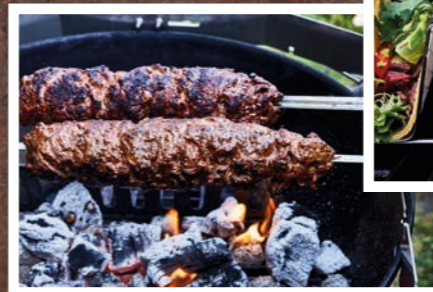




# INHOUD



Voorwoord

8

## BIG MEATS

Brisket hot & fast

12

Smoked roastbeef, wasabimayo

14

Pulled pork, mac & cheese,  
creamy coleslaw

16

Cajun-style pork roast

18

Ribeye roast, sperziebonen

20

Ibérico French rack, paprika

22

Pork belly roast

24

Döner van het spit

26

## STEAKS

Tomahawk caveman style

28

Skorpion steak – naar een idee  
van chef Eric Gephart

30

Porterhouse met sofrito

32

T-bone met kruidenboter

34

Flank met pimiento's

36

Skirt steak

38

Ribeye met chimichurri

40

Ribeye of rumpsteak, omgekeerd  
gegrild, met aioli

42

Filet surf & turf

44

Pin wheels

46

## BURGERS & SANDWICHES

In & Out burger animal style

48

Double chili-cheeseburger

50

Pork belly sandwich

52

Pulled pork burger

54

Chopped brisket sandwich

56

Roastbeef sandwich

58

Hot & spicy chicken sandwich

60

Smashed burger

62

## CHICKEN

Chicken wings sweet & spicy

66

Smoked chicken, Alabama white sauce

68

Smoked bacon-wrapped chicken breast

70

Rotisserie-chicken

72

## RIBS

St. Louis ribs 3-2-1

74

Baby back ribs hot & fast

76

Grilled lambracks

78

## TACO'S & FAJITA'S

Smoked brisket taco's

80

Grilled pork fajita

82

Chili-cheese pulled pork quesadilla

84

## DUTCH OVEN

Redneck beans

88

Kalfswangetjes in zwartbiersaus

90

Chili blanco

92

Texas chili

94

Laagjesvlees

96

## WORSTJES

Grilled hotdog

98

Bacon-wrapped chili cheese sausages

100

## NOG MEER LEKKERS

Ribstuk van melkvee

102

Dry aged varkenskarbonade

104

Varkenshaas van de plank

106

Kalfsstaartstuk

108

Eend

110

## BIJGERECHTEN

Knoflookbrood

114

Chinese kool

115

Mac & cheese

116

Green sofrito

117

Creamy coleslaw

118

Zoete aardappelpuree

119

Partybrood

120

Pimento cheese

121

Salade van geroosterde aardappel  
met pesto

122

Groene pesto

122

## SAUZEN & DIPS

Alabama white sauce

124

BBQ-aioli

124

Mojo verde

124

Kruidenboter

125

Chimichurri

125

Wasabimayo

125

## RUBS

Pork-rub

126

Kruiden-rub

126

Voor van alles

126

Chicken-rub

126

Hot & spicy

127

Cajun-rub

127

Beef-rub

127

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten  
bedoeld voor 4 personen.

## INGREDIËNTEN

1200 g rundergehakt  
4 burgerbroodjes  
1 krop sla  
8 plakken bacon  
8 plakken cheddar  
1 grote tomaat  
zout en peper  
200 g smeltkaas  
100 g geraspte cheddar  
100 ml room  
4 jalapeño's  
BBQ-saus

## BEREIDING

Smelt de smeltkaas, de geraspte cheddar en de room in een steelpan. Snijd de jalapeño's in dunne ringen en voeg deze toe. Laat dit 5 minuten sudderen en voeg zout en peper naar smaak toe. Neem andere chilipepers om de scherpste naar eigen smaak te variëren. Meng 10 g zout door het gehakt en vorm daarvan 8 gelijke burgers. Bak de burgers op de hete barbecue aan beide kanten kort aan. Leg ze daarna in het indirecte gebied van de barbecue.

Schep wat kaassaus over elke burger, leg er een plakje cheddar op en laat dit smelten. Laat de burgers medium gaar worden. Gril het spek krokant.

Snijd ondertussen de sla en de tomaat.

Rooster de broodjes op de barbecue. Leg voor het serveren eerst een beetje sla op de onderste helft van het broodje, vervolgens op elk broodje 2 burgers, een plak tomaat en wat BBQ-saus. Leg er dan tot slot het bacon en daarna de bovenste helft van het broodje op. Zet dit alles vast met een (saté)prikker.

# DOUBLE CHILI-CHEESE BURGER



---

# PORK BELLY SANDWICH

## INGREDIËNTEN

500 g gare varkensbuik zonder zwoerd  
4 burgerbroodjes  
8 slablaadjes  
BBQ-saus  
plakjes ingelegde komkommer

## BEREIDING

Snijd het buikspek in 8 plakken en rooster beide kanten op de barbecue. Leg het dan ongeveer 10 minuten in het indirecte gebied. Snijd ondertussen de broodjes open en rooster ze op de barbecue. Leg voor het serveren eerst de sla op de onderste helft van het broodje. Leg daarop het buikspek, wat BBQ-saus en tot slot de plakjes komkommer. Leg tot slot de bovenste helft van het broodje erop.



Voorstel  
voor een  
recept voor  
coleslaw vind  
je op blz. 118

# PULLED PORK BURGER

## INGREDIËNTEN

ca. 600 g bereide,  
nog warme pulled pork  
200 g coleslaw  
plakjes ingelegde komkommer  
BBQ-saus  
4 burgerbroodjes

## BEREIDING

Snijd de broodjes open en rooster ze op de barbecue.  
Verdeel de pulled pork over de onderste helften  
van de broodjes, doe daarop wat coleslaw,  
de BBQ-saus en een paar plakjes komkommer.  
Leg de bovenste helft van het broodje erop.

