

SMOKEY GOODNESS THE BEST OF BBQ BIRDS

A close-up photograph of a hand holding a fork with a BBQ bird (possibly a chicken or turkey) that is dripping with a thick, white sauce. The bird is being held over a black cast-iron pot that also contains the same sauce. In the background, several other BBQ birds are visible on a metal rack, suggesting a large-scale cooking operation. The lighting is dramatic, with strong highlights on the sauce and the bird's skin, and deep shadows in the background.

JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND



INHOUD

FIRESTARTER 7

BBQ BASICS 8

BIRDS ON BUNS 20

FEATHERS ON FIRE 42

STIX & SNACKS 66

BIG BIRDS 96





FIRESTARTER

SLA JE VURIGE VLEUGELS UIT EN VERKEN AL GRILLEND DE WERELD VAN GEVOGELTE SMOKEY STYLE. MET DIT *BEST OF BBQ BIRDS*-BOEK IN JE VLERKEN HAAL JIJ DE BESTE FEATHERS UIT HET VUUR EN ZUL JE VERSTELD STAAN VAN DE ONGEKENDE DIVERSITEIT EN SMAKEN. WANT OOK AL STEELT RUNDVLEES VAAK DE BBQ-SHOW, ER IS EIGENLIJK NIETS BETER DAN DIE PERFECTE VOGEL UIT DE VLAMMEN! NEEM MAAR EENS EEN FLINKE HAP VAN DIE VLEUGEL EN LAAT JE DOOR DE CRISPY SKIN MET DAT VLEUGJE ROOK EN DAT ZOUTJE, VOL SMAAK DOOR JE BBQ-RUB, PLEASEN OM DAARNA ALLEEN MAAR OVERWELDIGD TE WORDEN DOOR DE SENSATIE VAN HET SAPPIGE, MALSE LICHTZOETIGE VLEES DAT JE SMAAKPAPILLEN PLEASET. NEE, DAAR KAN GEEN MET BIER GEVOERDE EN GEMASSEERDE JAPANESE KOE TEGENOP!




Of ik een 'best of'-boek wilde maken? Deze vraag kreeg ik van mijn uitgever voor- geschoteld nadat ik moest erkennen dat, nu de catering en restaurants weer hard aan het vlammen zijn, het maken van twee BBQ-epistels per jaar een kluit is waarin ik mij niet wilde verslikken. Rammen is immers prima, maar we blijven wel voor kwaliteit gaan! Een Best of BBQ-boek vol met de gaafste eerder gepubliceerde recepten dus? Sja, daar moest ik wel even over nadenken. Want ja, met de eerdere tien Smokey Goodness- en twee Black Smoke-boeken zijn er toch al zo'n 700 kick-ass recepten gemaakt, die menig fan de vlammen hoog heeft doen oplaaien. Maar het simpelweg bundelen van de beste, mooiste en lekkerste recepten met een kippig thema is voor mij, en jou als Smokey-fan van

het eerste uur, natuurlijk niet good enough. Dus ook al staat de druk op de BBQ-ketel al geruime tijd zodanig hoog dat die high pressure alarmbellen inmiddels bekende achtergrondmuziek zijn geworden: we gooien gewoon nog wat olie op het vuur! Want ook al tref je in dit boek tal van waanzinnige recepten aan uit onze eerdere BBQ-best-sellers, er is altijd inspiratie voor vurige vernieuwing. Dus stampten we de agenda nog wat voller en schoten we tal van fonkelnieuwe recepten, die ook bij de meest fervente 'ik heb alle Smokey-boeken al'-fan niet in de collectie mogen ontbreken. (Mocht je die nieuwe recepten meteen willen checken: je herkent ze aan de andere achtergrondkleur.)

De verstokte slogan dat kip zo veelzijdig is, is een cliché, maar dit boek bekrachtigt dat

cliché vol en vet. Want het is waar: met vuur en vogels zijn de mogelijkheden eindeloos. Of je jouw birdie nu low en slow laat volzuigen met een delicate rooksmak, je de boel flink opstookt en voor die crispy skin gaat, of hem deconstructed tot een rijke BBQ infused saladevulling kroont, onweerstaanbaar gaat het zijn. Geniet dus van deze eerste uit een komende serie best of-boeken en ga aan de slag. Maar grill dus wel flink door, want als je het mij vraagt zijn er ook nog mooie rund-, varken en andere bundels te BBQ'en en die boekenkast mag nog echt wat voller.

Jord Althuizen

 @jordalthuizen
 @SmokeyGoodnessBBQ
 @SmokeyGoodnessBBQ

BIRDS ON BUNS





SMOKEY'S CHICKEN SANDWICH

ER GAAT NIETS BOVEN DE GEUR VAN GEROOSTERDE KIP VAN DE BBQ. IN DIT RECEPT WORDT DE KIP EERST GEROOKT EN DAARNA KORT GEGRILD. DE SUBTIELE CITROENAROMA'S, DE PIT VAN DE ZWARTE PEPER, HET FRISSE VAN DE RANCHSAUS EN DE CRUNCH VAN DE BLEEKSELDERIJ MAKEN DIT VOOR VELEN EEN FAVORIETE BBQ-SANDWICH. GEBUIK ALTIJD KIPPENDIEN IN PLAATS VAN KIPFILET, VOOR HET MEEST MALSE RESULTAAT.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

RANCHSAUS

50 g mayonaise
50 ml karnemelk
50 g zure room
½ tl gedroogd bieslook
½ tl gedroogde dille
½ tl gedroogde peterselie
¼ tl uiengranulaat
¼ tl knoflookgranulaat
zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak
sap van ½ citroen

BLEEKSELDERIJSALSA

2 stengels bleekselderij
1 grote tomaat
⅓ deel van een komkommer
1 rode ui
1 el gehakte peterselie
zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak
sap van ½ limoen

500 g kippendijen (liefst scharrel of biologisch)
35 g Chick Mix BBQ-kruiden (zie blz. 14)
4 vers af te bakken ciabatta's of kaiserbroodjes
100 g veldsla

Benodigheden

1 handje appel-, kersen- of mesquitehoutsnippers
BBQ voor indirect grillen
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding ½ uur, bereiding 45 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 125 °C is bereikt. Week ondertussen de houtsnippers in water.

Begin met het maken van de ranchsaus door de mayonaise, karnemelk en zure room met een garde of vork goed te mengen totdat er een gladde saus zonder klontjes ontstaat. Voeg daarna de resterende ingrediënten toe en roer deze er goed door. Controleer de smaak van de ranchsaus; deze moet friszuur zijn. Voeg naar smaak zout, peper of extra citroensap toe.

Maak vervolgens de bleekselderijsalsa door de bleekselderijstengels in kleine gelijke blokjes van 4 bij 4 mm te snijden. Verwijder alle zaadjes van de tomaat

en komkommer en snijd deze ook in blokjes van 4 bij 4 mm. Snipper de rode ui en doe alle gesneden groenten in een kom samen met de fijngehakte peterselie. Breng op smaak met zout, peper en het limoensap.

Meng de kippendijen met de Chick Mix BBQ-kruiden en zorg ervoor dat deze aan alle kanten goed gekruid zijn. Giet de houtsnippers af, voeg deze toe aan de brandende kolen en leg de kippendijen op de indirect afgestelde BBQ.

Rook de kippendijen een ½ uur op 125 °C. Bak ondertussen de broodjes af en snijd ze open. Verwijder het rooster van de BBQ, stel in op direct grillen, laat de temperatuur oplopen tot circa 220 °C en grill de kip kort totdat deze een kerntemperatuur van 75 °C heeft bereikt.

Verdeel over de vier opengesneden broodjes eerst de veldsla, vervolgens de bleekselderijsalsa en daarna de gegrilde kip. Garneer met een rijke dosis ranchsaus.



FEATHERS ON FIRE





ZA'ATAR SPICED CHICKEN WINGS

ZA'ATAR HIER, ZA'ATAR DAAR. SOMS KOM JE EEN INGREDIËNT TEGEN DAT ZO ONGELOFELIJK LEKKER IS DAT JE HET OVERAL IN WILT DOEN. NOU, DAN DOE JE DAT DUS! IN DE KRUIDENMIX, IN DE GLAZE EN AAN HET EIND IN DE GARNERING!



Ingrediënten
(voor 4 personen)

500 ml granaatappelsap
3 el zonnebloemolie
1 kg kippenvleugels
1 el za'atar
(specerijenmengsel uit het Midden-Oosten)
3 el BBQ-rub (zoals Smokey's Cheeky Chicken)

CHICKEN GLAZE

4 el zonnebloemolie
3 knoflooktenen, fijngehakt
100 g honing
2 el rodewijnazijn
1 el boter
1 el za'atar

GARNITUUR

¼ bos koriander, steeltjes en blaadjes
¼ bos peterselie
100 g granaatappelpitjes
50 g hazelnoten, geroosterd
1 el za'atar

Benodigdheden

BBQ of grill voor direct grillen
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
30 minuten, bereiding
30 minuten

Kook het granaatappelsap in een pan in tot het stroperig wordt. Let daarbij goed op, want het gaat binnen een mum van tijd van vloeibaar naar stroperig naar verband en aangekoekt en opnieuw moeten beginnen... Zet opzij.

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Verdeel de zonnebloemolie over de kippenvleugels en kruid met de za'atar en de BBQ-rub. Rooster de vleugels in circa 25 minuten gaar, tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van minimaal 72 °C; draai ze af en toe om.

Terwijl de kip grilt, maak je de glaze door in een pan de zonnebloemolie te verwarmen en hier de knoflook in aan te fruiten tot die goudbruin en zacht is geworden. Voeg dan de overige ingrediënten toe en houd tot gebruik warm.

Doe de gegaarde kip in een kom, giet de warme glaze erover en schep goed door elkaar. Leg de kip op een schaal en garneer met koriander, peterselie, granaatappelpitjes, hazelnoten en, je raadt het al, wat extra za'atar.



TEXAS TURKEY

MET CAROLINA GOLD SAUCE

SMOKED TURKEY IS DE SMAKELIJKSTE REDDINGSBOEI DIE JE TOEGEWORPEN KRIJGT TIJDENS EEN OVERIJVERIGE BBQ-ROAD TRIP. WANT WIE AL TOUREND VAN BBQ-JOINT NAAR BBQ-JOINT HOPT EN OVERAL DE FULL MONTY OP EEN PLATTER LAAT SAMENSTELLEN KOMT ER AL SNEL ACHTER HOE ZWAAR BRISKET, BEEF RIBS, PULLED PORK EN HOT GUTS OP DE MAAG LIGGEN. DE LICHT VERTEERBARE EN TOEGANKELIJKE GEROOKTE KALKOENFILET IS EEN FLADDERENDE VIOOLSNAAR TUSSEN AL HET BOMBASTISCHE ROKERIGE TROMGEROFFEL. KORTOM, VEDERLICHT EN HEERLIJK. DOOR EEN STEVIG PEKELBAD EN ROKEN OP LAGE TEMPERATUUR TOT DE JUISTE KERNTEMPERATUUR HOEF JE NIET BANG TE ZIJN VOOR EEN DROGE VOGEL. KWESTIE VAN DIT RECEPT GOED VOLGEN EN GENIETEN. EENMAAL GEMAAKT ZAL JE MIXED SMOKE PLATTER NOOIT MEER ZONDER DIT ELEMENT OP TAFEL KOMEN.



Ingrediënten
(voor 10 personen)

KALKOENPEKEL

4 l water
225 g zout
150 g kristalsuiker
5 laurierblaadjes
1 bol knoflook, doormidden gesneden
10 jeneverbessen

1 hele kalkoenfilet (circa 2,5 kg)
½ el grof zeezout
3 el grof gemalen zwarte peper
250 ml Carolina Gold Sauce (zie blz. 15)

MUSTARD CRUNCH

100 g mosterdzaad
1 tl zout
100 ml water
100 ml azijn
20 g kristalsuiker

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect grillen
4 rookhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm; appel- en hickoryhout zijn mijn turkey favorite)
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 dag, bereiding 2 uur

Begin de dag voor het serveren met het pekelen. Breng hiervoor 2 liter water aan de kook met de rest van de pekelingrediënten. Laat 10 minuten koken zodat het water de smaken goed op kan nemen. Voeg dan het koude water toe en laat de pekel volledig afkoelen. Leg de kalkoenfilet hierin en laat minimaal 24 uur pekelen.

Maak de Mustard Crunch door alle ingrediënten in een pan op laag vuur 30 tot 40 minuten te laten sudderen, tot het vocht verdampt is en de mosterdzaadjes zacht geworden zijn.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 135 °C is bereikt. Haal de kalkoenfilet uit het pekelwater en dep goed droog. Bestrooi rondom met grof zeezout en grof gemalen zwarte peper. Voeg de geweekte rookhoutchunks toe aan de gloeiende kolen en plaats de kalkoenfilet op de BBQ. Rook met gesloten deksel in 1,5 à 2 uur tot een kerntemperatuur van 68 °C als je voor perfecte malsheid wilt gaan, en tot 74 °C als je een paniekerige BBQ'er bent die bangig is aangelegd en gortdroog maar heel veilig prefereert boven lekker. Slice en serveer met de Mustard Crunch en Carolina Gold Sauce.



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! DE KLEI VIND JE IN ELKE HOBBYWINKEL. VERTEL DAAR OOK VOORAL WAAR JE HEM VOOR GAAT GEBRUIKEN - TRUST ME: DE BLIK DIE JE DAN 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

Benodigdheden

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.





VAN HOT WINGS TOT BIG BIRDS: IN DEZE EERSTE THE BEST OF VAN SMOKEY GOODNESS VIND JE DE ALLERBESTE SMOKEY GOODNESS-HITS MET KIP & GEVOGELTE UIT DE EERDERE BOEKEN AANGEVULD MET 14 FONKELNIEUWE CULINAIRE CREATIES...



FLUFFY KOREAN CHICKEN BUNS, KRUIDIGE PERUAANSE POLLO OF HEERLIJKE HONEY BBQ DRUMSTICKS: WELK GERECHT JE OOK KIEST, TOT DE BIG-BIGGER-BIGGEST TEXAS TURKEY TO IMPRESS, JOUW BIRD IS ALTIJD JUICY & DELICIOUS MET DEZE WINNING SMOKEY GOODNESS RECEPTEN. FINGER LICKIN' SUCCES GEGARANDEERD!



SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN 400.000 EXEMPLAREN VERKOCHT

**'BEVRIJD JE INNERLIJKE PYROMAAN EN GA HELEMAAL LOS MET DEZE HEERLIJKE RECEPTEN!'
- TELEGRAAF**



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen