

SMOKEY GOODNESS ASIAN BBQ

FLAMES & FLAVOURS



FILIPIJNEN
ZUID-KOREA
HONGKONG
SINGAPORE
JAPAN

JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND



VIETNAMESE GRILLED PORK STIX (NEM NUONG)

OH YES, STREETFOOD AT IT'S BEST! DIT IS ZO'N LEKKERE SNACK DIE JE ZO UIT HET VUISTJE VERORBERT. VIETNAMEZEN ZIJN NET ALS VEEL ANDERE AZIATEN GEK OP VARKENSVLEES EN WETEN ER OOK OP DE BBQ ZEKER RAAD MEE. IN DE VIETNAMESE KEUKEN WORDT HET VLEES VAAK FIJNGEDRAAID TOT EEN GLAD MENGSEL, DAT MET EEN SPECIAAL CURING POWDER DE JUISTE SMAAK EN STRUCTUUR WORDT GEGEVEN. OP DIE MANIER KAN HET ALS EEN SOORT CAKE WORDEN GEBAKKEN OF TOT SMAKELIJKE BALLETTJES WORDEN GEDRAAID. HET FIJNDRAAIEN VAN HET VLEES, DE CAKE BAKKEN EN DAN PLAKKEN OF REPEN GRILLEN IS EVEN WAT WERK, MAAR MAAKT HET WEL HEEL AUTHENTIEK EN EEN HEERLIJKE SNACK DIE VOOR FEESTEN GOED VOOR TE BEREIDEN IS. ENIGE DAT JE DAN LAST MINUTE NOG DOET IS DE STOKJES OP EEN HETE GRILL SLINGEREN EN VOILÀ, SNACK TIME!



Ingrediënten (voor 6-8 personen)

NEM NUONG STIX

1 kg varkensgehakt
125 g varkensvet (of vette bacon)
50 g kristalsuiker
50 ml vissaus
6 knoflooktenen, grofgehakt
1 grote sjalot, gepeld en grofgehakt
1 el geroosterd rijstpoeder
1 el maizena
1 zakje (16 g) bakpoeder
50 g Tusino nem nuong-curing powder
1 handje ijsblokjes

NUOC CHAM DIPPING SAUCE

sap van 4 limoenen
50 g kristalsuiker
3 el vissaus
1 el rijstazijn
2 knoflooktenen, fijnggehakt
2 bird's eye chilipepers, in dunne ringen

GARNITUUR OPTIES

taugé
lente-ui, dungseden
verse koriander
verse rode peper
blaadjes groene sla
rijstvellen

Benodigdheden

keukenmachine met hakmes
ovenschaal (ca. 20 x 35 cm)
(geweekte) satéstokjes
BBQ of grill

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 40 minuten,
bereiding 40 minuten

Doe voor de Nem Nuong Stix alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine. Laat enkele minuten draaien tot er een glad mengsel ontstaat. Laat ca. 15 minuten rusten.

Bereid een BBQ (of voor dit gedeelte een oven) voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Vet de ovenschaal in en doe het mengsel voor de Nem Nuong Stix hierin. Strijk glad en bak in ca. 30-40 minuten af tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 60 °C.

Maak de Nuoc Cham Dipping Sauce door in een kom alle ingrediënten voor de saus te mengen. Haal het gare vlees uit de BBQ of oven en laat kort afkoelen. Bouw nu je BBQ om naar direct grillen op 200 °C. Stort het licht afgekoelde vlees op een grote snijplank en snijd het in lange repen van 1 cm dik. Spies iedere reep op een satéstokje. Vet het rooster van je BBQ in met wat olie. Rooster de stokjes al draaiend kort en heet voor een mooie geroosterde kleur en een knapperig randje.

Serveer de stokjes met de Nuoc Cham Dipping Sauce samen met wat blaadjes sla, verse dun gesneden lente-ui, verse koriander, reepjes verse rode peper of maak er rice wraps van door ze in in water geweekte rijstvellen te rollen.



DON PAPA
BAROKO

CEBU STYLE LECHON LIEMPO

HET TEAM VAN DON PAPA RUM TROK TIJDENS ONZE ONTDEKKINGSREIS OVER DE FILIPIJNEN ALLE REGISTERS OPEN. IN MANILLA DOKEN WE DIEP DE BUITENWIJKEN IN, WAAR HELE BIGGEN AAN PALEN WERDEN GEROOSTERD. NU IS ZO'N HELE BIG NATUURLIJK EEN GEWELDIG SPEKTAKEL, MAAR JE HEBT NIET ALTIJD TWINTIG MAN AAN TAFEL DIE HEM OPPEUZELN. DAAROM EEN TWEDE LECHON-RECEPT VOOR JOU. DE 'CEBU STYLE' DUIDT OP DE KARAKTERISTIEKE VULLING GEMAAKT VAN HEERLIJKE AZIATISCHE INGREDIËNTEN. 'LIEMPO' BETEKEN DAT JE DIT GERECHT MAAKT VAN ALLEEN HET BUIKSPEK. SPOT JIJ DIE 7UP IN DE INGREDIËNTENLIJST? JA, OP DE FILIPIJNEN WORDT DAAR DE LECHON MEE BESTREKEN, VOOR EEN MOOIE KLEUR EN KNAPPERIGE HUID. IK STOND ERVAN TE KIJKEN, MAAR: HET WERKT!



*Ingrediënten (voor
10-14 personen)*

1 varkensbuik met zwaard
(ca. 4-5 kg)

KRUIDENVULLING

1 el witte peperkorrels
1 el zwarte peperkorrels
10 stuks steranijs, gemalen tot poeder in een specerijmolen of vijzel
6 laurierblaadjes, verkruid
5 stengels citroengras
250 g gemberwortel, geschild
12 knoflooktenen
1 el gemalen kurkuma
1 el MSG (ve-tsin, optioneel)
½ bosje lente-ui

VOOR HET BESTRIJKEN

1/2 liter 7UP of Sprite

OM TE DIPPEN

50 ml donkere sojasaus
50 ml lichte sojasaus
100 ml rijstazijn
rasp van 1 limoen
1 verse rode peper, zaadjes verwijderd, fijngehakt

Benodigdheden

jaccard of spiesje met scherpe punt
vijzel
keukenmachine
keukentouw
gemotoriseerd draaispit
vuurtje onder je spit of BBQ met deksel

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 dag, bereiding ca. 4-5 uur

Leg de varkensbuik met de huid naar boven op je werkbank. Prik in de huid kleine gaatjes met een jaccard (slagerstool met veel scherpe prikkers) of een scherp spiesje. Leg de buik met de huid naar boven onafgedekt een nacht in de koeling zodat deze wat kan indrogen. Dit helpt voor het verkrijgen van de krokante huid tijdens het roosteren.

Maal voor de kruidenvulling in een vijzel de witte en zwarte peperkorrels samen met de steranijs en laurierblaadjes fijn. Hak de stengels citroengras en de gemberwortel grof en doe dit samen met de kruiden uit de vijzel, knoflooktenen, kurkumapoeder en MSG (of zout) in de keukenma-

chine en maal fijn. Snijd de lente-ui in dunne ringen en meng door de fijngedraaide vulling.

Meng voor de dipsaus alle ingrediënten in een kom. Bereid een BBQ voor op indirect grillen met een spit en verhit deze tot een temperatuur van 150 °C is bereikt. Leg de varkensbuik op je werkblad met de huid naar beneden. Verdeel de vulling over de buik, rol op en knoop met keukentouw op tot een rollade. Rijg hem aan een spit en rooster al draaiend in ca. 4 tot 5 uur tot een kerntemperatuur van 82°C. Bestrijk de rollade om de 20 minuten met een kwastje met de 7UP voor een mooie dieprode kleur en krokante huid. Haal van de BBQ, haal het vlees van het spit en snijd het met een kartelmes in dikke plakken.

Serveer de lechon met de dipsaus van sojasaus en een goedgevuld glas Don Papa-rum om je echt op de Filipijnen te wanen.



KIMCHI BRISKET SMASH BURGERS

HAMBURGERS MOGEN NATUURLIJK NIET ONTBREKEN IN EEN BBQ-BOEK, DUS LET'S GO SMASH SOME! SMASH BURGERS ZIJN DE HIPPE VARIANT WAARVOOR JE DE BURGERS MAAKT DOOR VERSGEDRAAID GEHAKT TE PLETTEN OP EEN ZEER HETE (GIETIJZEREN) BAKPLAAT. DAARDOOR KRIJGEN DE BURGERS EEN HEERLIJK DIEPBRUIN KNAPPERIG RANDJE, DAT EEN ENORME SMAAKBOOST GEEFT. EN DE BESTE BURGERSMAAK? DIE KRIJG JE DOOR ZELF JE VLEES TE MALEN. GA JE DAN NET ALS WIJ VOOR 100% BRISKET, DAN HEB JE ECHT EEN TOPSMAAK EN DE PERFECTE VLEES-VETVERHOUDING. GEEN GEHAKTMOLEN? KIJK DAN JE SLAGER EENS LIEF AAN OM EEN TOPVLEESMENGSEL VOOR JE TE DRAAIEN, IN PLAATS VAN DAT HALF-OM-HALFGEHAKT TE PAKKEN. HET VETTIGE BURGERBROODJE, DAT NOG WAT VETTER WORDT DOOR DE DRIE BURGERS EN DE PLAKKEN CHEDDAR, BRENG JE TROUWENS PRIMA IN BALANS MET HET FRISZURE VAN DE KOMKOMMER EN DE DIEPE SMAKEN VAN DE KIMCHI. MAKKELIJK TE MAKEN, MOEILIK OM ER MAAR EENTJE VAN TE ETEN.



Ingrediënten (voor 4 personen)

PICKLED CUCUMBER

½ komkommer, in plakken
1 rode peper, in dunne ringen
4 el rijstazijn
3 el mirin fu
zout en zwarte peper naar smaak

KIMCHIMAYONAISE

200 g kimchi, grofgehakt
100 g mayonaise
1 el gochujang
2 lente-uien, in dunne ringen

800 g burgervlees (brisket is our choice!)
zout en zwarte peper
12 plakken cheddar
4 brioche of potato buns
4 el gebakken uitjes

Benodigheden

vleesmolen met 8 mm schijf (optioneel)
BBQ of grill
gietijzeren bakplaat of plancha spatel

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding 30 minuten

Doe voor de pickled cucumber alle ingrediënten in een kom en laat minimaal 1 uur marineren. Maak de kimchimayonaise door in een kommetje alle ingrediënten te mengen.

Draai je het burgergehakt zelf? Leg dan de metalen onderdelen van je vleesmolen 1 uur voor je gaat malen in de vriezer. Snijd je vlees in blokjes van ca. 1,5 cm en laat ze zo'n 20 minuten aanvriezen tot het vlees stevig maar nog niet bevroren is. Zet de vleesmolen in elkaar en rust hem uit met de 8 mm maalschijf. Leg wat ijs in een bak en zet hierin een rvs kom, zet dit onder het uiteinde van de vleesmolen. Voeg nu, terwijl de vleesmolen draait, steeds wat van het koude vlees toe. Prop er niet te veel tegelijk in maar doe rustig aan. Verdeel het burgergehakt in twaalf kleine bollen.

Verhit een gietijzeren plaat of plancha op een BBQ of grill tot deze licht begint te roken. De plaat moet goed heet zijn om de bruine gebrande rand op het vlees te krijgen (de maillardreactie). Het beste is om per broodje aan de slag te gaan. Bak hiervoor steeds drie van de vleesbollen op de plancha. Leg steeds één bol op de hete plaat. Leg hier een stukje bakpapier op en plet vervolgens de burger met een spatel plat tot de burger nog maar 3-4 mm dik is. Haal de spatel eraf en trek het bakpapier los. Smash nu snel twee burgers van de andere twee bollen. Bak het vlees op de plaat tot de bovenkant begint te garen. Steek de burgers los met de spatel, draai ze om en beleg de gebakken burgers meteen met een plak kaas om te laten smelten.

Doe op elke brioche of bun een royale hoeveelheid kimchimayonaise, wat van de komkommerschijfjes en stapel er vervolgens drie smash burgers op. Garneer met de gebakken uitjes en ga snel door met het maken van de volgende burger.