	
VLEES & GEVOGELTE	60
Côte à l'os	64
'Mijn' hotdog	68
Piepkuiken met dragonsaus op smaak gebracht met hooi en Kasteelbier	70
Fazant gegrild op wijnvatplankjes	72
Wrap van damhert met toetsen van cederhout en Barista	
Chocolate Quad	74
Gevulde kip aan 't spit	76
Broodje chorizo	78
Buikspek aan 't spit	80
Met gehakt gevulde portobello's	84
Kipsaté met Thaise dipsaus	86
Geroosterde paprika met Oud Bruggekaas en Breydelspek	90
Thaise balletjes	92
Opengeklapte spicy kippenboutjes	94
Traaggegaarde runderrribben	96
Ribbetjes met Kasteelbier-barbecuesaus	100
Kwartel gemarineerd in Kasteel Rouge	102
Schorsvel op zijn Italiaans	104
De échte spaghetti bolognese van de barbecue	106
Konijn zoals ik het graag heb	108
Serges 'Famouz' koteletje	110

04	
GROENTEN	112
Mediterraanse gevulde uien	114
Boven het vuur gebakken rijst	116
Aubergine Parmigiana in cederwrap	118
Gevulde groenten met linzen, scamorza en amaretti	120
Pasta met gegrilde groenten en ricotta	122
Veggieburger	124
Tomaten gevuld met zoete aardappel uit het vuur	126
Slahart, geroosterd en gelakt	130

05	
'SPECIALLEKE'	132
Ontbijt op de Tiger Fire	134

06	
ZOET	136
In bladerdeeg ontplofte appelbollen	138
Gegrilde bessen met rode pannenkoeken	140
Oreodessert	142
Dikke appelflazen met rabarber en zwarte bessen	144
Met camembert gevulde vijgen	146
Gegrilde peren met snoepjeskaramel	148
Gegrilde pompoen met chocoladecrumble en rodebessenconfituur	150
Crumble van aardbeien	152
Appelroosjes met brickdeeg	154
Ananas met Kasteel Tropical en sabayon	158
Savarinkaas met reine-claudepruimpjes en zwartebessengelei	162

07	
EXTRA'S	164
BIJGERECHTEN, SAUZEN, MARINADES EN KRUIDENMENGSELS	
Gegrilde watermeloen met feta	168
Venkelsalade	169
Gerookte-knoflookboter	171
Gerookte-spekyoghurt	171
Vis- en schaaldierenmarinade	172
Vleesmarinade	172
Vleeskruiden	176
Kruidenzout voor gevogelte	176
Viskruiden	178
Barbecuekruiden	179
Groentekruiden	179
Vuurkruiden	182
Olijfpitten	183
Cascara	184
Hout	185
Cascaraglazuur	188
Groene currypasta	190
Pickles	192

REGISTER	194
-----------------	-----

TASTE BY FIRE



In de wonderlijke wereld van 'fire & food' zijn de mogelijkheden oneindig. Nieuwe smaken en technieken verbreden het smakenpalet met originele aroma's en toetsen. Ook al ben ik ruim 35 jaar bezig met barbecue en outdoor cooking, nog altijd geeft het mij de grootste voldoening om een nieuw recept of een experimentele techniek te verfijnen.

Recent kon ik samenwerken met Brouwerij Vanhonsebrouck, brouwer van de heerlijke Kasteelbieren. Natuurlijk zette dit me aan het experimenteren, uitproberen, proeven en testen. In dit boek stel ik 55 gloednieuwe recepten voor, waaronder een tiental op basis van een Kasteelbier.

Zowel de beginnende bbq'er als de ervaren *fireman* zal in dit boek zijn/haar gading vinden. Wie inspiratie wil opdoen, nieuwe technieken wil uitproberen en zijn gasten wil verrassen zit met dit kookboek gebieteld. Lees, test, proef, perfectioneer en ontdek de fascinerende smaken van de vuur-keuken. Maar voor het geluid van een knisperend en sissend vuur en voor de onnavolgbare barbecuegeuren zul je wel zelf moeten zorgen.

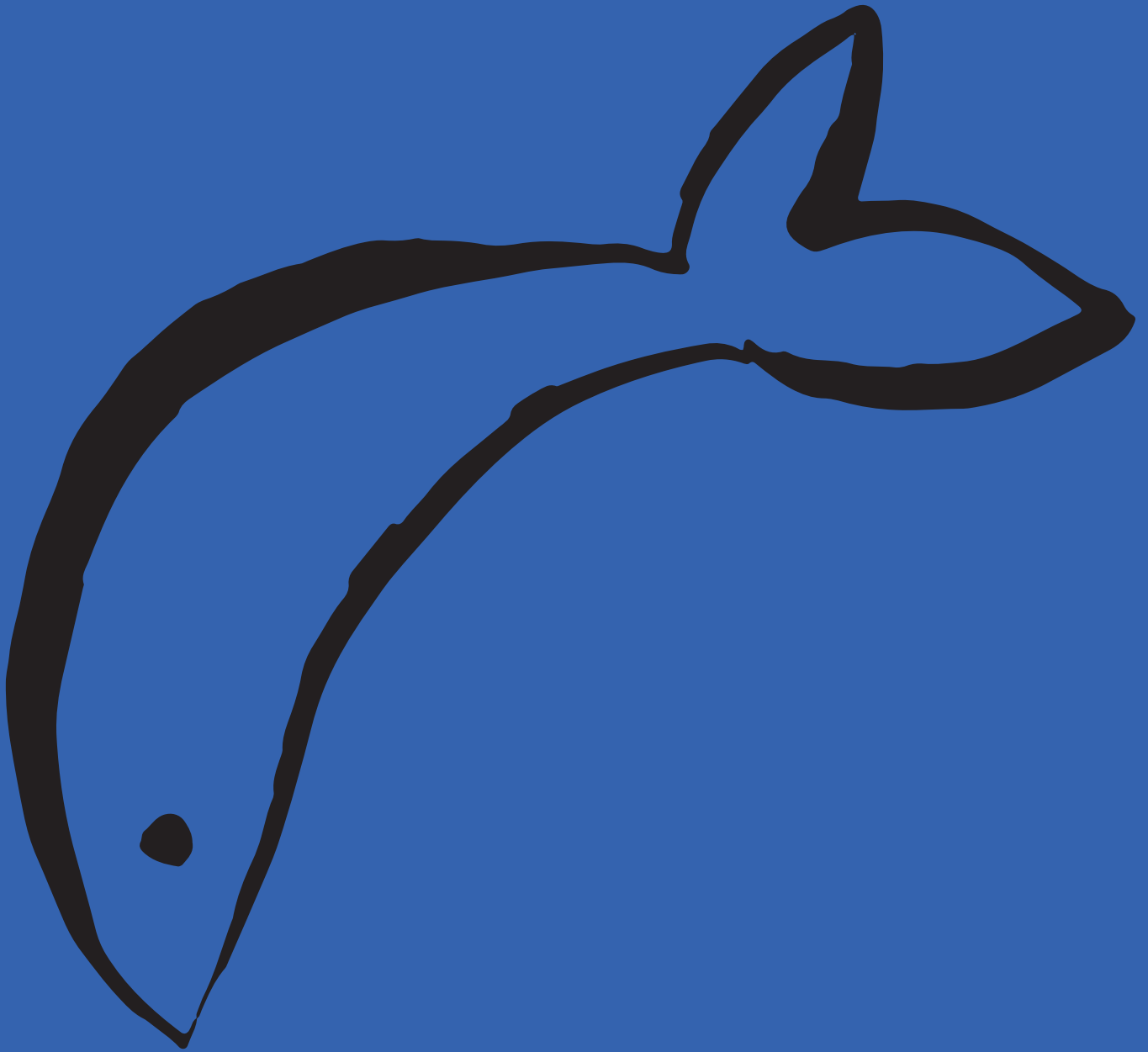
Succes!

PETER DE CLERCQ



GOOD TIMES
AND GREAT BBQ
GO HAND IN
HAND





/02 - BBO

VIS EN
SCHAAL- &
SCHELPDIEREN



GEGRILDE OESTERS MET AMARETTIKOEKJES

BEREIDING

Open de oesters voorzichtig.

Doe in elke oester een paar druppels mezcal en balsamicoazijn. Bestrooi met wat dragon en lepel er de half opgeklopte room over. Werk af met koekjeskruim.

Gaar 5 minuten in een hete gesloten barbecue.

NODIG

8 oesters
mezcal 'Don Ramon'
oude balsamicoazijn
1 eetlepel dragon, fijngehakt
2 dl room, half opgeklopt
8 amarettikoekjes, verkrui-
meld





**BARBECUE IS A DANCE OF
FLAVORS, A SYMPHONY
OF SMOKE AND SPICE**

JOHNNY TRIGG



/03 - BBQ

VLEES & GEVOGELTE



FAZANT GEGRILD OP WIJNVATPLANKJES

NODIG

2 fazanten, ontbeend: karkas,
bouten en filets
1 fles rode wijn
1 ui
1 selderijstengel
1 wortel
2 raapjes
1 handvol crosne (Chinese
artisjok)
boerenboter
tijm
6 jeneverbessen
laurier
1 dl cognac
5 dl bruine fond
1 kg Opperdoezer Ronde-
aardappelen
1 liter ossenvet
vleesmarinade (zie blz. 172)
vleeskruiden (zie blz. 176)

EXTRA

handvol hooi
wijnvatplankjes, geweekt in
1 flesje Kasteel Donker

BEREIDING

Doe een handvol hooi in een vuurvaste schaal en leg daarop de karkassen van de fazant. Steek het hooi in brand en blus met de rode wijn.

Maak de groenten schoon en stoof ze aan in boerenboter. Doe er de tijm, jeneverbessen en laurier bij. Blus met cognac en bruine fond. Voeg de karkassen toe en laat 8 uur trekken tot een smakelijke saus.

Gaar de aardappelen in het ossenvet. Leg de fazantenbouten op de in Kasteelbier Donker geweekte wijnvatplankjes en gril gedurende 15 minuten op een laag vuurtje. Wrijf de fazantenfilets in met vleesmarinade en vleeskruiden. Gril 10 minuten op het rooster.

Versnijd de fazant en lepel er de saus over. Serveer met de aardappelen en groenten naar keuze, bijvoorbeeld gegrild witlof of een frisse salade.







WRAP VAN DAMHERT MET TOETSEN VAN CEDERHOUT EN BARISTA CHOCOLATE QUAD

BEREIDING

Gril de paprika's tot ze zwart zien. Stop ze 10 minuten in een plastic zak om ze te laten zweten; zo komt de pel er gemakkelijk af. Pel de paprika's en snijd in dunne reepjes.

Maak een sausje van de hoisin, de Kasteel Barista Chocolate Quad, de zure room, de citroen en de gehakte dille. Snijd de spitskool fijn.

Snijd de hertenfilet in reepjes en kruid met barbecuekruiden. Rooster de reepjes kort op een hete grill.

Rol een cederhouten vel open op tafel en leg er een tortilla op. Beleg met de spitskool, paprika en gegrilde reepjes hertenfilet. Strooi er een paar zonnebloempitten over. Vouw de vellen dicht en bind ze vast met een ijzerdraadje. Gril 10 minuten in een gesloten barbecue. Draai de pakketjes af en toe om.

Serveer de wraps met het Kasteelbier-dillesausje.

NODIG

2 rode paprika's
100 g hoisin (zwartebonenpasta)
1 flesje Kasteel Barista Chocolate Quad
3 eetlepels zure room
sap van 1 citroen
2 eetlepels dille, gehakt
1 spitskool
2 plakken damhertenfilet (of rundvlees)
barbecuekruiden
4 tortillavellen
2 eetlepels zonnebloempitten

EXTRA

4 cederhouten vellen geweekt in Barista Chocolate Quad