

SMOKEY GOODNESS **WINTER** **BBQ**



JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND



DIT BOEK DRAGEN WE OP AAN JOU - DIE AVONTUURLIJKE BUITENKOKER DIE ZICH NIET DOOR DE ELEMENTEN LAAT TEGENHOUDEN OM DAT TE DOEN WAT HIJ HET LIEFST DOET: BUITEN KOKEN. AAN JOU OMDAT JE NU AAN AL DIE COLLEGA'S, VRIENDEN EN MENSEN OM JE HEEN KUNT ZEGGEN: 'ZIE JE NOU WEL, BARBECUEËN KAN EN HOORT OOK GEWOON IN DE WINTER!' OMDAT JIJ JE NIET BEPERKT TOT DAT KANT-EN-KLAAR PAKKETJE VAN DE GROOTGRUTTER MAAR OP ZOEK GAAT NAAR DE BESTE EN LEKKERSTE INGREDIËNTEN WAARBIJ JE ER NIET VOOR TERUGSCHRIKT OM ONLINE TE SHOPPEN OF EEN ROAD TRIP NAAR DE BESTE SLAGER TE MAKEN VOOR NIETS MINDER DAN PERFECTIE. OMDAT JIJ NU EENMAAL CULINAIR NIEUWSGIERIG BENT EN NIEUWE INGREDIËNTEN EN GERECHTEN WILT BLIJVEN VERKENNEN EN DAARMEE OOK DE INCOURANTE DELEN NIET LINKS LAAT LIGGEN. AAN JOU DUS, DE VUUR TEMMENDE BUITENKOOKAVONTURIER DIE GRAAG MENSEN VERWENT MET ZELFGEMAAKTE CULINAIRE BBQ-CREATIES, DRAGEN WIJ DIT BOEK OP, WAARMEE WE JE WILLEN INSPIREREN OM HET JAAR ROND TE BLIJVEN KOKEN MET VUUR. GENIET ERVAN.



JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS
WINTER
BBQ

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 9

WINTER BBQ ESSENTIALS 12

OPWARMERS 31

KUUSAMO COOKING 54

CAST IRON COOKING 72

GO WILD 91

THE ULTIMATE FEAST 104

FIERY WINTERVEGGIES 122

BIG WINTER BBQ 134

BRRRRRRBQ DESSERTS 159

DON'T MISS THESE 172

REGISTER 174



FIRESTARTER

NEE, JE BENT NIET GEK. BARBECUEËN IN DE WINTER IS VOLKOMEN NORMAAL. DAT NIET IEDEREEN DAT ZO ZIET, IS PAS GEK! JARENLANG KEKEN MENSEN ME AAN ALSOF ZE WATER ZAGEN BRANDEN ALS IK VERTELDE WAT IK IN EEN KIL WEEKEND IN FEBRUARI GING DOEN. ZIJ STAAND BIJ EEN KOEK-EN-ZOPIE LANGS EEN BEVROREN ONDERGELOPEN WEILAND, IK ACHTER DE BBQ MET DAAROP SLOW SMOKED SCHWEINSHAXE EN EEN HOT BUTTERED RUM IN DE HAND. IEDER ZIJN DING. GELUKKIG ZIE IK STEEDS VAKER DAT MIJN DING OOK ANDERMANS DING IS GEWORDEN. WINTERBARBECUEËN IS NIET LANGER EEN ACTIVITEIT VOOR DE CHOSEN FEW: HET WORDT DOOR EEN SNEL GROEIENDE GROEP BBQ-FANATIEKELINGEN OMARMED. JIJ EN IK SNAPPEN PRIMA DAT DIE BBQ HET HELE JAAR BUITEN DE SCHUUR MOET BLIJVEN STAAN, DAT JE STEVIGE WINTERMAALTIJD OP DE SMOKER NOG EEN EXTRA DUWTJE IN DE SMAKELIJKE RUG KRIJGT EN EEN VLOK SNEEUW OF SNIJDENDE ZUCHT WIND GEEN ENKEL EXCUUS IS OM WEER BINNEN ACHTER HET FORNUIS TE KRUIPEN. WIJ BEGRIJPEN ELKAAR, EN MET DIT WINTER-BBQ-BOEK GAAN WE SAMEN EEN HOOP LOL BELEVEN.

De eerste drie Smokey Goodness-boeken richtten zich op een culinaire streek, van slow smoken in de USA tot aan asadokruisen grillen in Argentinië en braaien in Zuid-Afrika. Voor het vierde boek leek het me leuk eens een andere invalshoek te kiezen dan al die summer destinations. Zo ontstond het idee om het winterseizoen als thema te nemen en als winter-BBQ-special binnen de lopende serie uit te brengen. (O, komt er nog meer aan? hoor ik je nu denken. Ja, ik kan je geruststellen: nog veel meer!) Vol enthousiasme deelde ik mijn plan met de uitgever, die direct witte rook uit de schoorsteen gaf. Tijd voor een cool culinair avontuur. De bucketlist met culinaire things to do nam een koude wending en al snel richtten onze pijlen zich op Lapland. Niet omdat ze daar zoveel BBQ-restaurants hebben, die troffen we daar niet aan, maar omdat je daar zeker bent van winterse avontuurlijke activiteiten, buiten koken, nieuwe culinaire creaties en sneeuw – alle ingrediënten die nodig zijn voor een winter-BBQ-boek met smokey touch waar jij ook in de

koude maanden warm van wordt. Wel wilde ik het deze keer anders doen. Omdat er geen grootse winter-BBQ-restaurants of events zijn, leek het me goed om daar ter plekke een flink deel van de recepten te bedenken, maken en fotograferen. En dus trok ik Rokus weg uit de Smokey Goodness-catering, hesen we samen onze vaste fotograaf Remko in een dikke winterjas en ronselden we Rainier als cameraman om vervolgens gevierden naar het Hoge Noorden af te reizen.

Dat het meenemen van deze heren goed heeft uitgepakt ga je op de komende bladzijden ervaren: pure winterse smaken die op ijskoude wijze zijn vastgelegd met tongverwarmende beelden. En waarom die cameraman? Tja, laten we zeggen dat we als een stel kwajongens gebruik hebben gemaakt van alles wat Fins Lapland te bieden heeft en dat we dit op meer dan alleen foto's met jullie wilden delen. Al vuur stokend, rendier verslindend, ijs vissend, sneeuwscooter omgooiend en snijdende wind trotserend trokken we door het fraaie

landschap op zoek naar winterse inspiratie en ijzige avonturen, waarvan we dus niet alleen in dit boek verslag doen maar ook in een heuse minidocumentaire op onze eigen inspiratieportal www.smokeygoodness.com.

Inspiratie voor een winterse BBQ vind je in meer windstreken dan alleen het Noorden, daarom geef ik je ook wat buiten Finland bedachte creaties. Wintersportklassiekers, wildbereidingen, traditionele Thanksgiving- en kerstdiners hebben een flinke smokey twist of BBQ-make-over gekregen, waardoor je überhaupt gaat twifelen of je nog wel binnen gaat koken deze winter. Dus trek je thermokleding uit de kast, vul je heupfles met een flinke slok bourbon en laat je kolen flink gloeien – tijd om iedereen te laten zien wie nu echt gek is!

Jord Althuizen
 [jordalthuizen](https://www.instagram.com/jordalthuizen)

WINTER BBQ ESSENTIALS

IS BARBECUEËN IN DE WINTER NOU ECHT ZO ANDERS DAN IN DE ZOMER? JA EN NEE. JA OMDAT JE IN DEZE GURE PERIODE ECHT REKENING MOET HOUDEN MET DE MANIER WAAROP JE JE VUUR STOOKT, DE TIJD DIE BEREIDINGEN AAN HET SPIT NODIG HEBBEN EN DE WINTERSE WEERSOMSTANDIGHEDEN DIE EEN BELANGRIJKE ROL SPELEN. JA OMDAT HET AANBOD VAN VERSE GROENTEN, FRUIT EN WILD JE ANDERE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN BIEDEN EN JA OMDAT WE SIMPELWEG ANDERE SMAAKVOORKEUREN HEBBEN ALS HET BUITEN KOUD IS. MAAR HET IS TOCH OOK EEN BEETJE NEE, WANT HET IS NET ZO LEUK ALS IN DE ZOMER. LAAT JE DUS ECHT NIET DOOR EEN SPATJE REGEN, EEN ZUCHTJE WIND OF EEN BEETJE NACHTVORST TEGENHOUDEN OM DAT TE DOEN WAT WIJ ALLEMAAL ZO LEUK VINDEN: BUITEN KOKEN OP VUUR. IN DIT HOOFDSTUK GEEF IK JE EEN AANTAL TIPS OVER HOE JE IN DE KOUDE MAANDEN HET MEESTE UIT HET BARBECUEËN HAALT, WAT JE ER HET BEST BIJ KUNT DRINKEN EN WELKE SIDES EN SAUZEN GOED PASSEN BIJ DE GERECHTEN VERDEROP IN DIT BOEK.

WINTER BBQ TIPS & TRICKS

Met een paar slimmigheden haal je ook in de maanden dat je kern- of BBQ-thermometer een negatieve beginstand heeft veel plezier en lekkers uit je BBQ. Want wie bezint eer hij begint gaat er flink op vooruit, in comfort en culinair resultaat.

BBQ-positie

In de winter heeft je BBQ minder concurrenten in de tuin die om ruimte vragen. Er wordt geen was aan de lijn gehangen, niet gepeuteld in opblaasbadjes en je partner, vriend of vriendin zit niet in de ligstoel te klagen dat je hem of haar aan het uitroken bent terwijl die al nippend aan een rosé een kruiswoordpuzzel probeert op te lossen. Met andere woorden: jij en je BBQ kunnen het exclusieve gebruiksrecht van het tuindomein claimen. Dus plaats je de BBQ in de zomer strategisch om rookoverlast te voorkomen, in de winter zet je hem lekker dicht bij de achterdeur, waar je hem goed kunt beschutten tegen wind en regen en jij vanachter het raam je thermometer in de deksel kunt zien. En het lijkt overbodig

advies maar toch: zet je BBQ nooit in de schuur of een tent; je zult niet de eerste zijn die ik met een traumahelikopter afgevoerd heb zien worden wegens koolmonoxidevergiftiging.

Geïsoleerde BBQ's

Een dunne emailen BBQ heeft praktisch geen isolerende waarde en maakt het je in de winter knap lastig om de temperatuur hoog en constant te houden. Keramische BBQ's, dubbelwandige vault smokers en dikke stalen offset smokers zijn heel wat beter bestand tegen wind en lage temperaturen, maar slaan wel een gat in je portemonnee. Laat je budget geen dure aanschaf toe? Met een thermodeken kun je bullet smokers en emailen BBQ's een extra isolatie geven die je een handje op weg helpt, maar houd wel de zuurstoftoe- en afvoer vrij.

Betere brandstof

Goede brandstof is 365 dagen per jaar belangrijk, maar in de winter net even wat meer. Kies voor houtskool van een hardere houtsoort. Die brandt langer op een hogere temperatuur en helpt om je BBQ langer op temperatuur

te houden. Houd er rekening mee dat je in de winter zo'n 25% meer brandstof verbruikt.

Kurk onder je deksel

Plaats in de koudste maanden een kurk onder de rand van de BBQ-deksel. Je wilt niet dat die vastvriest aan de onderkant waardoor je hem niet open krijgt. Dit is zeker voor keramische BBQ's met vilt een belangrijke tip. Als je die namelijk opentrekt nadat je hem deels met je elektrische BBQ-ontsteker hebt ontdooid, is de kans alsnog groot dat je het vilt kapottrekt. Been there, done that.

Plan ahead

In de winter duurt het allemaal net even langer, dus begin op tijd. Je BBQ zelf is beduidend kouder en heeft dus meer tijd nodig om op temperatuur te komen, je producten komen in de tuin nou niet echt lekker op 'kamertemperatuur' en hebben dus een lagere begintemperatuur en je BBQ moet harder werken om op temperatuur te blijven. Kortom, het vraagt allemaal wat meer geduld. On the positive side: meer tijd voor een gezellig drankje bij het vuur.

Klep dicht!

Nee, je hoeft je mond niet te houden, maar je moet die deksel niet steeds optillen. De Amerikanen zeggen in de zomer al: 'If you're looking, you ain't cooking', en dat geldt in de winter des te meer. Elke keer dat jij die deksel optilt, verlies je de warmgestookte lucht en vertraag je het kookproces weer enige tijd. Leer dus op je thermometer en gevoel te vertrouwen.

Dress to grill

Het echte geheim van een blij winter-BBQ'er? Thermo-ondergoed. I kid you not. Alle pitmasters van Smokey Goodness zweren erbij en zodra jij hartje winter tien uur achter elkaar buiten staat te grillen doe jij dat ook. Tuurlijk, de BBQ-wereld heeft als echte subcultuur zo zijn eigen kledingstijl met teamshirts en koksbuizen, maar in de winter doe je er verstandig aan om function over fashion te stellen. Dikke jassen dus. Let er wel op dat je geen loshangende sjaal of jas van nylon of ander snel ontvlambaar stofje draagt, want dat zou de winterpret snel kunnen drukken. De nieuwste generatie BBQ-handschoenen gemaakt van kevlar beschermen je handen tegen de hitte van de grill, maar houden ze ook prima warm zonder dat het vastpakken van tangen en deksels lastig wordt. Schoenen met dikke rubberen zolen zijn ook lekkerder dan dunne gimpen, de kou van de vloer trekt dan namelijk niet in je voeten. En dan nog één ding: denk niet alleen aan jezelf. Als je verwacht dat de gasten van jouw winter-BBQ-diner ook buiten gaan staan, laat ze dan van tevoren weten dat ze zich warm moeten kleden, zodat de dames niet op hoge hakken maar op stevige winterboots komen.

Stay warm

Warm kleden is een goed begin, zorgen voor aanvullende warmtebronnen een wenselijke aanvulling. Terrasverwarmers op gas zijn een goede reden om toch eens met gas te barbecueën en zorgen voor warmte zonder rook. Vuurhaarden zijn een sfeervolle optie, maar dan moet je wel beter stoken dan we vaak zien op de jaarlijkse nieuwjaarsrecepties. Dus niet met een krant veel te grote blokken nat haardhout van de benzinepomp proberen aan te steken – het eindresultaat is steevast een rookbom –, maar de haard vullen met een goed opgebouwd minikampvuur van klein gehakte stukken droog haardhout en regelmatig hout toe blijven voegen om het vuur gaande te houden.

Let there be light

Wellicht dat je over het barbecueën zelf goed hebt nagedacht, maar vergeet vooral dit niet: het wordt snel donker in de winter. Je wilt niet met een zaklamp tussen je lippen je spareribs moeten inkwasten. Zorg dus voor voldoende licht rondom je werkplek.



ROMAINE RABBIT

VOOR EEN WILD DIER IS DE SMAAK VAN KONIJN BEHOORLIJK TAM. DAT ZAL JE GEHEID BEKOREN, ZEKER ALS JE HET VLEES EERST IN EEN PEKELBAD HEBT GELEGD, WAARDOR JE KANS EN OP EEN MALSE, SAPPIGE BITE BEHOORLIJK TOENEMEN. EN MOCHT DAT NOG NIET REDEN GENOEG ZIJN: THERE'S ALWAYS BACON! ONDANKS HET NACHTJE WACHTEN IS DIT EEN VLUGKLAARGERECHT DAT ZELFS VOOR BEGINNENDE WILDBEREIDERS EEN KOUD KUNSTJE IS. DE KLASSIEKE ROMAINESAUS IS MET ZIJN ZOETE NOOTACHTIGE KARAKTER DE PERFECTE BEGELEIDER BIJ DIT KROKANTE KONIJN.



Ingrediënten (6-8 personen)

KONIJNENPEKEL

2,5 liter water
4 el zout
1 el suiker
2 el zwartepeperkorrels
2 el ahornsiroop of stroop
2 witte uien, gesnipperd
10 takjes rozemarijn
5 takjes tijm

8 konijnenfilets van circa
70 g per stuk
16 plakken gerookt ontbijtspek
6 el BBQ-kruiden zoals de
Smokey Goodness Piggy Mix
200 ml romainesaus
(zie hieronder)

ROMAINESAUS

1 el boter
6 el blanke rozijnen
6 el donkere rozijnen
200 ml rode port
1 el chipotle-tabasco
2 el rodewijnazijn
150 ml wildebouillon
1 kaneelstokje

2 el sinaasappelmarmelade
100 ml Decadent demi-glace
(zie blz. 24) of kant-en-klare demi-glace
2 el geroosterde pijnboompitten
1 el fijngehakte dragon
zout en versgemalen
zwarte peper

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect
grillen
3 kersenhoutchunks (blokken
rookhout van circa 5 x 5 cm)
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 dag,
bereiding 30 minuten

Meng voor de pekkel alle ingrediënten in een grote pan, verhit het geheel op het vuur tot alle zout en suiker is opgelost en laat de pekkel dan volledig afkoelen. Dompel de konijnenfilets erin onder en laat een nacht in de koelkast staan.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.

Verhit voor de romainesaus de boter in een pan, bak hierin kort de rozijnen en blus af met de rode port. Laat de port op laag vuur inkoken tot de helft van het volume. Voeg alle overige ingrediënten behalve de pijnboompitten en dragon toe en laat het geheel 30 minuten op laag vuur trekken. Roer vlak voor het serveren de pijnboompitten en fijngehakte dragon door de saus – zo behouden de pijnboompitten hun crunch – en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Haal de gepekkelde filets uit het vocht en dep ze goed droog met een keukendoek of keukenpapier. Leg steeds 2 filets op elkaar en wikkel er voorzichtig 4 plakken gerookt ontbijtspek omheen. Bestrooi de ingepakte filets rondom met de BBQ-kruiden, schik de kersenhoutchunks tussen de gloeiende kolen en leg de filets op de BBQ. Gril ze tot het spek mooi krokant is en de filets een kerntemperatuur hebben bereikt van 55 °C. Serveer met warme romainesaus en side dishes naar keuze.



RACLETTEBURGER

GEUR IS ALTIJD EEN KRACHTIGE BOOST VOOR JE GEHEUGEN. HET AROMA VAN SMELTENDE RACLETTE IS ZO KRACHTIG DAT HET DE MEEST VERSTOFTE HERINNERINGEN AAN DE APRÈS-SKIRESTAURANTS WEER TERUGHAALT. MET ÉÉN FLINKE SNUIF BEN JE PRECIËS WEER DAAR, TUSSEN JE VRIENDEN MET GLOEIENDE WANGEN VAN DE WARMTE EN DE TALLOZE VLIEGENDE HERTEN DIE NA DE LAATSTE AFDALING ACHTEROVERGESLAGEN ZIJN. RACLETTE IS HET SUMMUM VAN WINTERSPORT-ETEN EN DAAROM MAG EEN BURGervARIANT IN DIT BBQ-BOEK NIET ONTBREKEN. GA VOOR DE ONVERVALSTE RACLETTESAMENSTELLING EN MAAK EERST DE BACON POTATO BBQ BUNS VAN BLZ. 34, DAN HEB JE EEN TOPPER VAN EEN WINTERBURGER IN JE HANDEN.



Ingrediënten (4 personen)

MOSTERDMAYONAISE

6 el mayonaise
2 el grove mosterd
1 el appelciderazijn
zout en versgemalen zwarte peper

4 Bacon Potato BBQ Buns
(zie blz. 44 of neem 4 gewone burgerbroodjes)

4 runderburgers van goede kwaliteit van 160-180 g per stuk
8 dunne plakken speck (gedroogde ham uit de Alpen)
grof zeezout en versgemalen zwarte peper
200 g raclette, in plakken gesneden
30 g veldsla
60 g augurkjes
60 g zilveruitjes

Benodigdheden

BBQ met deksel voor direct grillen
gietijzeren grillrooster
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 10 minuten, bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ met gietijzeren grillrooster voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt.

Meng voor de mosterdmayonaise alle ingrediënten vlot door elkaar.

Snijd de burgerbuns doormidden en rooster ze kort op de hete grill. Bak het speck krokant op het rooster en zet opzij. Bestrooi de burgers met grof zeezout en versgemalen zwarte peper en gril ze aan beide zijden tot ze een

kerntemperatuur hebben bereikt van 48 °C. Beleg ze met de plakken raclette en laat de kaas smelten terwijl je de burgers verder gaart tot maximaal 56 °C.

Verdeel over elke onderste helft van de burgerbun 1 eetlepel mosterdmayonaise, leg hierop het gegrilde speck en verdeel de augurkjes en zilveruitjes erover. Leg de gegrilde burgers erop, geef de bovenste broodkapjes nog een goede lik mosterdmayonaise en dek de burgers ermee af. Vouw twee handen om de burger, sluit je ogen, neem een hap en neurie met volle mond je favoriete après-skinummer.





ROASTED TRUFFEL-NOTEN-COURGETTES

ALS JE JE GROENTELIEFHEBBENDE VRIENDEN WAT GOEDS WILT LATEN ETEN, MOET JE ZE DEZE HARTIGE WINTERDISH EENS VOORSCHOTELN. ZELFS VLEESLIEFHEBBERS LOPEN WARM VOOR DEZE MET TRUFFEL EN NOTEN GEVULDE RONDE COURGETTES, DIE BEDRIEGLIJK MAKKELIJK ZIJN TE MAKEN. BIJ SMOKEY GOODNESS DOEN WE ONS BEST OM EEN HEERLIJK BBQ-DINER TE VERZORGEN VOOR VIS-, VLEES- ÉN VEGGIELOVERS, EN DIT VEGA BBQ-GERECHT HEBBEN WE ZO UIT ONS BESTAANDE CATERINGREPERTOIRE GETROKKEN.



Ingrediënten (voor 4 personen)

TRUFFEL-NOTENVULLING

1 ei
250 ml ongezoete slagroom
1 el truffeltapenade
100 g walnoten, grof gehakt
zout en versgemalen zwarte peper
250 g scamorza, geraspt

4 ronde courgettes

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen met deksel

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 10 minuten, bereiding 40 minuten

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.

Maak ondertussen de vulling door het ei met de room los te kloppen, voeg daarna de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Snijd van elke courgette voorzichtig de bovenkant af met het steeltje er nog aan. Hol de courgettes met een lepel uit tot er een wand van circa 1 cm overblijft.

Lepel de vulling in de courgettes en zet het kapje er weer op. Zet de gevulde courgettes op de BBQ en gril ze met gesloten deksel circa 30 minuten, tot de courgettes zacht zijn geworden en de vulling stevig is.

REGISTER

A

ash baked pompoenpuree 27

B

bacon potatoe BBQ buns 34
black bean-portobelloburgers met
mole sauce 128
bourbon-apple butter 28
bourbon-bacon-pecan topped
pumpkin pie 162

burgers

black bean-portobelloburgers
met mole sauce 128
matti's porroburger 67
racletteburger 36

C

camembert 115
chateaubriand meets smokey's
choucroute 154
cheese on fire 115
croquemouche a la smokey 154
crown, the 157

D

decadent demi-glace 24
dranken, winterse 22-23

E

eggnog 22
espresso rubbed reerug met
chocolade-balsamicosaus 102

F

fiery monte cristo sandwich 39
flaming fish 60
flammkuchen met wildzwijnoppa
en zuurkool 40
fried kuusamo kitkan viisas 62

G

gegrilde chiconettes met roze
peper en bacon 27
gegrilde pastinaak met
peterseliebiter 27
gegrilde wintersalade met biet-
balsamicoglaze 126
gerookte eendenrillette 46
gerookte zeeduivel met
pancetta, beurre noisette en
olijvenkappertjescrunch 147

gevogelte

fiery monte cristo sandwich
39
gerookte eendenrillette 46
hot smoked parelhoenbouten
101
maple-bourbon turkey met
sweet potato casserole 114
smoked duck starter 109
smokey's coq 84
smokified chicken & waffles
89
gin fish blini's 45
glogi 23
grove piccalilly 28

H

hot buttered rum 22
hot smoked parelhoenbouten 101

J

jägerberry sauce 24

K

kaiserschmarrn 166
kerstdiner 107
kindling cracker 21
knolselderij van 't spit met
veggie demiglaze 132
knolselderijpuree 27

L

leverworst 46

M

maple-bourbon turkey met sweet
potato casserole 114
maredsous-paddosaus 24
matti's porroburger 67
motherload, the 169

N

new orleans sazerac on fire 23

O

'oh deer' 99

P

pastrami reuben sandwich 51
pineapple-honey glazed ham 149

Q

quick & easy mole sauce 24

R

racletteburger 36
red beet chutney 28
roasted beets met geitenkaas 27
roasted truffel-notencourgettes
131
romaine rabbit 94

rundvlees

pastrami reuben sandwich
51
racletteburger 36

S

sauzen 24
sinaasappel-cranberrycompote 28
skillet fried reindeer chops 86
smoked duck starter 109
smoked leberkase kaiser 48
smoked negroni 23
smoked salmon met lizensalade 110
smokey's coq 84
smokified chicken & waffles 89
spit roasted reindeer 144

T

tarte tatin met calvadosperen 165
tartiflette 76

V

varkensvlees

bacon potatoo BBQ buns 34
chateaubriand meets
smokey's choucroute 154

croqueembouche a la smokey 154
fiery monte cristo sandwich 39
jägerberry ribs 52
pineapple-honey glazed ham 149
racletteburger 36
smokey's coq 84
tartiflette 76
the crown 157

veggies

black bean-portobelloburgers met mole sauce 128
gegrilde wintersalade met biet-balsamicoglaze 126
knoldselderij van 't spit met veggie demiglaze 132
roasted
truffelnotencourgettes 131

vis

flaming fish 60
fried kuusamo kitkan viisas 62

gerookte zeeduivel met pancetta, beurre noisette en olijven-kappertjescrunch 147
gin fish blini's 45
smoked salmon met lizensalade 110

W

wild 18, 92

espresso rubbed reerug met chocolade-balsamicosaus 102
flammkuchen met wildzwijnscoppa en zuurkool 40
matti's porroburger 67
'oh deer' 99
romaine rabbit 94
skillet fried reindeer chops 86
spit roasted reindeer 144
wild boar met rozepeperrozemarijnsaus en gepofte aardappels 140
wildzwijnstoof met chipotle-rozijnen 78



**GRRRRILLEND DE WINTER DOOR MET DIT
NIEUWE SMOKEY AVONTUUR. BOORDEVOL
WINTERSE TIPS, TRICKS EN GERECHTEN MET
SMOKEY TOUCH ZOALS RACLETTEBURGERS
EN SPARERIBS MET JAGERBERRYSAUS.
GO WILD MET HERT, WILDZWIJN EN
PARELHOEN VAN DE BBQ OF GA VOOR THE
ULTIMATE FEAST: EEN 5-GANGEN KERSTMENU
SMOKEY GOODNESS-STYLE. UITERAARD
AANGEVULD MET EEN FLINKE PORTIE ICE
COLD ADVENTURES RECHTSTREEKS UIT HET
RUKA-KUUSAMO IN FINS LAPLAND.
LET IT SNOW, LET IT GLOW!**

**'SMOKEY GOODNESS ZET MENIG
ACHTERTUIN IN VUUR EN VLAM.'**

- FOODIES

**'JORD ALTHUIZEN HELPT
JE DE WINTER DOOR.'**

- AD

**'HOHTAVIEN HANKIEN KESKELLÄ
HIILTEN HEHKUSSA SYNTYI
AINUTLAATUINEN ELÄMYS, JONKA
JOKAINEN RUUAN YSTÄVÄ VOI
KIRJAN SIVUILTA ITSE KOKEA.'**

- MATTI HURTIA



9 789043 946827

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen