

**SMOKEY GOODNESS**  
**BBQ FEAST**  
**ON FIRE**



**JORD ALTHUIZEN**  
**PYRO-CULINAIR AVONTURIER**

**LIFE IS A PARTY! JA, OOK IN UITDAGENDE TIJDEN HALEN WE ALLES  
UIT HET LEVEN WAT ERIN ZIT! GEZEGEND MET EEN SOLIDE CREW VAN  
SMOKEY GOODNESS AVONTURIERS, BLACK SMOKE BEUKERS, ROUGH  
KITCHEN STRIJDBERS, PARTNERS IN CRIME DIE MIJ MIJN NUKKEN  
VERGEVEN, EEN LOVING FAMILY DIE ZONDER TERUGHOUDENDHEID  
MEEGAAN IN ALLE AVONTUREN BLIJFT MIJN GLAS HALFVOL EN DE  
VLAM WELIG WAKKEREN. DIT BOEK DRAAG IK DAAROM OP AAN  
ALLE CREWLIEDEN, PARTNERS EN FAMILY MEMBERS DIE DOOR DIK EN  
DUN HET JOIE DE VIVRE IN EREN HOUDEN. HET IS EEN FEEST OM  
MET JÜLLIE SAMEN TE MOGEN WERKEN.**



## **Opmerkingen bij de recepten**

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, oktober 2020

© 2020 Smokey Goodness/Jord Althuizen/

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuizen

Culinaire redactie: Lars Hamer

Eindredactie: Kirsten Verhagen

Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Vuur- en interieurfotografie: Jord Althuizen

Overige fotografie: Floris Heuer (blz. 170-171)

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman,

Studio Rikkelman

Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 215 7864 4

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved  
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitaal of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

**SMOKEY GOODNESS**  
**BBQ FEAST**  
**ON FIRE**



**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

# **INHOUD**

<b>FIRESTARTER</b>	<b>7</b>
<b>BBQ BASICS</b>	<b>10</b>
<b>FRIENDLY FIRE FISH TALES</b>	<b>26</b>
<b>BBQ BRUNCH</b>	<b>36</b>
<b>FRIENDLY FIRE CHATEAUBRIAND</b>	<b>62</b>
<b>BBQ'ISH BITES</b>	<b>72</b>
<b>FRIENDLY FIRE HEYDE HOEVE</b>	<b>98</b>
<b>FIERY FEASTS</b>	<b>110</b>
<b>FRIENDLY FIRE TER WEELE</b>	<b>162</b>
<b>SMOKIN' SHOWPIECES</b>	<b>176</b>
<b>MY FAVORITE DEALERS &amp; BRANDS</b>	<b>188</b>
<b>REGISTER</b>	<b>190</b>

# FIRESTARTER

**PARTY TIME? VOL AAN DE BAK! JIJ GAAT DE BOEL FLINK AANWAKKEREN EN DITMAAL MET EEN FEESTELIJKE INSTEEL. WANT NET ALS JE DENKT DAT WE UITGESCHREVEN ZIJN EN JE EVEN KUNT BIJKOMEN VAN AL HET BARBECUEËN, IS DAAR ALWEER EEN VURIG VERVOLG OP DE ROKERIGE AVONTUREN VAN SMOKEY GOODNESS. WANT LATEN WE MAAR METEEN MET DE DEUR IN HUIS VALLEN, ER IS NOG ZOVEEL MOOIS, LEKKERS EN UITDAGENDS TE ONTDEKKEN DAT WIJ, EN DAARMEE OOK JIJ, ONS VUUR NIET LATEN SMOREN. MET *BBQ FEAST ON FIRE* GAAN WE SAMEN DIE FEESTELIJKE GELEGENHEDEN EENS FLINK OPSTOKEN TOT EEN ZINDEREND SPEKTAKEL WAARBIJ JIJ JOUW GASTEN, VAN LIEVE VRIENDIN TOT LASTIGE OOM, FLINK GAAT VERRASSEN MET JOUW CULINAIRE BBQ-AANBOD.**

Dat je meteen denkt aan de traditionele feestdagen is logisch en wellicht ook niet eens zo verkeerd. Die dagen waarbij menig blogger, supermarktkrantje en foodmagazine je tot een tuttige dinersetting met handgevlochten servetringen en chocolademousse variant nr. 264 proberen te verleiden, kunnen wel wat knisperend tegengeluid gebruiken. Jij zit toch ook liever met houtskoolvegen op je kin dan met oogschaduw op je ooglid aan tafel? Nou oké, vooruit, het mag wel een beetje sjiek blijven, maar waar het om gaat is dat de traditionele kerstgerechten wel een rokerige tegenwind kunnen gebruiken voor een wat creatievere inval. En met jouw BBQ kun je dat voor elkaar boksen. Maar pak dit boek nou niet pas in december van je boekenplank, want eigenlijk hebben we dit geschreven voor iedere feestelijke gelegenheid waarbij je jouw gasten wilt verrassen met iets leuks en lekkers.

*BBQ Feast on fire* was ook dit keer weer een feestje om te maken. De ideeën voor de recepten zijn ditmaal ontsproten aan de vuurverliefde geesten van Rokus, Jasper en mijzelf, het trio dat de culinaire scepter over de keuken van Smokey Goodness zwaait. Meer dan in de eerdere delen konden we de voorliefde van Rokus voor de Italiaanse keuken een smokey make-over geven en door de pagina's laten smeulen. Jasper, onze head chef, infuseerde het boek met de culinaire keukenbasics. Samen werkten we die uit tot de smakelijke BBQ-gerechten die je op de volgende pagina's kunt zien. Onze vaste fotograaf Remko heeft ze zoals gewoonlijk mooi vastgelegd. Het boek is ingedeeld volgens de momenten waaruit een feestelijke gelegenheid bestaat. Of je nu de dag vroeg begint met een brunch, de hele dag door gaat borrelen, de uitdaging aangaat voor een compleet diner of de showpony wilt uithangen met een pronkstuk op het buffet, met dit boek zit je gebeiteld.

Onze internationale reislustige avonturen hebben we ingewisseld voor inspiratie van dichtbij. Wie zijn de vurige vrienden van Smokey Goodness? Waar halen wij inspiratie en producten vandaan en wie zijn we dankbaar voor hun tomeloze inzet om de voedselketen niet alleen voor vandaag maar juist ook voor morgen in te richten? Je komt ze tegen als je door de hoofdstukken bladert, maar ik nodig je ook echt uit om ze eens in the flesh op te zoeken en zelf kennis te maken met deze local heroes. Kan je meteen inkopen doen voor hun signature dishes of de andere gerechten. Maar goed, wat doe je nu nog steeds bij de inleiding van dit boek? Ga eens fikkie stoken!

Jord Althuisen  
📷 @jordalthuisen







# SPEKPLAATKOEK DI MAMA

'ZAL IK EEN SPEKPLAATKOEK MAKEN?' ALTIJD ALS MIJN MOEDER DIT ZEI, GINGEN DE OREN VAN MIJ EN MIJN BROER DE LUCHT IN EN ROLDEN WE DE MOUWEN ALVAST OP. WANT ZODRA DE DAMPENDE SCHAAL OP TAFEL WERD GEZET, VERGATEN WIJ ALLES EN IEDEREEN OM ONS HEEN EN KNOTTEN WE OM DE LAATSTE STUKKEN. EEN FAMILY RECIPE DUS, DAT OP DE TOEVOEGING VAN WAT BIESLOOK NA (SORRY, MA) INTACT IS GEBLEVEN; OVEN EN BAKPLAAT VERWISSELDEN WE VOOR BBQ EN SKILLET. DE UIENCHUTNEY DIE WE NOG HADDEN STAAN VAN EEN ANDER RECEPT BLEEK EEN KILLER COMBO, DUS DIE KUN JE ER OOK BIJ MAKEN EN EROVERHEEN LEPELEN.



*Ingrediënten*  
(voor 8 personen)

4 plakjes  
roomboterbladerdeeg van  
12 x 12 cm  
1 beschuit  
8 plakken ontbijtspek  
150 g kaas, in plakken  
2 eieren  
4 el zure room  
zout en versgemalen zwarte  
peper naar smaak  
1 mespuntje paprikapoeder  
1 el fijngehakt bieslook

## UIENCHUTNEY

10 uien  
1 el olijfolie  
5 el bruine basterdsuiker  
7 knoflooktenen  
300 g boter  
10 kardemompeulen,  
gekneusd  
3 stuks steranijs  
zout en versgemalen zwarte  
peper naar smaak

## Benodigheden

skillet  
BBQ met deksel voor  
indirect grillen  
bakplaat

## Bereidingswijze

*Duur:* voorbereiding  
10 minuten, bereiding  
30 minuten

Pel voor de chutney de  
uien en snijd ze in kwartén.  
Verhit 1 eetlepel olie in een  
skillet en bak de uien op het  
snijvlak tot donkerbruin/  
zwart. Zet het vuur laag en  
voeg de overige ingrediënten  
toe. Laat langzaam garen tot  
de uien zacht zijn.

Bereid een BBQ voor op  
indirect grillen en verhit deze  
tot een temperatuur van  
200 °C is bereikt. Bekleed  
de skillet met bakpapier en  
verdeel het bladerdeeg over  
de bodem, waarbij je een  
opstaande rand vormt.

Duw de overlappende  
randjes goed op elkaar  
en prik de bodem in met  
een vork. Verkruimel het  
beschuit en verdeel het over  
het bladerdeeg; dit vangt  
het vocht op en geeft een  
krokantere bodem. Beleg de  
bodem achtereenvolgens  
met de plakken spek en  
kaas. Klop de eieren los  
met de zure room en roer  
er wat zout en peper en het  
paprikapoeder en bieslook  
door. Verdeel het mengsel  
over de kaas. Zet de skillet  
op het rooster van de BBQ  
en sluit de deksel. Bak de  
spekplaatkoek in ongeveer  
30 minuten gaar, tot het  
bladerdeeg krokant en de  
vulling goudbruin is. Rol  
je mouwen op, serveer  
de spekplaatkoek met de  
lauwwarme uienchutney  
en gebruik je ellebogen om  
je tafelgenoten op afstand  
te houden terwijl je stuk na  
stuk verorbert.



# BBQ BRUNCH

**WE KUNNEN HET NIET VAAK GENOEG ZEGGEN: WIE MET BBQ'EN WACHT TOT HET DINER MIST 66% VAN DE VLAMMENDE DAG. WANT OOK VOOR HET ONTBIJT EN DE LUNCH MAG DE FIK ERIN, EN ZO HEB JE ALWEER TWEE EXTRA MOMENTEN OM MET JE CULINAIRE HOBBY AAN DE SLAG TE GAAN. JA, ER KLEEF WEL EEN MINPUNTJE AAN: JE MOET VROEG UIT DE VEREN. EN DAT IS VOOR HEDONISTEN ZOALS JIJ EN IK EEN ZWARE OPGAVE. DE OPLOSSING? REGEREN IS VOORUITZIEN, DUS KIJK GOED WELKE STAPPEN JE DE DAG VAN TEVOREN ALVAST KUNT MAKEN EN ZET JE WEKKER ZO LAAT MOGELIJK.**

Nee, een brunch is niet je ontbijt skippen en iets eerder lunchen. Een brunch is wat ons betreft een maaltijd die je vroeg op de dag deelt met family and friends, waarbij de tafel vakkundig volgestouwd is met veel verschillende gerechten. En dat zijn in dit

geval dus gerechten met een smokey touch of een ferme grillstreep. Maak een leuke selectie uit de gerechten in dit hoofdstuk en stel zo jouw ultieme brunchmenu samen. We hebben er een gevarieerd aanbod ingestoken van kleine hapjes (die je alvast aan

kunt bieden als je iets te ambitieus bent geweest en het toch wat langer duurt), wat subtielere licht verteerbare dishes tot een over de top sandwich. Dus stel je selectie samen, plan de inkoop en programmeer je koffieapparaat, let's do this!



# GEROOSTERDE BLOEMKOOI MET ROZE-PEPERDRESSING

ALS EEN STEL AASGIJREN STOND DE SMOKEY-CREW IN DE STARTBLOKKEN OM AAN TE VALLEN. ZODRA FOTOGRAAF REMKO GROEN LICHT GAF EN DE BOEL ER GOED OP STOND, WAS HET GERECHT IN NO TIME VERDWENEN. ZO LEKKER KUNNEN GROENTEN OP DE BBQ DUS ZIJN! DE HOOFDROLSPJELER IN DIT GERECHT IS NIET EENS DE BLOEMKOOI ZELF, MAAR DE ROZE-PEPERDRESSING. DIE GEEFT HET GEHEEL EEN HEERLIJKE AROMATISCHE KICK EN CRUNCH DIE GOED SAMENGAAT MET DE HUMMUS EN GEBLAKERDE BLOEMKOOI.



## Ingrediënten

(voor 4 personen)

1 bloemkool, bladeren verwijderd  
water  
zout  
2 el houtskoololie (zie blz. 18) of gerookte olijfolie  
200 g hummus  
2 el hazelnoten, geroosterd en geplet  
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## ROZE-PEPERDRESSING

2 tl roze peperbessen  
3 el olijfolie  
1 el wittewijnazijn  
1 el fijngihakte bladpeterselie  
1 el fijngihakte kervelblaadjes

## Benodigheden

BBQ met gietijzeren grillrooster voor direct grillen  
grote kookpan  
schuimspaan  
grote bak koud water  
vijzel en stamper  
kwastje

## Bereidingswijze

*Duur:* voorbereiding  
10 minuten, bereiding  
15 minuten

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 250 °C is bereikt.

Zet een grote pan water op het vuur waarin een hele bloemkool past. Voeg per liter water 20 g zout toe. Zet de bloemkool rechtop en snijd hem in vier dikke plakken. Laat de bloemkoolsteaks in het kokende water zakken en blancheer ze circa 4 minuten, tot ze beetbaar zijn.

Schep ze met een schuimspaan uit het kokende water en leg ze direct in koud water om het kookproces te stoppen.

Meng de gerookte of houtskoololie met de hummus en zet opzij.

Kneus voor de roze-peper-dressing de peperbessen licht in een vijzel. Meng ze met de olijfolie, azijn en kruiden en zet opzij.

Giet de bloemkool af en dep de steaks droog. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Gril de steaks aan beide kanten op het gietijzeren rooster.

Schep een flinke lepel hummus in een schaal, leg de steaks erop en lepel er wat roze-peper-dressing over. Garneer met de geroosterde hazelnoten.

# SMOKED CARAMEL APPLE PECAN COBBLER

**IN DE KOUDE MAANDEN IS HET FRUITSCHAP VAN DE GROENTEBOER NIET BEPAALD FLINK GEVULD. APPELS ZIJN ER GELUKKIG IN OVERVLOED EN DAARMEE KUN JE DIT ULTIEME COMFORTFOOD UIT DE AMERIKAANSE KEUKEN MAKEN, EEN COBBLER. MET DEZE HEERLIJKE COMBINATIE VAN WARM FRUIT, KARAMEL EN EEN KROKANTE TOPPING KOMT IN DEZE FINALE VAN HET YANKEE FEAST MENU DE BROEKSKNOOP TOCH ECHT ONDER DRUK TE STAAN.**



*Ingrediënten*  
(voor 4 personen)

## APPELS

1 kg friszoete appels  
(bijv. elstar)  
4 el calvados  
3 el bloem  
snufje zout

## KARAMEL

200 ml room  
200 g suiker  
90 ml water  
100 g gerookte boter  
(zie blz. 19)

## CRUMBLEDEEG

130 g bloem  
80 g suiker  
½ tl zout  
½ el bakpoeder  
50 g koude gerookte boter  
(zie blz. 19)  
100 ml karnemelk  
100 g pecannoten

## VOOR ERBIJ

vanille-ijs

### *Benodigdheden*

BBQ met deksel voor indirect grillen

2 sauspannetjes  
1 grote of vier kleine  
gietijzeren skillet(s)  
mengkom

### *Bereidingswijze*

*Duur:* voorbereiding 30 minuten, bereiding 25 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt.

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in blokjes van 1 x 1 cm, meng ze met de calvados en zet opzij.

Verwarm voor de karamel in een sauspannetje de room maar laat hem niet koken. Verwarm in een ander pannetje de suiker met het water op middelhoog vuur en blijf dit mengsel verhitten tot de suiker is opgelost en de vloeistof bruin kleurt. Weersta de verleiding erin te gaan roeren. Zet het vuur uit zodra de karamel mooi goudbruin is en giet voorzichtig de warme room erbij (pas op voor spetters, hete karamel wil je niet op je huid hebben).

Roer alles met de gerookte boter tot een egale massa. Bedek de bodem van de gietijzeren skillet(s) met een dun laagje karamel en houd de rest apart.

Meng de geweekte appels met de bloem en het zout en verdeel ze over de karamel in je skillet. Meng voor het crumbledeeg de bloem met de suiker, het zout en bakpoeder. Snijd de koude boter in kleine stukjes en meng ze met de bloem. Wrijf alles door je handen tot er een zanderig geheel ontstaat. Doe dit snel, anders smelt de boter door de warmte van je handen. Giet de karnemelk erbij en roer tot een mengsel dat een beetje tussen deeg en beslag in zit. Verdeel dit over de appels; dat hoeft niet al te netjes, er mag hier en daar best een appeltje uitsteken. Snijd de pecannoten grof en verdeel ze over het deeg. Zet de skillet(s) op het rooster van de BBQ, sluit de deksel en bak de cobbler circa 25 minuten, tot het deeg mooi bruin is. Serveer de hete cobbler met vanille-ijs en giet de resterende karamel eroverheen.











# SMOKED GUINNESS BRAISED BEEF SHANK

**EEN SHOWPIECE MET FLINTSTONE-ALLURES: DE BEEF SHANK. DE SCHENKEL WORDT VAAK DWARS DOOR HET BOT IN SCHIJVEN GESNEDEN EN VERKETTERD TOT DE BOUILLON, MAAR MET DIT RECEPT GEEF JE HEM HET EREPODIUM DAT HIJ VERDIENT. HET RUNDERRAS EN DE AFMESTING BEPALEN HOE MALS HET EINDRESULTAAT WORDT, DUS NEEM EEN SCHENKEL VAN EEN MOOI MET VET DOORADERD RAS.**



## Ingrediënten

(voor 8-12 personen)

1 runderschenkel (circa 4 kg)  
4 el olijfolie  
2 el versgemalen zwarte peper  
1 el zout  
1 el uiengranulaat  
2 tl knoflookgranulaat  
300 g boter  
5 uien, gepeld en in kwarten gesneden  
1 bol knoflook, tenen losgehaald, gepeld en geplet  
1 bos tijm  
5 takjes rozemarijn  
4 blikken Guinness  
2 runderbouillonblokjes  
1 l BBQ-saus (bijv. Smokey Goodness Original)

## Benodigdheden

grote BBQ met deksel voor indirect grillen  
9 eiken-, beuken- of hickoryhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm)  
ruime braadslede, groot genoeg voor de schenkel en een flinke hoeveelheid saus  
kernthermometer

## Bereidingswijze

*Duur:* voorbereiding  
10 minuten, bereiding  
circa 9 uur

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt. Wrijf de runderschenkel in met olijfolie en meng de peper met het zout en uien- en knoflookgranulaat. Bestrooi de schenkel rondom met de rub, schik drie van de rookhoutchunks tussen de gloeiende kolen en leg de schenkel op het rooster van de BBQ. Sluit de deksel en rook de schenkel circa 4 uur, waarbij je in fasen de resterende rookhoutchunks toevoegt.

Verwarm de boter in een braadslede op middelhoog vuur en bak de ui en knoflook tot ze bruin kleuren. Voeg de tijm en rozemarijn toe, bak ze nog een minuutje mee en blus het geheel af met de Guinness. Los de bouillonblokjes op in het vocht en voeg de BBQ-saus toe.

Leg de schenkel na 4 uur roken in de saus en verpak het geheel goed met aluminiumfolie. Het is heel belangrijk dat je de braadslede 100% luchtdicht maakt met de folie zodat het vocht niet kan ontsnappen en het vlees gaar stoomt. Zet de braadslede terug op het rooster, sluit de deksel en stook de BBQ op tot 160 °C. Gaar de schenkel nog circa 5 uur verder, waarbij je om het uur de folie voorzichtig opent, het vlees bedruipt met het stovvocht en weer luchtdicht afdekt. De schenkel is gaar als het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 94-96 °C en makkelijk loskomt van het bot.



**PARTY TIME? PAS ALS 'T SIST, ROOKT EN GRILLT IS HET NATUURLIJK ECHT FEEST. EN MET SMOKEY GOODNESS BBQ FEAST ON FIRE STOOK JIJ HET FEESTJE ECHT OP! VAN COMPLETE BBQ FEASTS ALS YANKEE, ITALIAN OF VEGGIE, ALL OUT IMPRESSIVE SMOKEY SHOWPIECES OF SIMPELE BITES VOOR EEN KLEINE GET TOGETHER, MET DE VERY SPECIAL RECEPTEN VAN SMOKEY GOODNESS & FRIENDS LAAT JIJ VANAF NU ELK FEESTJE GEGARANDEERD ZINDEREN.**

**SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN 260.000 EXEMPLAREN VERKOCHT**

**ER IS MAAR ÉÉN ECHTE BBQ KONING OP DE TROON: MR SMOKEY GOODNESS HIMSELF, JORD ALTHUIZEN - ESQUIRE**



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/  
Antwerpen