

SMOKEY GOODNESS
THE BEST OF
BBQ CLASSICS

JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER

INHOUD

FIRESTARTER 7

BBQ-BASICS 8

HOT & FAST 36

LOW & SLOW 77

SMOKEY & SWEET 124

DON'T MISS THESE 140

REGISTER 142



Jord Althuisen



FIRESTARTER

ETEN BEREIDEN BOVEN EEN OPEN VUUR, WE DOEN HET ALS MENSHEID AL LANGER DAN DAT WE 'IK HEB HONGER' KUNNEN ZEGGEN. DE WARMTE VAN EEN KAMPVUUR, IN DE DANSENDE VLAMMEN STAREN, LUISTEREN NAAR HET GEKNETTER EN HET KNAPPENDE HOUT EN DE GEUR VAN GEROOSTERD VLEES. HET IS TEGENWOORDIG MINDER STRESSVOL NATUURLIJK, WE HOEVEN IMMERS NIET BANG TE ZIJN DAT EEN SABELTANDTIJGER VERHAAL KOMT HALEN OMDAT ZIJN BROER OP JOUW GRILLROOSTER LIGT TE WACHTEN TOT DE PERFECTE KERNTEMPERATUUR IS BEREIKT. MAAR DE KLASSIEKE BASIS IS NOG STEEDS OM MET DE HITTE VAN JE KOLEN JE BBQ-ITEM - VLEES, VIS OF ZELFS GROENTE - EEN VURIGE OPDONDER TE GEVEN.

Barbecueën is de laatste jaren uitgegroeid tot een nationale hobby. Toen ik ruim 16 jaar geleden met Smokey Goodness begon, was het onze missie om met BBQ-catering een eind te maken aan laffe hamburgers, de zwart-vanbuiten-rauw-van-binnen kipspiesjes, satésaus en plastic bakken huzarensalade uit het koelvak van de supermarkt. Zo'n strijdplan was toentertijd wel nodig, want man man man, wat liepen we voor heerlijkjes liggen. Op een vakantie in Amerika ontdekte ik zelf hoeveel lekkerder pulled pork, goeie spareribs en pulled beef waren dan die diepvries-schijven die we in Nederland vaak grilden tijdens een buurt-BBQ.

Met de grotere aandacht voor het edele ambacht van het grillen, groeit ook de inspiratie en de innovatie. Dan kun

je denken aan fusion-gerechten als Asian Sticky Sriracha-Hoisin Ribs of Miso Glazed Fish. Maar ook aan items als gegrilde spitskool of desserts van de BBQ – een boven de kolen gegaarde Smokey Chocolate Pecan Pie anyone? Ook het aanbod aan BBQ-gear neemt toe. Keramische BBQ's met deksel zijn in steeds meer achtertuinen te spotten, en de laatste jaren maken ook pizzaovens een opmars. Als pyro-culinair avonturier juich ik deze ontwikkeling natuurlijk toe.

Hoe leuk en lekker innovatie en foodtrends ook zijn, echte classics hebben echter een tijdloos karakter. Ze ontsijgen hypes en trends en blijven daarmee voor altijd een goede basis om op terug te vallen. BBQ-Ribs, Chicken Wings, en – goeie! – burgers zijn niet voor niets klassiekers: je kunt er verschillende

kanten mee op, maar in de basis is de bereiding vergelijkbaar. En als je een keer een nacht lang een varkensschouder low & slow hebt omgetoverd tot een fantastisch zachte en smaakvolle pulled pork, dan leer je wat hitte kan doen.

Kortom: wie zijn klassiekers niet kent én beheerst mist een goed fundament om zelf op door te pakken. In dit nieuwe Best Of BBQ-boek heb ik uit alle Smokey Goodness-BBQ-boeken precies die klassiekers bij elkaar gezocht. Zodat jij goed voorbereid kunt gaan fikken. Dus grijp die grilltang and get grilling!

Vurige groet,
Jord Althuisen

 @jordalthuisen
 @SmokeyGoodnessBBQ
 @SmokeyGoodnessBBQ

BBQ-TECHNIEKEN

The Basics

Barbecueën kent twee basis-technieken: indirect en direct grillen.



Direct grillen houdt in dat je ingrediënt direct boven het vuur ligt, waardoor het gaar wordt door lucht- en stralingswarmte. Dit gebruik je voor dunne ingrediënten die een knapperig resultaat nodig hebben. Vermijd suikerige marinades om verbranding te voorkomen.



Indirect grillen houdt in dat de warmte via een omweg het ingrediënt bereikt, vaak met een BBQ met deksel of smoker. Deze techniek is ideaal voor grotere stukken vlees zoals briskets en beef ribs en maakt gebruik van rookhout voor extra smaak. Een waterbak kan helpen de temperatuur stabiel

te houden en uitdroging te voorkomen. Deze techniek wordt vaak aangegeven bij recepten.

Relax

In de BBQ-scene wordt vaak geadviseerd om constante temperaturen aan te houden, vooral bij wedstrijden. Thuis heb je echter meer flexibiliteit. Vermijd enkel extreme temperatuurpieken of -dalen, raak niet in paniek bij een paar graden meer of minder en let vooral op de kerntemperatuur. Die geeft aan wanneer je vlees perfect gaar is.

Subtle Smoking

Bij roken is het belangrijk om niet te overroken. Een subtiele rooksmaak ondersteunt je gerecht, zonder de dominante smaak te worden. Gebruik de juiste hoeveelheid rookhout en let op de kleur van de rook. Te veel rookhout of nat hout kan leiden tot een bittere

smaak. Als je vlees te donker wordt voordat het gaar is, pak het dan in aluminiumfolie of butcher paper om verder verkleuren te stoppen.

Keep it Wet

Een vochtige BBQ-omgeving zorgt voor betere warmte-overdracht en roksmaak. Gebruik een waterbak in je smoker of spray je vlees met vloeistof. Houd mager vlees in de gaten en gebruik olie of mosterd voordat je het inwrijft met een BBQ-rub voor een krokant korstje.

Food Safety First

Goede hygiëne is cruciaal bij BBQ'en. Zorg ervoor dat je werkblad schoon is en vermijd kruisbesmetting door aparte tools te gebruiken voor rauw en gaar vlees. Houd je ingrediënten koel, was je gereedschap na gebruik en voorkom voedselvergiftiging door zorgvuldig te werken.

BURNABLES

Brandstof

De keuze van brandstof is cruciaal voor het behouden van een stabiele temperatuur. Kies voor heter brandende houtskool bij hot & fast grillen en briketten voor lange low & slow-sessies. Let op de kwaliteit van houtskool; goedkope soorten branden snel op en kunnen rotzooi bevatten. Goede houtskool is groot en brandt lang, terwijl briketten van kokos lang en geurloos branden.

Rookhout

Rookhout is verkrijgbaar als rookmot, houtsnippers, chunks en blokken. Rookmot gebruik je voor koud roken, snippers voor een kortere rookafgifte, en chunks voor langdurige rook. Kies de juiste houtsoort voor je gerecht: appelhout voor varkensvlees en hickory voor rundvlees, maar experimenteer ook met verschillende soorten.

Brandhout

Voor freestyle barbecueën heb je grote stukken hout nodig. Vermijd hout van naaldbomen, dat een scherpe rook geeft. Kies voor Europees hout zoals eiken of beuk, of Afrikaans slow wood voor lange sessies. Let bij fruitbomen-hout op ingegroeide rubberen draden, die je gerecht een ongewenste smaak kunnen geven.

BBQ RUBS & GRILL BLENDS

MET DEZE SMAAKMAKERS PROP JIJ JOUW VOORRAADKAST VOL FLAVOURS. DEZE RUBS EN BLENDS ZIJN ZO SAMENGESTELD DAT ZE VOOR IEDER GERECHT OF INGREDIËNT HET BESTE AAN SMAKEN NAAR BOVEN HALEN. BBQ-RUBS GEBRUIK JE VOOR LOW & SLOW BEREIDINGEN, DE SUIKER ZORGT OOK BIJ LAGE TEMPERATUREN VOOR EEN KNAPPERIG, GOUDBRUIN KORSTJE. DE GRILL BLENDS ZIJN SUIKERVRIJ EN DAARMEE JUIST WEER PERFECT VOOR JE HOT & FAST GRILLSESSIE. ZE ZIJN ZO GEMAAKT: GOOI ALLES BIJ ELKAAR, MIXEN EN VOILÀ. IN EEN LUCHTDICHTE POT ZIJN ZE IN JE KEUKENKAST OF BBQ-CAVE MAANDEN HOUDBAAR. MAAR JIJ GAAT ZE GEBRUIKEN, NIET BEWAREN. DEAL?!

PIG POWDER RUB

Ingrediënten (voor 300 g)

50 g paprikapoeder
50 g gerookte-paprikapoeder
50 g zout
50 g kristalsuiker
25 g bruine basterdsuiker
20 g knoflookgranulaat
25 g uiengranulaat
1 el versgemalen zwarte peper
1 tl chilipoeder
1 tl mosterdpoeder
2 tl gedroogd basilicum
2 tl gedroogde tijm
2 tl venkelzaad, gemalen
½ tl kaneel

SMOKEY'S BEEFALICIOUS RUB

Ingrediënten (voor 300 g)

30 g paprikapoeder
30 g gerookte-paprikapoeder
70 g grof zeezout
10 g gemalen gerookt zout
30 g kristalsuiker
20 g bruine basterdsuiker
20 g knoflookgranulaat
20 g uiengranulaat
3 el zwarte Lampong-peperkorrels, gestampt
1 el chilipoeder

1 el gemalen koffie

1 el cacaopoeder

1 el gedroogde oregano

1 tl komijnpoeder

CHEEKY CHICKEN RUB

Ingrediënten (voor 300 g)

60 g citroen-peperkruiden (Verstegen)
40 g paprikapoeder
20 g gerookte-paprikapoeder
20 g zout
50 g kristalsuiker
20 g bruine basterdsuiker
30 g knoflookgranulaat
20 g uiengranulaat
1 el versgemalen zwarte peper
1 tl chilipoeder
2 el gedroogd basilicum
1 el gedroogde tijm
1 el gedroogde rozemarijn

SWEET HEAT RIB RUB

Ingrediënten (voor 160 g)

3 el gerookte-paprikapoeder
3 el rietsuiker
2 el chilipoeder
2 el grof zeezout
1 el zwarte peperkorrels, grof gestampt
1 tl kaneel
1 tl piment
2 tl gemberpoeder

TROPICAL GOLD PORK RUB

Ingrediënten (voor 250 g)

75 g zout
60 g kristalsuiker
35 g paprikapoeder
50 g kurkuma
1 tl chilipoeder
2 tl venkelzaad, gemalen
2 tl korianderpoeder
1 tl kaneel



SAUZEN

SMEER, GIET EN DOMPEL ER LUSTIG OP LOS MET DEZE BETTER THEN GOOD BBQ-SAUZEN. DEZE RECEPTEN ZIJN GEBASEERD OP KLASSIEKERS UIT DE VERSCHILLENDE USA BBQ-STREKEN EN BIEDEN EEN DIVERS SMAAKPALLET WAARMEE JE ALLE CULINAIRE KANTEN UIT KUNT. DE RIB BATH IS HET GEHEIME INGREDIËNT WAARMEE JIJ JOUW SPARERIBS MALS EN SHINY KRIJGT ALS NOOIT TEVOREN EN DIE PIGGY SPRAY ZOU STANDAARD AAN JE LOW & SLOW SMOKER MOETEN HANGEN.

CAROLINA VINEGAR BBQ SAUCE

Ingrediënten (voor 500 ml)

500 ml appelciderazijn
2 el bruine basterdsuiker
1 el ketchup
1 el tabasco
1 tl chili flakes, gemalen in een vijzel
1 tl versgemalen zwarte peper
1 tl zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten goed in een mengkom. Gekoeld en in afgesloten verpakking wekenlang houdbaar.

CAROLINA GOLD SAUCE

Ingrediënten (voor 500 ml)

2 el olijfolie
150 g gele mosterd
175 ml wittewijnazijn
75 g bruine basterdsuiker
120 g boter
2 el worcestersaus
2 el chipotle tabasco
1 el versgemalen zwarte peper
zout naar smaak

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm op lage temperatuur tot de suiker is opgelost en alles gebonden is. Gekoeld maximaal een week houdbaar.

BOURBON PEACH BBQ SAUS

Ingrediënten (voor 350 ml)

2 el boter
1 witte ui, fijngesnipperd
1 knoflookteen, fijngesnipperd
1 verse rode peper, zonder zaadjes, fijngesnipperd
3 el bruine basterdsuiker
70 ml appelciderazijn
1 tl gemberpoeder
1 el srirachausaus
1 el honing
1 perzik, ontpit en in blokjes gesneden
50 ml bourbon
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

HOT & FAST







CHILI CHEESE DOGS

DENK JE AAN EEN ZOMERSE VRIJE DAG IN NEW YORK, DAN VERSCHIJNT AL SNEL HET ICONISCHE BEELD VAN EEN DAG AAN HET STRAND MET EEN HOTDOG IN DE HAND STRUINEND OVER DE CONEY ISLAND BOARDWALK. DEZE ASSOCIATIE IS VOORAL TE DANKEN AAN NATHAN'S HOT DOGS, DIE AL SINDS 1916 VANAF DEZE LOCATIE HOTDOGS VERKOOPT EN INMIDDELS GEROEMD IS VOOR ZIJN CHILI LOADED VARIANT. DEZE SMOKEY VERSIE IS DUIDELIJK WAT ROKERIGER DAN ZIJN YANKEE COUSIN MAAR DOET HET QUA PIT NET ZO GOED. WIL JE DE KIDS MEE LATEN GENIETEN? LAAT DAN HET CHILIPOEDER ZEKER ACHTERWEGE. OH, EN HET BIER NATUURLIJK.



CHILI

500 g rundergehakt
1 rode peper, zaadjes verwijderd, fijngehakt
1 witte ui, fijngehakt
2 tl uiengranulaat
2 tl knoflookgranulaat
1 el chilipoeder
1 tl komijn, gemalen
3 el tomatenpasta
3 el BBQ-saus
50 ml bier + extra

4 grote, dikke hotdogs
4 hotdogbuns
100 g cheddar, geraspt
1 rode ui, fijngehakt
2 el green jalapeñorelish (Santa Maria)
2 el korianderblaadjes, fijngehakt

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect grillen
skillet (gietijzeren pan)
of vuurvaste schaal
handje geweekte rookhout-snippers

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
10 minuten, bereiding 1,5 uur

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Voeg in een skillet of vuurvaste schaal alle ingrediënten voor de chili samen en roer goed door. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en zet de chili in de smoker. Rook de chili onder frequent roeren in circa 1,5 uur gaar. Voeg

een scheutje bier toe als de chili tijdens het roken teveel indroogt. Leg na 1 uur en een kwartier de hotdogs in de smoker, voeg nog wat extra rookhoutsnippers toe aan de kolen en breng de hotdogs op temperatuur.

Beleg een opengesneden hotdogbun met de gerookte hotdog. Lepel hier de gerookte chili overheen en bestrooi royaal met geraspte cheddar. Zet even terug in de smoker tot de kaas is gesmolten. Haal de Chili Cheese Dogs uit de BBQ en garmeer met de fijngehakte rode ui, green jalapeñorelish en korianderblaadjes. *Open wide...*



SMOKEY'S GOLDEN RIBS

DE HOOFDROLSPeler IN DE SAUS VOOR DEZE GOLDEN RIBS IS DE GOUDBES (OF PHYSALIS), VAAK VERKETTERD TOT DECORATIE BIJ JE DESSERT. ONTERECHT! WANT DEZE UIT DE ZUID-AMERIKAANSE ANDES AFKOMSTIGE SMAAK-BOMMETJES ZIJN GEWELDIG OM EEN SAUS VAN TE MAKEN DIE MET ZIJN LICHTZURE CITRUSMAAK GEWELDIG PAST BIJ SPARERIBS. EEN LEUK RECEPT VOOR ALS JE VERZOT BENT OP HET BETERE KLUIFWERK, MAAR TOE BENT AAN MEER VARIATIE.



Ingrediënten (voor 4 personen)

4 spareribs
8 el Tropical Pork Rub (zie blz. 10)
100 ml appelsap
100 ml appelpcidierzijn

GOUDBES- ABRIKOZENSAUS

300 g goudbes (physalis)
1 verse rode peper, zonder zaadjes en grof gehakt
150 ml water
sap en rasp van 1 citroen
1 el chipotle-tabasco
40 g roomboter
2 el abrikozenjam
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigdheden

kruiskopschroevendraaier
BBQ voor indirect grillen
4 handjes appel-, peer- of mesquiterookhoutsnippers, geweekt in water
sprayflesje
staafmixer
kernthermometer
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding circa 4½ uur

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt. Ontvries de spareribs door een kruiskopschroevendraaier tussen het longvlies en het bot aan de achterzijde van de rack te steken. Wrik de schroevendraaier voorzichtig heen en weer tot deze over de gehele breedte tussen vlies en bot zit. Trek deze dan naar je toe en haal zo het hele vlies van de rack af. Bestrooi de ribben aan beide zijden gelijkmatig met de Tropical Pork Rub. Voeg de geweekte rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen, leg de gekruide spareribs op de BBQ en sluit de deksel. Gaar de ribben 2 uur, waarbij je ze om het ½ uur natspuit met het mengsel van appelsap en appelpcidierzijn in een sprayflesje. Na circa 2 uur, als ze mooi goudbruin van kleur

zijn, verpak je de ribben in aluminiumfolie, waarbij je ze voor het dichtvouwen nog één keer goed natspuit. Gaar de ribben circa 1½ uur verder in de folie.

Maak ondertussen de goudbes-abrikozensaus door in een steelpannetje de goudbessen en rode peper met het water te stoven tot de bessen zacht zijn geworden. Pureer met een staafmixer. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed door tot de boter en jam volledig zijn opgelost.

Haal de spareribs uit de folie zodra ze een kerntemperatuur van 72 °C hebben bereikt. Kwast ze in met de warme goudbes-abrikozensaus en laat nog 5-10 minuten op de BBQ liggen zodat de saus goed hecht en een beetje indikt op de ribben. Serveer met je favoriete side dishes of zet onbeschaamd de schaal op schoot zonder te delen. Het is je vergeven.

S'MORES SKILLET

MET SALTED CARAMEL

DEZE SWEET SALTY CHOCOLATE DECADENCE IS GEÏNSPIREERD OP DE YANKEE KAMPVUURKLASSIEKER S'MORES: OP EEN STOKJE BOVEN VUUR GEROOSTERDE MARSHMALLOWS GEKLEMD TUSSEN AMERIKAANSE BISCUITJES MET CHOCOLADE. OM DIT GERECHT DE TOUCH VAN SMOKEY GOODNESS TE GEVEN, VOEGEN WE ER BOURBON EN EEN GEROOKTE KARAMELSAUS AAN TOE EN SERVEREN WE HEM IN EEN RUIGE GIETIJZEREN PAN. ZO, NU DOEN DE STOERE MANNEN OPEENS WEER MEE MET HET NAGERECHT.



Ingrediënten (voor 5-6 personen)

GEROOKTE ZOUTE KARAMELSAUS

100 g kristalsuiker
2 el water
100 ml kookroom
2 el boter
2½ tl gerookt zout
300 g donkere chocolade callets (kleine druppels)
4 el bourbon
300 g marshmallows
4 el geroosterde hazelnoten, fijngehakt
16 digestive volkorenkoekjes

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
gietijzeren skillet met circa 28 cm doorsnede

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding ½ uur, bereiding circa ½ uur

Bereid een BBQ of grill voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 240 °C is bereikt.

Maak eerst de gerookte zoute karamelsaus door suiker en water op een zeer laag vuur langzaam te laten smelten. Probeer niet te roeren, om kristalvorming te voorkomen. Verhit de gesmolten suiker net zo lang totdat deze goud begint te kleuren. Verhit in een andere pan ondertussen de kookroom en voeg deze aan de goudkleurige karamel toe (pas op spattende suikersiroop). Roer als laatste de boter en het gerookte zout door de karamelsaus.

Verdeel de chocolade callets over de bodem van de gietijzeren skillet. Bedruppel met de bourbon en bedek met de marshmallows. Zet de gietijzeren skillet in de hete, indirect ingestelde BBQ en bak totdat de chocolade gesmolten is en de marshmallows goudbruin geworden zijn. Besprenkel met de gerookte zoute karamelsaus en hazelnoten en serveer met volkoren koekjes om te dippen.



REGISTER

A

Alabama white sauce 15

B

bacon-onion rings 68
baked bourbon appels 132
banoffee pavlova 138
BBQ baked beans 30
beef bath 28
beer can chicken 116
bold & beefy BBQ saus 16
bourbon peach BBQ saus 14
bourbon-bacon-chili-jam 18
buffalo chicken wings 57
burnt basque cheesecake 129
buttermilk biscuits 30

C

campfire cannoli 126
Carolina coleslaw 35
Carolina gold sauce 14
Carolina vinegar BBQ sauce 14
carrot slaw 27
cheeky chicken rub 10
cherry chocolate clafoutis 134
cherry coke ribs 104
chicken wings 51
chili cheese dogs 43
chimichurri 18
chocolate pecan pie 131
cornbread met boter & honing 24
crunchy bourbon-peach ribs 106

D

double steak burger 40

E

egg mcsmokey 46

F

festival style spareribs 115
fiery mustard mayo 28
fired up auberginesteaks 70
fish stix 67

G

gegrilde aspergers & halloumisalade 27
gegrilde ananassalsa 21
gegrilde côte de boeuf 61
gegrilde maissalsa 21
gegrilde spitskool 73
gerookt ontbijtspek 98
gerooktebiet-gembercrème 28
gerookte-oesterzwampasta-salade 32
geroosterde-paprika-aioli 28
geroosterde paprikasalade 21
grilled chicken wings 53
grilled corn met ansjovisboter 35
grilled potato & truffelsalade 22
grilled veggie feast 74
grilled zucchini fries 27
guava jam 28

H

hasselback potatoes 22
holy smoke that's hot sauce 17
hush puppies met cherry
tomato chutney 25

I

ingelegde rode ui 18

J

juicy bbq burger 44

K

Kentucky bourbon bbq-saus 17

L

Louisiana 'mudbugs' mac 'n cheese 32
Louisiana coleslaw 21

M

mango slaw 27
Memphis style dry rub ribs 109

P

pig powder rub 10
pork belly pastrami 86
pulled beef 83
pulled pork 96

R

ranch sauce 15
roasted lamb shanks 122
rum ribs 102

S

s'mores skillet 136
shrimp on the barbie 64
smash burger 39
smoked & fried pork belly 90
smoked chicken yankee style 118
smoked tri-tip 84
smokey's beefalicious rub 10
smokey's golden ribs 113
smokey's grill blend 11
smokey's original bbq saus 16
smokey's piggy spray 16
smokey's rib bath 16
speenvarken racks 89
spitroasted porchetta 92
St. Louis style ribs 110
suicide beef burger 48
sweet heat rib rub 10

T

tex mex BBQ rub 11
tex mex steak blend 11
texas style beef brisket 78
the italian chicken job 54
the italian rub 11
tomahawk steak smokin' diane
style 62
topinamboer met spicy
yoghurtdip 22
tropical gold pork rub 10

V

vulcano spuds 22

W

warmgerookte citroen-
peperzalm 120



**THE BEST OF BBQ CLASSICS IS JOUW
FIRESTARTER VOOR VLAMMENDE BBQ-SESSIES.
PYRO-CULINAIR AVONTURIER JORD ALTHUIZEN
BUNDELT ZIJN ALLERBESTE SMOKEY
GOODNESS-KLASSIEKERS: VAN JUICY
BURGERS EN FALL-OFF-THE-BONE RIBS
TOT SMOKEY SNACKS, NEXT-LEVEL RUBS
EN SAUZEN.**



**LEER SPELEN MET VUUR, ROOK EN HITTE EN
SERVEER DE BESTE BBQ CLASSICS BIJ JOU THUIS.
PERFECT VOOR BEGINNENDE GRILLMASTERS ÉN
DOORGEWINTERDE PITMASTERS.**

**SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE
BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER
DAN 460.000 EXEMPLAREN VERKOCHT.**



**VLAMMEN MET MEER VAN HET BESTE VAN
SMOKEY GOODNESS? PAK DAN HET EERDER
VERSCHEENEN THE BEST OF BBQ BIRDS,
THE BEST OF BBQ BEEF OF THE BEST
OF BBQ SNACKS ERBIJ.**



9 789043 946797

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen