

SMOKEY GOODNESS 3

HET BIGGER, BETTER BBQ BOEK



JORD ALTHUIZEN
CARNIVORESQUE AVONTURIER

KOSM • S

www.kosmosuitgevers.nl

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, april 2018

© 2018 Smokey Goodness/Jord Althuisen/
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
Tekst en receptuur: Jord Althuisen
Culinaire redactie: Martine Steenstra
Redactie: Kirsten Verhagen
Food- en lifestylefotografie: Remko Kraaijeveld
Reisfotografie: Jord Althuisen
Overige fotografie: Floris Heuer (blz. 120),
Sven van Roy (blz. 118, 120)
Foodstyling: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen
Vormgeving en omslagontwerp:
Erik Rikkelman, Studio Rikkelman
Ontwerp icoontjes: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 215 6525 5
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd
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.

JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS 3

HET BIGGER, BETTER BBQ BOEK

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 9

BRAAI ESSENTIALS 12

BRAAI BUDDIES 26

**PEUSELHAPPIES, VOORSMAKIES
& SNACKS 44**

TRIPPING IN AFRICA 70

NOU GAAN ONS BRAAI 84

DIE VLEES 100

SMOKEY ADVENTURES 118

DIE VIS 130

KAROO COOKING ADVENTURES 146

FIERY VEGGIES 170

BIGGER, BETTER BBQ 182

SOETIGHEID 208

MY FAVORITE DEALERS & BRANDS 220

REGISTER 222

GROOT DANKIE AAN 224



Whutzen

SMOKEY
GOODNESS

L'Armoire

FIRESTARTER

WAUW, WAT EEN HOSPITALITY! ZUID-AFRIKA ONTVING ONS ALS KONINGEN. HUIS EN (BRAAI)HAARD WERDEN GEDEELD OM MAARTEN VAN DEN DRIES (VINOLOOG EN REISGENOOT, MAAR VOORAL BEKEND ALS 'MIJN WIJNVRIEND') EN MIJ ONDER TE DOMPELEN IN ALL THINGS BRAAI AND WINE RELATED. WAT BEGON ALS EEN ONTDEKKINGSREIS NAAR EEN LAND VOOR DE CULINAIRE VERKENNING VAN EEN BRAAICULTUUR VERANDERDE AL SNEL IN EEN 'ALICE IN WONDERLAND' EXPERIENCE WAARBIJ WE SNELLER NIEUWE VRIENDEN MAAKTEN DAN FLESSEN WIJN KONDEN ONTKURKEN. WE GENOTEN MET VOLLE TEUGEN VAN DE OVERDAAD AAN PRACHTIGE NATUUR, FANTASTISCH ETEN MET GODDELIJKE WIJNEN EN HET GEZELSCHAP DAT HEDONISME TOT ZIJN LEVENSMOTTO HAD GEMAAKT. ALS IK DE TRIP ZOU MOETEN SAMENVATTEN, DAN DEKT 'IMPRESSED' DE LADING GEENSZINS EN KOMT 'LIFE CHANGING' SLECHTS EEN BEETJE IN DE BUURT.

'Mag ik niet een keertje mee?!' Die vraag flitste vaak voorbij op Facebook (en werd zelfs thuis regelmatig gesteld) nadat ik had aangekondigd dat ik voor een rokerig vervolg naar Zuid-Afrika zou afreizen. Natuurlijk lijkt het machtig om met mij mee te reizen, lekker te eten, wijntje te drinken en daar verslag van te doen. Maar think twice, want de lat ligt hoog, torenhoog zelfs, om aan de almaar groeiende verwachtingen te voldoen. Gevoed door de killer combo van mijn zucht naar maniakale perfectie en onzekerheid doe ik daar nog een onsubtiele schep bovenop. Er moet content gejaagd worden, en hoe! Ik had Maarten gestrikt als reisgezel vanwege zijn enorme wijnkennis, maar die kon niet vermoeden dat in die extra ingecheckte koffer een geheel nieuwe rol voor hem als filmende vinoloog verstopt zat. Ik eet en fotografeer, jij drinkt en filmt was de ondemocratisch vastgestelde rolverdeling.

Oefenen? De gebruiksaanwijzing van de drone bestuderen? Geen tijd, ik zie de eerste braai al branden, let's go! We doken samen het avontuur in, trokken al filmend, fotograferend en knagend een spoor van verwondering door het Zuid-Afrikaanse land en improviseerden erop los om uitdagingen aan te gaan. Uitdagingen? Jazeker, want in een land dat zich roemt om zijn braaicultuur zijn er verrassend weinig braai-restaurants. De locals vinden het maar een vreemd concept, een braairestaurant. Braaien is een family & friends-aangelegenheid, dat doe je op zondag thuis en daar trek je een hele dag voor uit. Hoewel ik die traditie zeer respecteer was ik wel bang dat die het schieten van mooie braaiplaatjes lastig zou maken.

Maar al op dag één bleek die bezorgdheid ongegrond. We werden spontaan bij iedere wijnmaker, braaibouwer en lokale braaimaster thuis uitgenodigd voor een braaisessie die slechts een paar uur zou duren maar zich veelal tot middernachtelijke taferele ontloopte. We proefden van de typische Zuid-Afrikaanse smaken met invloeden uit alle windstreken, genoten van de

enorme betrokkenheid bij eten en het ongekend hoge 'self caught en home made'-gehalte, en luisterden aandachtig naar de wijnmakers om vervolgens de daad bij het woord weg te spoelen met bijzonder lekkere wijnen. De content voor een avontuurlijk Zuid-Afrikaans BBQ-boek ligt letterlijk in de achtertuin van de inwoners.

Terug in Nederland, met een digitaal notitieblok bomvol aantekeningen en volgeschoten geheugenkaartjes, was het hoog tijd om aan het derde Smokey Goodness-boek te beginnen. Maar met zo veel nieuwe ideeën moest eerst maar eens de gebruikelijke indeling op de schop. De recept-hoofdstukken heb ik verdeeld over het boek opgenomen om ruimte te creëren voor de mooiste BBQ-ervaringen die we opdeden in de halfwoestijn bij Gaffel en bij Ninon du Plessis op de schapenboerderij, en om een nieuwe speler te introduceren: groenten. Ja, dat is even schrikken, maar no worries: you'll like 'em, trust me. Afijn, genoeg geluld, want nou, nou gaan ons braai!

LOADED FRIES

MET PULLED PORK & CHEESY BEERSAUCE

AL SINDS MIJN EERSTE KENNISMAKING ERMEE, TIJDENS EEN STAGE BIJ DISNEY WORLD IN ORLANDO ZEVENTIEN JAAR GELEDEN, BEN IK VERZOT OP DE AMERIKAANSE LOADED FRIES. EN ELKE KEER ALS IK NU DE ATLANTISCHE OCEAAN OVERSTEEK VOOR EEN BEZOEK AAN MY IN-LAWS, DUIK IK STEEVAST DE KROEG IN VOOR WAT LOCAL BREWS EN EEN KAPSALON YANKEE STYLE. IN DE STATES GEBRUIKEN ZE BIJNA ALTIJD BACON, MAAR IN MIJN OVERLOADED VERSIE DOEN WE ER EEN ROYALE PORTIE HOMEMADE PULLED PORK OP. EN AANGEZIEN WE DAN TOCH CHOLESTEROLBEWUST BEZIG ZIJN (MAAR NIET HEUS), VOEGEN WE OOK NOG EEN FLINKE SCHEUT BIER TOE AAN DE 'NOT SO SKINNY' CHEESE SAUCE. BIGGER, BETTER BBQ FOR SURE!



Ingrediënten (voor 4 personen)

BIER-KAASSAUS

2 el boter
3 el bloem
125 ml bier
200 ml melk
1 el dijnonsterd
50 g geraspte gruyère
50 g geraspte scamorza (gerookte mozzarella)
50 g gerookte cheddar
versgemalen zwarte peper

1 kg frites
400 g homemade Pulled Pork (zie het eerste deel van Smokey Goodness, blz. 136)
1 jalapeñopeper, in dunne ringen gesneden
1 el ingemaakte rode peper (zie blz. 38)
3 lente-uien, in dunne ringen gesneden
3 el pittige BBQ-saus

Benodigheden

BBQ met deksel voor indirect grillen
friteuse
gietijzeren skillet

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding ½ uur

Smelt voor de bier-kaassaus de boter in een pan. Voeg de bloem toe en gaar hem op laag vuur tot een roux. Deze is gaar als hij een bal vormt die los over de bodem van de pan glijdt. Voeg het bier, de melk en de mosterd toe en roer tot een gladde saus. Voeg de geraspte kazen toe en laat ze op laag vuur smelten in de saus. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt. Frituur de frites tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat ze goed uitlekken en doe ze in de skillet. Meng de Pulled Pork door de frites en overgiet het geheel met de nog warme saus. Zet het geheel 15-20 minuten in de BBQ met gesloten deksel. Bestrooi het met de pepers en lente-ui en bedruip het met een pittige BBQ-saus zoals de Holy Smoke That's Hot Sauce van Smokey Goodness.





mzoli's
meat

TRIPPING IN AFRIKA

BEETJE BRAAIEN, WIJNTJES DRINKEN EN STAREN NAAR EEN TAFELBERG. TOT ZOVER MIJN VOORBEREIDE REISSHEMA VOOR ONZE TRIP NAAR ZUID-AFRIKA. WE HADDEN VAN TEVOREN WEL WAT GEPROBEERD TE PLANNEN MAAR VANUIT NEDERLAND WAS HET ERG LASTIG OM MET DE LOCALS TOT EEN STRAK REISPLAN TE KOMEN. JA, EEN TRIP NAAR KAAPSTADS ENIGE BRAAIRESTaurant MZOLI'S IN EEN TOWNSHIP, DAT LAG VAST WANT DIE TIP HAD IK WEL TIEN KEER GEKREGEN. MAAR VERDER? EEN PAAR WINERIES, EEN STRUISVOGELFARM EN THAT'S IT. WE HADDEN EEN GOEDE SUV GEHUURD EN VIA JE MOBIEL HEB JE ZO EEN HOTELKAMER GEVONDEN, DUS WE ZOUDEN WEL ZIEN. NOU, DAT HEBBEN WE - HOLY SMOKE, WAT EEN TRIP!

TOWNSHIP TIME

Na een lange vlucht vanuit Amsterdam had ik niet alleen een zere kont, het zweet stond in de file om mijn poriën uit te knallen: ik had een flinke koorts te pakken, een die sneller was opgedoken dan een hitsige springbok. Gelukkig had Maarten een hotel geboekt naast een apotheek. Ik kocht er wat pijnstillers van het type 'zelfs een neushoorn gaat neer', overschreed de aanbevolen dosis by far en stapte in de auto van de geboekte tour guide. Het was tijd om de townships te verkennen en te gaan braaien – koorts of geen koorts, er moest een boek gemaakt worden! Op weg naar het township Gugulethu keken Maarten en ik onze ogen uit terwijl we genoten van de literfles bier die we zomaar in handen gedrukt hadden gekregen. Koorts? Welke koorts! Her en der stak al een voorzichtige rookpluim op en zagen we locals in de weer met schapenkoppen. De guide vertelde ons dat er in de townships veel gewerkt wordt met de incurante delen: naast schapenkoppen belanden er ook allerlei ingewanden en zaken als kippenvoeten op de braai. Verder bereidt men er de ons bekendere vleesdelen van rund, kip, varken en lam op. Op de kwalitatievere rundvleesdelen na is vlees in Zuid-Afrika goed betaalbaar en in de townships wordt het wordt dan ook volop gegeten. Direct na aankomst op onze bestemming werden ons twee

dingen duidelijk: 1) Mzoli's is the place to be voor braai, en 2) het advies om hier niet zonder gids naartoe te gaan is er een dat je opvolgt, zeker als er een dikke camera om je nek hangt en je eruitziet als een uitgewrongen washand. Bij wat leek op een slagerij wurmden we ons naar binnen. Hier kies je diverse soorten vlees, zoals worst en varkenskotletten, waarna ze worden afgewogen, gekruid en met een bakje saus en twee bonnen in een grote schaal naar een kassaloket gebracht. Je betaalt en krijgt de schaal mee, die je vervolgens zelf naar Webber brengt, de braai boss die de zinderend hete keuken bestiert. Van hem krijg je één bonnetje en het tijdstip waarop je ongeveer terug moet komen. Vervolgens gaan de braaimasters aan het werk en loop je zelf door naar achteren, waar het feest al in volle gang is. Ik wilde doorlopen maar werd gesommeerd eerst even langs een geldautomaat en dan langs de grote baas te gaan. Die wilde voor het maken van foto's en het filmen graag 1500 rand cash zien, ongeveer 90 euro, en dat durf je als township newbie niet te weigeren. Ik schoot er wat mooie beelden van de brandende braais en de dansende kinderen, en voor ik het wist had onze gids de schaal vol gebraaid vlees met pap en chakalaka (een typische lokale saus) al op tafel gezet. We aten, dronken en genoten van de uitbundige vibe die het resultaat was van de 'bring your own bottle

policy' waaraan hier niet met bier of wijn maar vooral met rum en whisky invulling wordt gegeven, de opzweepende muziek en de onophoudelijke stroom schotels met vlees. Op de terugweg, je zal maar honger hebben, stopten we nog in het township Khayelitsha nabij het Noqubela-station, waar we een streetside braai beleefden. Hier at ik, met enige zorgen om mijn darmflora, van worsten en vlees die al aardig lang in de felle zon hadden voorgegaard. Ach, ziek was ik toch al en deze ervaring kon ik niet voorbij laten gaan. Voldaan na deze eerste dag keerden we terug naar het hotel.

SUNDAY BRAAI

Maarten had geregeld dat we om 11 uur bij Pieter Carstens, een bevriende wijnmaker, en zijn vrouw Mariëtte thuis terecht konden voor een onvervalste 'Sunday braai lunch'. De jagende en braaiende wijnmaker van Leeuwenkuil Family Vineyards had ik al eens ontmoet tijdens de catering van een wijnevent in Nederland en de klik was er meteen weer. Pieter en Mariëtte zijn absolute ambassadeurs van het braaileven, en onder het genot van de eerste flessen wijn begon de stortvloed aan kennis en kunde rondom het braaien, inclusief de verschillen tussen het hout dat je daarbij kunt gebruiken. We kletsten ronduit, deelden bereidingen en anekdotes, trokken nog een paar flessen wijn open, pleegden het inmiddels fameuze telefoontje





KIP IN KLEI

MET EEN WAT AVONTUURLIJKE INSTELLING MAAK JE VAN EEN EENVOUDIGE HELE KIP EEN BIJZONDER FREESTYLE BBQ-GERECHT. DOOR DE KIP IN BLADEREN EN KLEI TE VERPAKKEN HEB JE NAMELIJK GEEN GRILL, BBQ OF SMOKER NODIG. HANDIG DUS ALS JE NOG EENS DOOR DE BUSH GAAT TREKKEN EN JE GEEN VOLLEDIGE BBQ-UITRUSTING BIJ JE HEBT. GEEN UITGESTREKTE BUSH IN JE ACHTERTUIN? HARK DAN DIE BLOEMEN OPZIJ, ZET EEN HITTESCHILD VOOR JE SCHUTTING EN FIRE AWAY! VOOR DE SMAKEN DUIKEN WE IN HET NOORD-AFRIKAANSE KEUKENKASTJE EN GAAN WE AAN DE SLAG MET RAS EL HANOUT EN ZA'ATAR, SPECERIJENMENGSELS DIE DOOR DE POPULARITEIT VAN DE MIDDEN-OOSTERSE KEUKEN HIER PRIMA VERKRIJGBAAR ZIJN. DE KLEI LIGT NIET IN DE SUPERMARKT MAAR DIE VIND JE IN ELKE HOBBYWINKEL. VERTEL DAAR OOK VOORAL WAAR JE HEM VOOR GAAT GEBRUIKEN - TRUST ME: DE BLIK DIE JE DAN VAN DE WINKELMEDEWERKER KRIJGT IS GOUD WAARD.



Ingrediënten (voor 4 personen)

2 hele kippen (beestjes van goede kwaliteit)
grof zeezout en versgemalen zwarte peper
2 bollen knoflook, tenen losgehaald en gepeld
4 el ras el hanout
2 el olijfolie

TZATZIKI

1 komkommer, zeer fijn geraspt
300 g Griekse yoghurt
4 eetlepels za'atar (specerijenmengsel)
fijngehakte schil van 1 citroen
2 el fijngehakte muntblaadjes
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

4 naanbroodjes

Benodigheden

kampvuur
bananen- of koolbladeren
keukentouw
5 kg boetseerlei
aluminiumfolie (back-up)
kernthermometer
avontuurlijke instelling en een BBQ-buddy

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur,
bereiding 1 uur

Stook een flink kampvuur en zorg voor een groot kolenbed van minimaal 60 cm doorsnee. Bestrooi de kippen terwijl het vuur raast royaal met zout en versgemalen zwarte peper, vanbinnen en -buiten, en vul ze met de knoflooktenen. Wrijf de buitenzijde van de kippen in met ras el hanout. Stoom de bananen- of koolbladeren kort boven een dampende pan kokend water; dat maakt de bladeren soepel en voorkomt scheuren tijdens het wikkelen.

Verpak elke kip goed in bladeren en gebruik keukentouw om de pakketjes goed gesloten te houden. Vraag een BBQ-buddy om je hierbij te helpen: hij houdt de pakketjes dicht terwijl jij

knoopt. Maak van de klei steeds een platte schijf van 1 cm dik en vouw die om de kip heen. Plak de schijven goed aan elkaar vast zodat de kip uiteindelijk helemaal is bedekt met klei. Plak de naden goed aan elkaar om te voorkomen dat de klei gaat scheuren, want dan ontsnapt er stoom en dat wil je niet.

Leg de ingepakte kippen op het kolenbed, schep er wat kooltjes op en omheen, en gaar ze in circa 1 uur gaar. De truc is om een niet te heet vuur te maken, anders wordt de klei te hard en scheurt hij. Maak ondertussen de tzatziki door alle ingrediënten te mengen en rooster de naanbroodjes gaar. Breek de klei een klein stukje open met de achterkant van een groot mes en controleer of het vlees in de dij een kerntemperatuur van 72 °C heeft bereikt. Zo ja, breek de klei dan verder open en serveer de kip met de verse tzatziki. Zo niet, verpak hem dan in aluminiumfolie en gaar nog even verder.



NOU, NOU GAAN ONS BRAAI! ONTDEK MET SMOKEY GOODNESS DE SPANNENDE, NIEUWE FLAVORS VOOR JOUW GELIEFDE BIG FIVE VAN DE BARBECUE. UITERAARD MET VOLOP NIEUWE BBQ-FAVORITES ZOALS DE BBQ-BURGER MET CAROLINA CAVIAR, DE IMPRESSIEVE BOURBON AGED TOMAHAWK OF DE SWEET CHERRY COKE RIBS EN ZELFS FIERY VEGGIES. MAAR NATUURLIJK OOK EEN VURIGE PORTIE ZUID-AFRIKAANSE SMAKIES, BOEREWORS, GRILLED OSTRISCH, OF PIRI PIRI 'SWAHILI-STYLE'-POUSSINS: JUICY! GA SNEL MEE OP SMOKEY GOODNESS BBQ EXPEDITIE EN LEER ALLES OVER HET ZINDERENDE AFRIKAANSE VUUR. VOOR ALLE AVONTURIERS IN DE ACHTERTUIN.

JORD ALTHUIZEN'S SMOKEY GOODNESS VEROVERT RAZENDSNEL DE WERELD MET ZIJN AUTHENTIEKE BBQ-STIJL EN AVONTUREN. MET SMOKEY GOODNESS 1 EN 2 - **WINNAARS KOOKBOEK VAN HET JAAR AWARD 2016 EN 2017** -, VIA ZIJN CATERINGBEDRIJF SMOKEY GOODNESS EN DE RESTAURANTS BLACK SMOKE, EMBER BBQ EN THE ROUGH KITCHEN.

**'JORD ALTHUIZEN,
DE GOEROE VAN DE BARBECUE'**

- AD

'VERPLICHTE BBQ-KOST'

- ALLERHANDE

**'WIJ ZIJN GEGREPEN DOOR
HET HEILIGE BBQ-VUUR'**

- DELICIOUS



**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

www.kosmosuitgevers.nl

