

INHOUD

Inleiding..... 4

UITRUSTING EN TECHNIEKEN

De juiste barbecue.....9

De BBQ-technieken.....22

BASISRECEPTEN VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

Rubs.....37

Marinades.....41

Sauzen.....45

Originele mayonaises.....47

Aromatische boters.....50

Glazuren.....52

Beer Can Chicken.....69

Zondagochtendkip.....70

Involtini.....72

Kippenballetjes.....74

Chicken Lollipops.....76

Kippenbouten met yoghurt.....79

Buffalo Wings.....80

Marokkaanse kefta.....82

Lamsbout met kruidenkorst.....84

Foolproof runderkarbonade.....86

Gegrilde teriyakispiesjes.....89

Pittige entrecote op de wijze

van Montreal.....90

Picanha.....92

Lendenstuk Santa Maria.....94

Cheesy Meatballs.....96

VLEES

Varkensrug Mojo Criollo.....56

Buikribben aan het spit.....58

Spareribs Country Style.....61

Spareribs Express.....62

Varkenskarbonades met cola.....64

Porchetta.....66

VIS

Magische mosselen.....100

Zalm op cederhout.....103

Kabeljauw op de wijze van Louisiana 104

Gamba's Mojito.....106

Sint-jakobsvruchten met spek.....108

Gegrilde garnalen.....111

BIJGERECHTEN

Gegrilde groentetian.....	114
Asperges in een deegjasje	116
Baked Beans	118
Gegrilde aardappelen.....	121
Rösti.....	122
Gegrilde mais	126
Gevulde paprika's met kaas.....	127
Gekaramelliseerde uien	128
Hasselback Potatoes	130

BARBECUESHOTELS

Eendenborst.....	134
Perfecte steak voor een barbecuehamburger in 10 lessen	136
Buns	139
Gegrilde pizza	140
Bruschetta.....	142
Gegrilde fajita's.....	144
Gegrilde kebab	146

DESSERTS

Gegrilde ananassteak.....	150
Abrikozen op een rozemarijnspiesje ...	152
Aardbeien met basilicum en vanille....	154
Sinaasappel-chocoladetaartjes.....	156
Register.....	158



Ik ken RAFA, de man achter het blog LEBARBECUEDERAFA.COM, en ik ken een absolute fan van koken op de barbecue. Met dit boek wil ik mijn passie met je delen en je laten kennismaken met het moderne barbecueën.

Toen ik tijdens een reis naar Canada 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 hier alleen maar in juli en augustus doen. Ik had nog nooit zo lekker gegeten – van varkensribbetjes tot gerookte zalm op cederhout – en wilde meteen meer weten. Ik begon me te interesseren voor de ‘buitengastronomie’, zoals ik de barbecuekeuken graag noem, en vond schitterende recepten op het internet. Na een tijdje te hebben geëxperimenteerd, ontwikkelde ik mijn eigen barbecue-recepten. Die leerden me hoe leuk het is om anderen te zien genieten van lekker eten. Ik wilde mijn passie dan ook graag met anderen delen, en zo ontstond mijn blog, aangevuld met een Facebookpagina en een YouTube-kanaal. Dit boek bundelt de beste barbecue-tips van mijn blog en Facebookpagina tot een snelcursus voor de barbecue-meester in wording. In het eerste deel maak je

kennis met de moderne barbecuespirit. Die gaat 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 mijn beste recepten, waarbij ik vaak vier of vijf varianten geef. Je zult leren 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 dat je elk recept slaafs volgt. 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 bij barbecuegerechten die helemaal bij je persoonlijke stijl passen! Tot slot wil ik het je vooral gemakkelijk maken met eenvoudige recepten voor een doordeweekse maaltijd en ingrediënten die je in elke supermarkt vindt. Zo zal ook jij elke dag kunnen genieten van die heerlijke gerookte smaken.

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

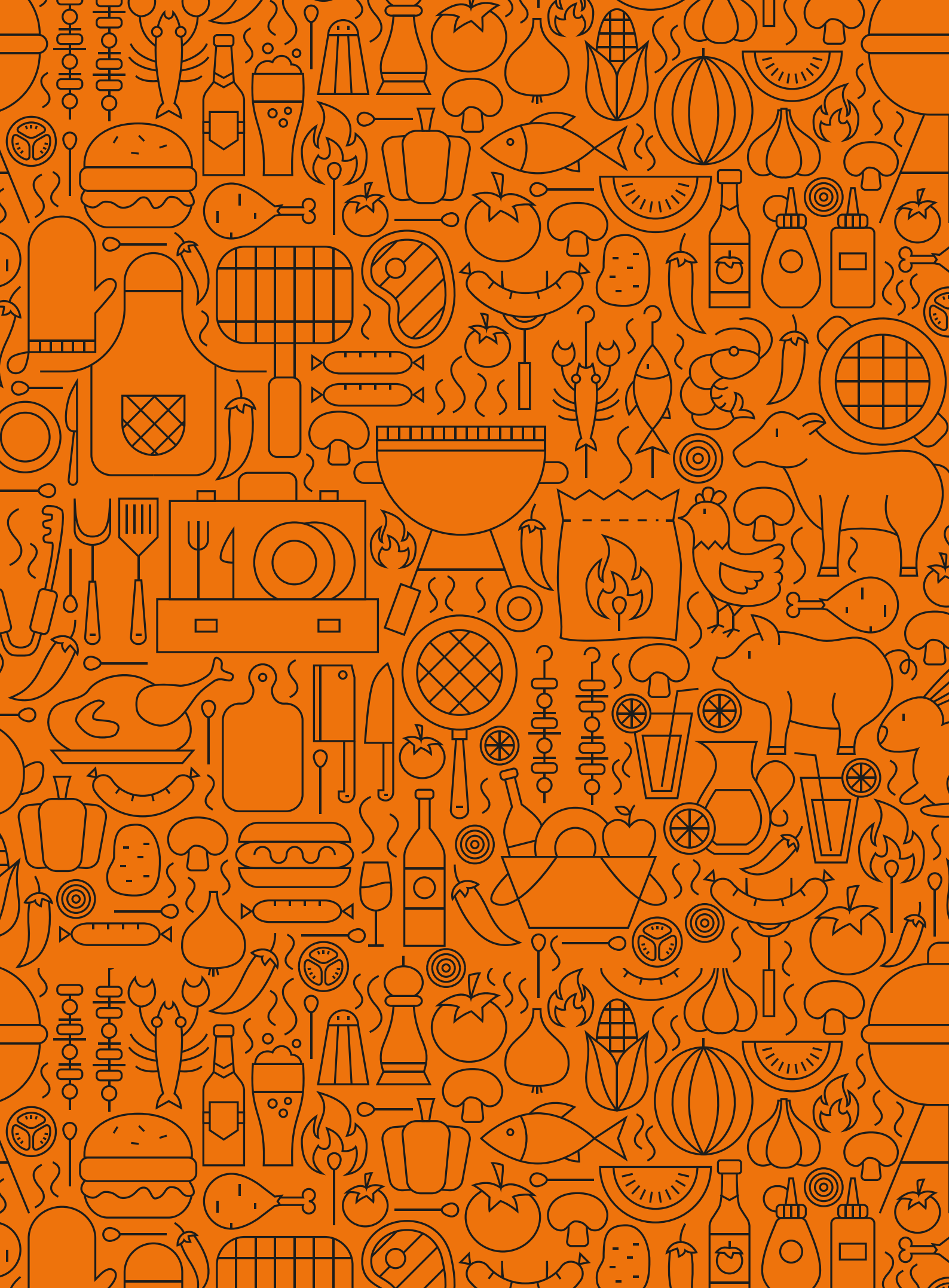
wordt de warmte gelijkmatig verdeeld voor een optimaal resultaat.

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.





BASISRECEPTEN VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE



Amerikaanse marinade

Deze mierzoete ribbetjesmarinade kun je perfect gebruiken om de buitenkant van bijna elk stuk varkens- of rundvlees te karamelliseren.

Meng 300 g ketchup met 30 g balsamicoazijn, 200 g honing, 75 g Rafa's Rub en 2 el worcestersaus.

Mojo Criollo

Zoals de meeste citrusvruchten gaat ook deze marinade uitstekend samen met varkensvlees. Een stukje gemarineerd varkensgebraad met Mojo Criollo vormt de perfecte basis voor een Cubaans broodje.

Meng 4 el limoensap met 125 ml sinaasappelsap, 8 el olijfolie, 1 tl gedroogde oregano, 2 el knoflookpoeder, zout en peper.

Yoghurtmarinade

Deze marinade smaakt heerlijk bij lam en gevogelte, en de yoghurt maakt het vlees lekker mals. Als je de koriander, de knoflook en de munt vervangt door een tandoorirub (zie blz. 40), ontstaat een Indische marinade die ook weer perfect samengaat met gevogelte.

Meng 1 potje natuuryoghurt met het sap van 1 citroen, 2 el gedroogde munt, 1 tl koriander, 1 tl knoflookpoeder, zout en peper.

Colamarinade

Het bijzondere aan deze marinade is dat de cola het oppervlak karamelliseert. De frisdrankbelletjes masseren dan weer het vlees, zodat je een knapperige korst krijgt vanbuiten en heerlijk mals vlees vanbinnen. Je kunt de cola naar smaak vervangen door een andere frisdrank. Denk maar aan sinaasappellimonade voor varkensvlees of citroenlimonade voor vis!

Meng 1 l cola met 1 el uienpoeder, zout en peper.

Oosterse marinade

Deze bijzonder veelzijdige marinade past uitstekend bij garnalen, varkensvlees, rundvlees...

Meng 3 el olijfolie met 3 el appelazijn, 3 el sojasaus, 1 el vers geraspte gember, het sap van ½ limoen en 1 el knoflookpoeder.

AMERIKAANSE MARINADE



MOJO CRIOLLO



YOGHURTMARINADE



OOSTERSE MARINADE



COLAMARINADE



VARKENSRUG MOJO CRIOLLO

AANTAL PERSONEN:

4-5 personen

VOORBEREIDING:

20 minuten

INTERNE TEMPERAATUUR:

65°C

BEREIDING:

40 minuten

GRILLTECHNIEK:

indirect

INGREDIËNTEN:

1 varkensrug van
ongeveer 1,2 kg,
130 ml sinaasappelsap,
40 ml limoensap,
3 el knoflookpoeder,
2 sjalotten,
3 el kandisuiiker,
1 snufje komijnpoeder,
50 ml olijfolie, zout, peper

BENODIGDHEDEN:

aluminiumfolie,
keukenthermometer

1. Meng de ingrediënten voor de marinade in een grote diepvrieszak. Stop de varkensrug in de zak en laat ongeveer een nacht marineren.

2. Gril de varkensrug indirect op de barbecue. Steek een thermometer in het vlees en laat de temperatuur oplopen tot 63°C in de kern.

3. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten tot de interne temperatuur 65°C bereikt.

VARIANTEN:

Je kunt dit gebraden varkensvlees op verschillende manieren serveren, maar het bekendste recept is ongetwijfeld een Cubaanse sandwich.

Snijd een panini (of een half stokbrood) in tweeën en besmeer met een mengsel van 50% mayonaise en 50% Amerikaanse mosterd. Beleg met een

plak gekookte ham, een plak emmentaler, een grote overlangs doorgesneden augurk en een plak varkensrug. Druk goed aan en laat 2-3 minuten grillen, tot de kaas begint te smelten. Geen paninigrill bij de hand? Wikkel een vuurvaste baksteen in aluminiumfolie en leg de steen op de sandwich.

