



ALL YEAR LONG



**TE
ZIEN
BIJ
24 Kitchen**



**DE LEKKERSTE BBQ-RECEPTEN
VOOR ELK SEIZOEN**



ALL YEAR LONG

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, 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 afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

KOSM • S

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

COLOFON

© 2022 BBQSTREET & Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
BBQSTREET is een onderdeel van de Camfactor Media Group B.V.

Tekst en recepten: Garrelt Schuil, Paul Schuil, Masha van Vlijmen

Culinaire redactie: Lars Hamer

Fotografie: Appie Busser, Studio Busser

Foodstyling: Appie Busser, Studio Busser, BBQSTREET

Vormgeving en omslagontwerp: Diewertje van Wering

Eerste druk, 2022

ISBN 978 90 215 9666 2

ISBN e-book 978 90 215 9673 0

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm 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.



INHOUD

VOORWOORD **6**
PICK YOUR BBQ **8**
BBQ TOOLS **10**
ALL YEAR ROUND **14**
REGISTER **174**
DANKWOORD **176**



BBQ SAUZEN **16**
RUBS **22**
VUURKRUIDEN **24**
BOTERS **26**
MARINADES & OLIE **28**



BORREL-Q BBQ-BITES 32
BURGERS 46
LUNCH 60
PIZZA'S 76
VLEES 92
SPIT GERECHTEN 114
VIS 128
VEGA 142
DESSERT 154
SIDES 164





BARBECUEËN DOEN WE ALLANG NIET MEER ALLEEN IN DE ZOMER. IN BBOSTREET ALL YEAR ROUND VIEREN EN EREN WE DE WINTER, HERFST, LENTE EN ZOMER MET DE LEKKERSTE GERECHTEN, PASSEND BIJ IEDER SEIZOEN.

ALL YEAR ROUND

BARBECUEËN MET DE SEIZOENEN MEE

Met de eerste zonnestrallen komen ook de meeste barbecues weer tevoorschijn. Jammer, want eigenlijk is het altijd weer om te barbecueën. Ieder seizoen heeft z'n eigen charme, smaken en ingrediënten.

HERFST & WINTER

In de herfst en in de winter brengt het vuur van de barbecue extra licht en warmte in de donkerder dagen. Niets is gezelliger dan buiten in de tuin of op het dakterras met extra vuurkorven hartverwarmende gerechten op de barbecue te bereiden en daarbij warme chocolademelk of glühwein te drinken. De smaken zijn in deze maanden wat warmer, denk aan kaneel, nootmuskaat en kruidnagel. Ook mogen de gerechten weer wat zwaarder zijn. Lang leve de stoofpotjes, grotere stukken vlees en herfstachtige- en winterse groente als spruitjes, paddenstoelen, pompoen en rodekool.

VOORJAAR & ZOMER

Zodra de dagen langer worden, de temperatuur stijgt en de zon zich vaker laat zien, koken we meer buiten en genieten we van lange, zwoele zomeravonden. Passend bij deze tijd van het jaar zijn frisse, pittige smaken zoals citrus, anijs en een vleugje pit. Stoofvlees maakt plaats voor lichte gerechten zoals kruidige saté, hamburgers, spiesen en visrecepten. Ook kiezen we meer voor salades en gegrilde zomergroenten als sidedish. En lessen we onze dorst met een ijskoud biertje, een glas witte wijn of fruitige cocktails en mocktails.

Over smaak valt natuurlijk te twisten, dus hier een kleine disclaimer. Het zou zomaar kunnen zijn dat jij juist liever het hele jaar door geniet van warme, winterse gerechten. Of ook in de winter de voorkeur geeft aan licht eten met een frisse toets. Ga dus gewoon voor wat jij het lekkerst vindt.

SMAKEN EN INGREDIËNTEN

VAN DE HERFST/WINTER

Kaneel	Laurier	Sukade
Nootmuskaat	Sinaasappel	Brisket
Kruidnagel	Pompoen	Pulled pork
Zwarte peper	Spruitjes	Buikspek
Cacao	Knolselderij	Wild
Koffie	Rodekool	

SMAKEN EN INGREDIËNTEN

VAN DE LENTE/ZOMER

Chilipeper	Citroen	Garnalen
Koriander	Limoen	Saté
Peterselie	Kokos	Kalfsvlees
Venkelzaad	Venkel	Kip
Mosterd-zaad	Asperges	
	Vis	

ZIN OM EEN MENU SAMEN TE STELLEN DAT IS AFGESTEMD
OP DE SEIZOENEN? DIT ZIJN ONZE SUGGESTIES.

SEIZOENSMENU'S



WINTER/HERFST

Voorgerecht

Koudgerookte wildtartaar met crostini en truffelmayonaise (zie blz. 45) **of** Carpaccio van hert met drie kleuren biet (zie blz. 73)

Hoofdgerecht

Pompoenpizza met gegrilde bavette (zie blz. 91) **of** Brisket stroganoff met rodepesto-stokbrood (zie blz. 98 en 166)

Nagerecht

Smores met banaan en geroosterde pistachenootjes (zie blz. 156) **of** Peren-tarte tatin met gerookte-karamelsaus (zie blz. 159)



LENTE/ZOMER

Voorgerecht

Capresespiesen met gegrilde venkel en pistou (zie blz. 147) **of** Sardines van de BBQ (zie blz. 74)

Hoofdgerechten

Zomerse dorade van het spit met pico de gallo met gevulde tomaten (zie blz. 124 en 101) **of** Koreaanse kipsaté met zomerse salade (zie blz. 94 en 170)

Nagerecht

Brownie met pistachenoten en rodevruchtencoulis (zie blz. 163) **of** Ananas van het spit met chilikaramel en pistachecrunch (zie blz. 127)



Benodigdheden

- gas- of houtskool-BBQ met deksel
- 16 spiesjes, geweekt in water



GAMBASPIEZEN VAN DE BBQ



VOOR 4 PERSONEN

16 grote gamba's
150 ml zonnebloemolie
2 teentjes knoflook,
fijngesneden
1 sjalot, gesnipperd
sap en rasp van 1 citroen
1 rode chilipeper,
fijngesneden
¼ bosje koriander,
fijngesneden
1 el gerookte-paprikapoeder
versgemalen peper en zout
naar smaak

Maak de gamba's schoon en haal het darmkanaal eruit. Maak in een kom een marinade van de overige ingrediënten en leg de gamba's erin. Zet ze afgedekt minstens 2 uur in de koelkast.

Verhit de BBQ tot ongeveer 200 °C. Haal de gamba's uit de marinade en prik ze aan de spiesen. Je kunt 1 gamba aan 1 stokje doen of 3 wanneer je grote stokjes gebruikt. Grill de gamba's 2-3 minuten per kant op de BBQ. Het vlees van de gamba moet net niet helemaal meer wit en ondoorzichtig zijn. Gamba's die te ver doorgaren worden taai en droog.

🕒 VOORBEREIDING 120 MINUTEN • BEREIDING 15 TOT 20 MINUTEN 🕒



Benodigdheden

- gas- of houtskool-BBQ met deksel
- kernthermometer

MEXICAANSE TOMAHAWK MET PICO DE GALLO EN GEVULDE JALAPEÑOPEPERS

VOOR 6 PERSONEN

1 tomahawk-steak (ca. 1,5 kg)
3 el olijfolie
1 el chipotlesaus
versgemalen peper en zout.

GEVULDE

JALAPEÑOPEPERS

6 jalapeñopepers
150 g roomkaas
100 g geraspte cheddar
snuffje gerookte-
paprikapoeder
1 bosje koriander, fijngehakt
40 g gerookte amandelen,
fijngehakt
handje tortillachips,
verbrokkeld
rasp en sap van 1 limoen

PICO DE GALLO

1 rode chilipeper
1 groene chilipeper
3 grote, rijpe tomaten,
in blokjes
½ komkommer, in blokjes
1 teen knoflook, fijngesneden
1 grote rode ui, gesnipperd
½ bosje koriander, fijngehakt
2 el limoensap

Verhit de BBQ met een indirecte zone tot 150-170 °C.

Halveer de jalapeñopepers en verwijder de zaadlijsten. Meng in een kom de roomkaas, de helft van de cheddar, het gerookte-paprikapoeder, de koriander, de amandelen, de tortillachips en sap en rasp van de limoen. Vul de pepers met het roomkaasmengsel. Strooi de rest van de cheddar erover. Leg de jalapeñopepers op de indirecte zone van de BBQ. Laat ze in circa 25 minuten zacht worden en de cheddar smelten.

Dep de tomahawk droog en bestrijk hem met de olijfolie en chipotlesaus. Bestrooi met versgemalen peper en zout. Leg het vlees op de indirecte zone van de BBQ tot de kerntemperatuur 42 °C is. Haal het vlees er even af en verpak het in aluminiumfolie. Verhoog de temperatuur van de BBQ tot 200 °C. Gril de tomahawk aan beide zijden tot de kerntemperatuur 52 °C is. Haal het vlees van de BBQ, verpak het weer in aluminiumfolie en laat circa 10 minuten rusten. Snijd daarna aan.

Maak de pico de gallo. Verwijder de zaadlijsten van de chilipepers en snijd de pepers fijn. Meng alle ingrediënten in een kommetje goed door elkaar.

Lepel de pico de gallo over de tomahawk. Serveer met de gevulde jalapeñopepers.

GADO GADO MET GEGRILDE BLOEMKOOL

VOOR 4 PERSONEN

GEGRILDE BLOEMKOOL

1 bloemkool
3 el arachideolie
1 tl honing
½ tl komijn
½ tl gemberpoeder
versgemalen peper en zout,
naar smaak

GADO GADO

4 eieren
300 g basmatirijst, voor erbij
200 g sperziebonen,
schoongemaakt
200 g spitskool, in reepjes
1 bosje radijs, gehalveerd
100 g taugé
1 pot kant-en-klare
pindasaus
1 komkommer, in blokjes
1 zakje kroepoek, voor erbij

Verhit de BBQ tot 200 °C. Kook de bloemkool in een grote pan 4-5 minuten (met de stronk naar beneden). Schep uit de pan, laat uitlekken in een vergiet en een paar minuten afkoelen. Meng intussen de arachideolie, de honing, de komijn en het gemberpoeder. Bestrijk de bloemkool met een kwastje met het oliemengsel en bestrooi met peper en zout. Grill de bloemkool op de BBQ in 25-30 minuten gaar. Laat iets afkoelen en snijd de bloemkool in roosjes.

Verlaag de temperatuur van de BBQ tot 50 - 100 °C. Kook voor de gado gado de eieren circa 8 minuten. Laat ze schrikken in koud water, pel ze en laat ze goed drogen zodat ze de rook goed kunnen opnemen. Leg het rookhout in de BBQ en rook de eieren circa 20 minuten. Snijd ze in parten.

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de sperziebonen in circa 8 minuten net beetgaar. Kook de spitskoolreepjes circa 3 minuten mee met de sperziebonen. Voeg op het laatste moment radijs en taugé toe en giet direct af.

Verwarm de pindasaus. Leg de geblancheerde groenten en de komkommer op een schaal en verdeel de partjes ei en de bloemkool erover. Lepel de pindasaus erover. Serveer met de rijst en de kroepoek.




Benodigdheden

- gas- of houtskool-BBQ met deksel
- rookhout



**BBQ
STREET
.NL**



**BBQ
STREET
.BE**

**HET ALLERBESTE
WAT BUITEN KOKEN
TE BIEDEN HEEFT!**



**KIJK DIRECT OP
BBQSTREET.NL
OF BBQSTREET.BE!**



Video content



Events



Inspiratie



Recepten



Grillmasters



Workshops



Food producten



BBQ producten



Catering

**IEDEREEN KAN BBQ'EN, DAT IS HET
MOTTO VAN HET TV-PROGRAMMA
BBQSTREET. EN MET DEZE BBQ-HITS
VLAM JE HEEL HET JAAR DOOR.**

**VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN,
MET BBQ-GERECHTEN VOOR ELK SEIZOEN**



**BRENG VUUR
IN JE LEVEN!**

**KOS
MOS**



9 789021 596662

www.kosmosuitgevers.nl

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

