

# INHOUD

Inleiding.....6

## UITRUSTING EN TECHNIEKEN

De juiste barbecue.....13

De BBQ-technieken.....26

## BASISRECEPTEN VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

Rubs.....41

Marinades.....46

Sauzen.....50

Originele mayonaises.....54

Aromatische boters.....58

Glazuren.....60

## VLEES

Varkensrug Mojo Criollo.....64

Buikribben aan het spit.....66

Spareribs Country Style.....69

Spareribs Express.....70

Varkenskarbonades met cola.....72

Hammetje met ananas.....74

Gegrilde varkensschenkel.....76

Porchetta.....78

Beer Can Chicken.....81

Zondagochtendkip.....82

Involtini.....84

Kippenballetjes.....86

Chicken Lollipops.....88

Kippenbouten met yoghurt.....91

Kip Crapaudine.....92

Buffalo Wings.....94

Marokkaanse kefta.....96

Lamskarbonades met theekorst.....99

Lamsbout met kruidenkorst.....100

Beef Wellington.....102

Foolproof runderkarbonade.....104

Gegrilde teriyakispiesjes.....107

Pittige entrecote op de wijze

van Montreal.....108

Picanha.....110

Lendenstuk Santa Maria.....112

Cheesy Meatballs.....114

## VIS

Magische mosselen.....118

Zalm op cederhout.....121

Kabeljauw op de wijze van Louisiana.....122

Gamba's Mojito.....124

Sint-jakobsvruchten met spek.....126

Gegrilde garnalen.....129

## BIJGERECHTEN

Gegrilde groentetian.....	132
Asperges in een deegjasje .....	134
Baked Beans .....	136
Gegrilde aardappelen.....	139
Rösti.....	140
Gegrilde mais .....	144
Gevulde paprika's met kaas.....	145
Gekaramelliseerde uien .....	146
Hasselback Potatoes .....	148

## BARBECUESHOTELS

Eendenborst.....	152
Perfecte steak voor een barbecuehamburger in 10 lessen .....	154
Buns .....	157
Pain Minute .....	159

Naan met kaas.....	160
Gegrilde pizza .....	162
Bruschetta.....	164
Gegrilde fajita's.....	166
Gegrilde croque-monsieur .....	169
Egelbrood.....	170
Gegrilde kebab .....	172

## DESSERTS

Gegrilde ananassteak.....	176
Chocoladetaart.....	178
Abrikozen op een rozemarijnspiesje ...	181
Aardbeien met basilicum en vanille..	182
Sinaasappel-chocoladetaartjes.....	184
Gevulde croissants.....	186
Register.....	188



**Ik ben RAFA, de man achter het blog [LEBARBECUEDERAFA.COM](http://LEBARBECUEDERAFA.COM), en ik ben een absolute fan van koken op de barbecue. In het dagelijkse leven werk ik als osteopaat. Ik ben dus geen professionele barbecuemeester, maar gewoon een grote liefhebber van de barbecuekeuken. Hieronder vertel ik je graag hoe die passie is gegroeid.**

Het begon allemaal in de lente van 2012, met een vakantie naar het Canadese Quebec. De laatste restjes sneeuw smolten weg onder de lenteson en de kiem voor mijn barbecueliefde werd gelegd. Mijn hele familie eet graag en beschouwt elke maaltijd als een moment van gezelligheid, wat wellicht ook mijn voorliefde voor lekker eten verklaart. Maar toen ik zag hoe de inwoners van Quebec zelfs in de vrieskou bij een meter sneeuw de barbecue tevoorschijn halen, vroeg ik me af waarom we dat in onze contreien alleen maar in juli en augustus doen. Waarom wachten we op de zomermaanden om onze gerechten die heerlijke rooksmaak te geven?

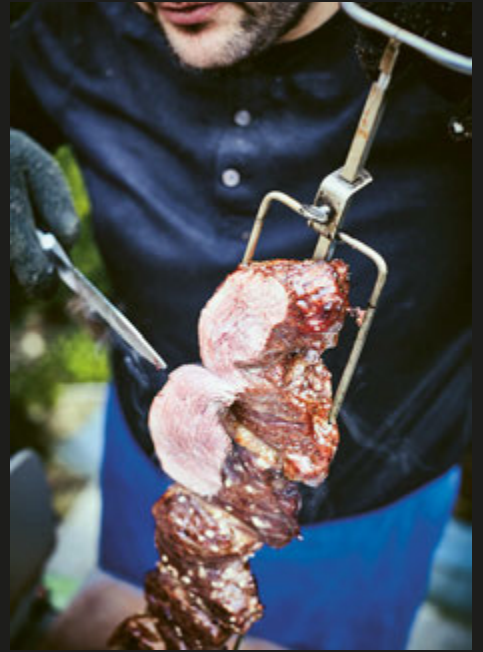
Waarom genieten we alleen onder de eerste zonnestralen van een geroosterde runderkarbonade, en waarom gebruiken we onze barbecue niet gewoon het hele jaar door?

Afgezien van dat filosofische zijspoor ging er tijdens die reis een heel nieuwe wereld voor me open. Ik had nog nooit

zo lekker gegeten – van varkensribbetjes tot gerookte zalm op cederhout – en wilde meteen meer weten. In mijn hoofd was een barbecue nog altijd een rooster op twee blokjes, met een paar worsten en wat spiesjes erop. Gelukkig hebben gespecialiseerde barbecuemerken intussen heel wat technieken en accessoires ontwikkeld om je barbecue om te toveren tot een volwaardige buitenkeuken. Toen ik een tijd later mijn huis kocht, had ik heel wat helpende handen te voeden en bracht ik tussen twee zakken cement ook mijn eerste barbecue mee. Ik begon me te interesseren voor de ‘buitengastronomie’, zoals ik de barbecuekeuken graag noem, en vond schitterende recepten op het internet. Daar las ik ook tips om te voorkomen dat ik zou achterblijven met een miezerig hoopje verkoolde etenswaren. Bij nader inzien is dat misschien wel de reden waarom de verbouwing zo lang heeft geduurd!

Mijn barbecue-recepten leerden me hoe leuk het is om anderen te zien genieten van lekker eten, en ik ging van start met een eerste blog. Er volgde al snel een tweede variant ([lebarbecuederafa.com](http://lebarbecuederafa.com)), aangevuld met een Facebookpagina ([facebook.com/LeBarbecueDeRafa](https://facebook.com/LeBarbecueDeRafa)) en een YouTube-kanaal, waar ik mijn ontdekkingen, recepten en favorieten deel met andere barbecueliefhebbers.









Ik, het groentje van de barbecuewereld, deed stukje bij beetje ervaring op en groeide uit tot een doorgewinterde liefhebber. Heel wat merken wilden zelfs met mij in zee gaan...

Dit boek bundelt de beste barbecuetips van mijn Facebookpagina en blog tot een snelcursus voor de barbecuemeester in wording. Ik raad je aan om het eerste deel te lezen als een roman, zodat je kunt kennismaken met de moderne barbecuespirit. Die gaat namelijk niet uit van een groot kampvuur, maar van een barbecue die dienstdoet als een volwaardige buitenkeuken – eentje waarin je het hele jaar door bijna alles kunt bereiden en het grillproces volgt met een keukenthermometer. De échte barbecue, zeg maar.

In het tweede deel vind je een overzicht van mijn beste recepten, waarbij ik vaak vier of vijf varianten geef. De 60 basisrecepten uit dit boek zijn dus goed voor bijna 250 gerechten! Ik wilde bovendien geen traditioneel kookboek schrijven, maar eerder een snelcursus barbecueën. Mijn recepten leren je hoe je grote stukken vlees en vis kunt bakken, en hoe je zelfs desserts kunt maken op de barbecue. Maar het is niet de bedoeling om elk recept slaafs te volgen. Ik leg de techniek uit met bijvoorbeeld

drie verschillende bereidingswijzen voor ribbetjes, waarna je zelf kunt experimenteren met de specerijen of glazuurrecepten uit het tweede deel. Zo kom je uiteindelijk tot barbecuegerechten die helemaal bij je persoonlijke stijl passen! Verder wil ik het je vooral gemakkelijk maken, met eenvoudige recepten voor een doordeweekse maaltijd en ingrediënten die je in elke supermarkt vindt. Ik heb een hekel aan kookboeken met gecompliceerde technieken en specerijen die nergens te vinden zijn, want een kookboek moet je stimuleren en zin geven om zelf aan de slag te gaan. De hedendaagse barbecuekeuken is bovendien heel eenvoudig en in de eerste plaats gebaseerd op lekkere ingrediënten en gerookte smaken.

Dit boek vormt een mooie kennismaking met het moderne barbecueën. Ben je benieuwd naar meer en wil je ook mijn blog ontdekken? Like dan eerst mijn Facebookpagina (@LeBarbecueDeRafa): zo blijf je op de hoogte van alle nieuwtjes, tips en recepten waarin de barbecue centraal staat!

**RAFA**







# DE JUISTE BARBECUE



## LAAT ÉÉN DING DUIDELIJK ZIJN: EEN MODERNE BARBECUEMEESTER GEBRUIKT EEN BARBECUE MET DEKSEL!

Je kunt alle recepten bereiden op een open barbecue, maar de variant met deksel biedt enorm veel voordelen.

Een moderne barbecue is bolvormig en bestaat uit drie onderdelen:

- de vuurkamer, waar je de houtskool op een rooster net boven de luchtingang legt, zodat je de inkomende lucht en dus ook de interne warmte van je barbecue kunt regelen;
- het rooster voor de etenswaren;
- het deksel met de luchtuitgang.

Dat deksel is erg belangrijk en heeft vier kernfuncties. Via convectie laat het deksel de lucht circuleren in de barbecue, zodat je hem kunt gebruiken als een volwaardige heteluchtoven. Het deksel houdt ook de binnenkant van je barbecue vochtig, zodat je bereiding niet uitdroogt. Daarnaast houdt het deksel het zuurstofgehalte in de barbecue onder controle om vlamvorming te voorkomen. Als je de bovenste en de onderste luchtopeningen volledig afsluit, komt er minder zuurstof in de barbecue en zullen de kolen vanzelf doven. Tot slot verbruik je met een deksel minder houtskool dan met een open barbecue en

wordt de warmte gelijkmatig verdeeld voor een optimaal resultaat.

Als je de onderste luchtingang opent, krijg je een luchttoevoer en stijgt de interne temperatuur van de barbecue. Sluit je die ingang, dan neemt de luchttoevoer af en daalt ook de temperatuur. Beide openingen (de onderste luchtingang en de bovenste luchtuitgang) samen sluiten doe je alleen wanneer je het vuur veilig wilt doven.

Als je een barbecue met een deksel en een stevige kuip van geëmailleerd staal hebt gekozen, is het belangrijk om ook de stabiliteit niet uit het oog te verliezen. De temperatuur van een barbecue kan erg hoog oplopen en bereikt soms wel 350°C. Beknibbel dus niet op de prijs, maar kies voor veiligheid en koop een stabiel model met grote wielen.

Als je een barbecue met deksel koopt, krijg je er meteen een volwaardige heteluchtoven bij. Alles wat je normaliter in de oven bereidt, kun je dus ook op de barbecue klaarmaken – maar dan met dat typische rookaroma.

En dat aroma brengt ons meteen bij de verschillende brandstoffen voor je barbecue.

## HOUTSKOOL

Houtskool is een brandstof die ontstaat door hout gedeeltelijk te verbranden. In tegenstelling tot gewoon hout verbrandt houtskool zonder dikke rook of geur. Gebruik altijd houtskool van goede kwaliteit om te voorkomen dat je bereidingen een slechte smaak krijgen. Goede houtskool is een must voor elke barbecuemeester in wording en medebepalend voor het succes van zijn bereidingen. Een chef-kok die in plaats van een goede wijn droesem bij zijn gerechten serveert, verlaagt meteen de kwaliteit van het geheel, en hetzelfde geldt voor de barbecue. Gebruik altijd zo groot mogelijke kolen: die geven meer warmte af en gaan dus ook langer mee. Ik gebruik zelf houtskool om direct en snel (minder dan 30 minuten) te grillen, of voor bereidingen in mijn keramische barbecue. Houtskool geeft veel warmte vrij, wat ideaal is voor kleine etenswaren, zoals garnalen, kleine stukken vlees of fruit.

## BRIKETTEN

Briketten zijn relatief nieuw op de Europese markt en bestaan uit vermalen houtskool, die eerst wordt gebonden met zetmeel en vervolgens samen wordt geperst (wat meteen ook hun karakteristieke vorm verklaart). Ze zijn onmisbaar voor een goed resultaat met een moderne barbecue en gaan veel langer mee zodra ze branden (meerdere uren), maar geven minder warmte vrij. Briketten zijn bijna tweemaal zo duur als houtskool, maar je verbruikt een kleinere hoeveelheid per barbecuebeurt. Dankzij deze kenmerken zijn briketten de ideale brandstof om indirect te grillen (zie blz. 29).



*Gebruik briketten van goede kwaliteit, bij voorkeur van een bekend merk uit de barbecuewereld. Goede briketten zijn gemaakt van hout dat afkomstig is uit ecologische bosbouw en een natuurlijk bindmiddel (zetmeel). Goedkopere merken gebruiken soms bestanddelen die een slechte geur vrijgeven, zoals brandvloeistof om het aanmaken te vereenvoudigen. Goede briketten produceren ook minder rook en zijn beter samengeperst, waardoor ze lang meegaan zodra ze branden (tot wel drie uur!). Je hoeft je barbecue dus niet bij te vullen.*