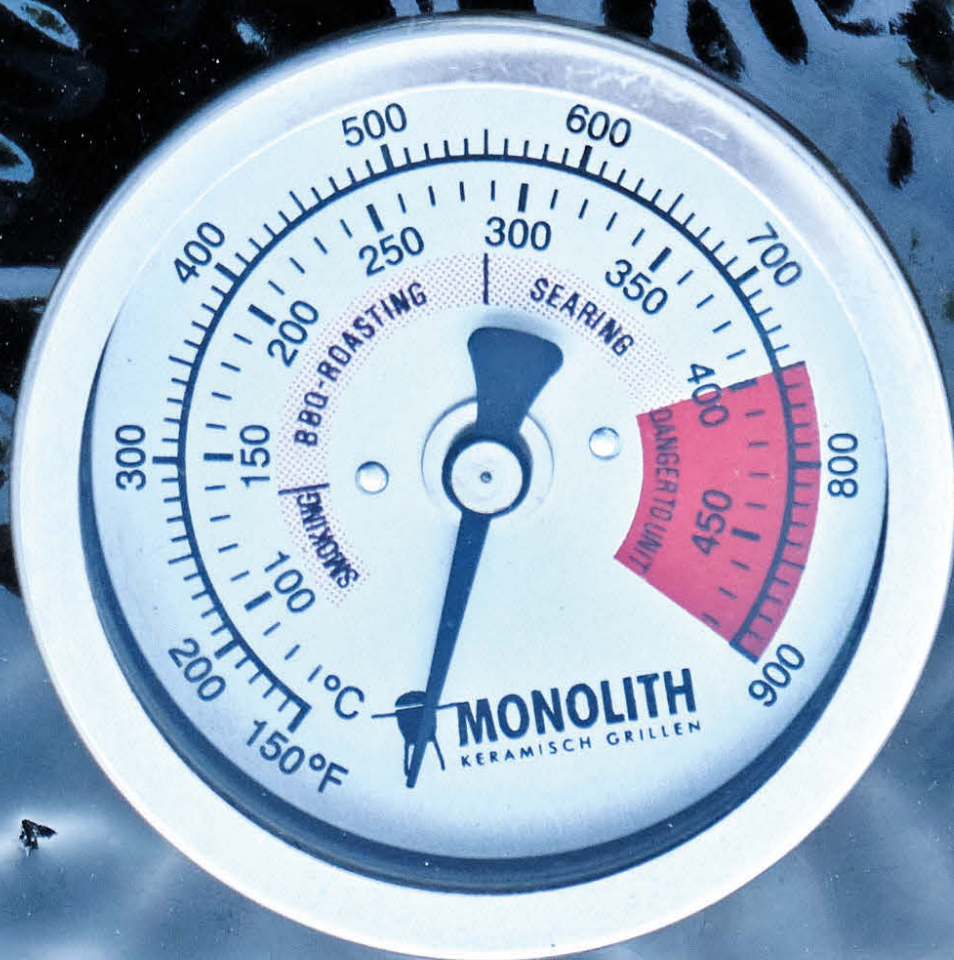


HET COMPLETE  
**KAMADO**  
BARBECUEBOEK

Oliver Sievers

DELTA S

# INHOUD



5 Voorwoord

## **6 WETENSWAARDIGHEDEN**

6 Hoe vind ik de geschikte kamado?  
10 Geschiedenis van de kamado  
13 Verschillende merken  
15 Opbouw  
19 Aansteken  
21 Regelen van de temperatuur  
26 Houtskool en accessoires  
31 Grillsysteem met meerdere niveaus  
38 Grillrooster  
42 Gietijzeren plaat en grillplaat  
44 Rookrails / Pellets en chips  
47 Reinigen  
49 Accessoires  
69 Opbouw van de barbecue – legenda

## **71 VEGETARISCH**

72 Abrikozenpannetje  
75 Bladerdeegflapjes  
77 Focaccia  
78 Gegratineerde slaharten  
81 Rogge-tarwebrood  
82 Aspergeburrrito  
84 Gevulde paprika's

## **87 VARKEN**

89 Beer brats  
91 Gyros  
94 Pulled pork  
95 Coleslaw  
95 Pimento-kaasaardappel  
97 Pork belly burnt ends  
99 Varkensfilet met mangosalsa  
100 Varkenskarbonade met gegrilde aardappelen en radicchio  
102 Varkenskarbonade met geglaceerde zilveruitjes  
105 Virginiaham  
106 Party ribs

## **109 RUND EN KALF**

110 Tri tip sandwich  
113 Beef brisket  
115 Beef hammer  
116 Beef ribs met sinaasglazuur  
119 Beef short ribs  
120 Texas chili  
122 Flat iron steak met gevulde champignons  
125 Flat iron steak met geroosterde Chinese kool  
126 Kalfskoteletten met asperges  
129 Oklahoma onion burger  
130 Ossobuco met polenta  
132 Porterhouse steak  
135 Smashed cheeseburger  
136 Tomahawk steak caveman style  
139 Cheese steak sandwich  
141 Picanha

## **143 GEVOGELTE**

144 Chicken drumsticks  
146 Chicken wings  
149 Kip van het spit  
150 Roadkill chicken

## **153 NOG MEER LEKKERS**

155 Crunchwrap sandwich  
156 Forel van de grill  
159 Garnalenbagel  
160 Hazenrug op Chinese kool  
163 Lamscarré met gegrilde pompoen  
164 Pizza

## **169 RUBS, DIPS EN SAUZEN**

170 Rubs  
172 Dips en sauzen

175 Slotwoord



\*\*\* 2019 \*\*\*

**AMERICAN  
ROYAL**

SRF | 極  
SNAKE RIVER FARMS

*world series of barbecue*

# HALLO

## BARBECUEVRIENDEN

Mijn eerste ervaringen met een kamado of keramische barbecue had ik in 2013 toen ik met een paar vrienden deelnam aan een barbecuekampioenschap.

Ik was direct enthousiast over het apparaat, dat mij tot dan toe volledig onbekend was. Al snel ontdekte ik de voordelen ervan voor de bereiding van zogenaamde *long jobs*, zoals pulled pork of beef brisket.

Maar ook voor alle andere grillgerechten leek deze barbecue gewoon perfect te zijn.

Via sponsoring van ons team kregen we de eerste apparaten en zo kwam weldra ook de eerste kamado in mijn tuin terecht. En daar kwam al snel een tweede bij.

In de jaren daarna heb ik allerlei merken uitgeprobeerd en getest en er tijdens verschillende evenementen op gegrild. Intussen heb ik een aantal van deze apparaten in uiteenlopende afmetingen in mijn tuin staan. Ze zijn mijn favoriete grillapparaten, hoewel ik natuurlijk ook veel andere barbecues bezit, zowel op kolen als op gas.

Voor dit boek heb ik vier van de bekendste en meest gebruikte merken geselecteerd die over het algemeen gemakkelijk te krijgen zijn en ook over een veelzijdig assortiment aan accessoires beschikken. Big Green Egg, al sinds 1974 op de markt, is de klassieker, daarnaast heb je nog de Monolith, die een goed assortiment accessoires heeft, en de 'moderne' uitdagers Kamado Joe en The Bastard, met een goed design en ook veel accessoires. Ze werken allemaal probleemloos, maar verschillen qua uiterlijk en technische details.

Ik neem bewust afstand van een beoordeling, want elke keramische barbecue die hier wordt genoemd werkt prima en is een waardige vertegenwoordiger van zijn soort. Omdat het uiterlijk en de details verschillen, spreken ze klanten met verschillende wensen qua vorm en functie aan. Wie kiest voor een van de hier gebruikte barbecues, is meestal goed geïnformeerd en kiest hem om goede redenen, of dat nu het uiterlijk, de functie of de beschikbare accessoires is.

Ik ben enthousiast over het imposante uiterlijk, het spaarzame gebruik van de brandstof houtskool, de eenvoudige bediening, het probleemloze gebruik bij alle weersomstandigheden en natuurlijk de fantastische resultaten die je ermee kan bereiken.

Het is leuk om deze barbecues aan te steken en te gebruiken en het feit dat het schoonmaken zo eenvoudig is, is natuurlijk ook een groot voordeel.

De enige reden waarom ik niet altijd een kamado bij me heb, is het aanzienlijke gewicht, dat weliswaar een groot voordeel is bij het gebruik maar niet echt geschikt is voor in de rugzak.

Oliver  
Sievers

# HOE VIND IK DE GESCHIKTE KAMADO?



Een kamado is de absolute allrounder als het om grillen gaat. Maar waarom is dat zo? Het antwoord ligt in Azië. De Japanners hebben de optimale warmteopslag en de gelijkmatige warmteafgifte van keramiek al benut om daarmee gerechten te bereiden. Een keramische barbecue zoals wij die nu kennen heeft bovendien een laag houtskoolverbruik, waardoor hij niet alleen efficiënt maar ook nog zuinig is.

Wij hebben de belangrijkste aspecten voor aanschaf verzameld:

## DE HOTSPOT IN JE TUIN

Een keramische barbecue is niet zomaar een grill. Een kamado zal alleen al vanwege zijn vorm de eyecatcher in je tuin worden. Een keramische barbecue, meestal in de vorm van een ei, is volledig bekleed met keramiek. De belangrijkste eigenschappen van keramiek zijn de hoge warmteopslagcapaciteit, lange levensduur en gelijkmatige warmteafgifte.

Naast deze drie voordelen, die geen enkele andere barbecue heeft, is het lage houtskoolverbruik ook een uitstekend argument. Een klein gloeïnest in de kamado is voldoende om een temperatuur tot 400°C te bereiken. De verwarmde keramiek geeft de hitte langer gelijkmatig af en zorgt zo voor een zeer nauwkeurige en efficiënte grillervaring.

Het is de perfecte barbecue voor *low & slow*-gerechten zoals ribbetjes, pulled pork en brisket. De keramische barbecue is echter ook een meester op het gebied van *hot & fast*, bakken, smoren en smoken – met een kamado zijn er vanaf nu geen grenzen meer aan de fantasie bij direct en indirect grillen. Een positief bijeffect is bovendien dat de gerechten vanwege de gelijkmatige hitteverdeling niet 'in het vet' hoeven te liggen, maar heel voorzichtig en bijna vetvrij kunnen worden bereid.

## DE BUDGETKWESTIE

Zodra de zoektocht naar een kamado begint, komt de kwestie van de aanschafprijs aan bod. Je moet echter niet vergeten dat een keramische barbecue geen gewone barbecue is – hij is meer een allrounder. Hoeveel financiële speelruimte je hebt voor deze hobby, ligt natuurlijk ook aan de dikte van de huishoudportemonnee.

In principe is een keramische barbecue geen aanschaf met een beperkte levensduur, maar een langetermijninvestering. De producten worden meestal ook verkocht met een levenslange garantie op de keramiek. Van tevoren moet duidelijk zijn welke prioriteiten er zijn bij het grillen en voor welk grilltype de kamado is bedoeld. Moeten er veel *long jobs* worden bereid of vooral snelle steaks? Daarom is het goed om te kijken naar de functies en accessoires van de modellen die in aanmerking komen.

## WELK GRILLOPPERVLAK HEB JE NODIG?

Deze vraag is voor een keramische barbecue heel belangrijk. Het grilloppervlak van de toekomstige keramische barbecue is af te leiden uit drie eenvoudige vragen en antwoorden:

1. Voor hoeveel personen wordt er regelmatig gegrild?
2. Hoeveel ruimte heb je (balkon, terras, buitenkeuken)?
3. Wat wordt er gegrild? Spontaan een paar worstjes of steaks voor het gezin of hele menu's, *long jobs*, spiesgerechten met passende bijgerechten?

Als deze drie vragen heel precies kunnen worden beantwoord, is de keuze van de doorsnede van de barbecue al bijna gemaakt.

### Hier een paar voorbeelden:

Als de keramische barbecue gebruikt wordt om af en toe te grillen of voor op een kampeervakantie voor twee personen, is een kamado uit de miniserie (grilloppervlak 25-34 centimeter) aan te raden. Hierop is voor twee personen voldoende ruimte voor het gerecht en de keramische barbecue is verplaatsbaar.

Moet er in de tuin regelmatig voor het gezin (3-5 personen) worden gegrild, waarbij ook nieuwe dingen worden uitgetest? In dit geval is een model met een roosterdoorsnede van ten minste 40 centimeter aan te bevelen.

Heb je een grote familie of blijven er vaak bezoekers eten? Ben je eigenaar van een restaurant of neem je weleens deel aan een streetfood-festival? Dan telt alleen het grilloppervlak! In dat geval moet rekening worden gehouden met een doorsnede van ten minste 50 centimeter.

## WAT ZIJN DE BELANGRIJKSTE

### KWALITEITSKENMERKEN?

Zoals bij alle kwalitatief hoogwaardige producten verschillen de topfabrikanten in de details. In principe gelden de volgende tips:

**- De materiaalsterkte van de keramische wanden:**

Die moeten ten minste 2-3 centimeter dik zijn. Zo is naast de warmteopslag ook een zekere stabiliteit aanwezig.

**- De scharnieren en het onderstel:**

Bij de kwaliteit moeten voor een lange levensduur geen compromissen worden gesloten. Meestal wordt hier roestvrij staal of gepoedercoat staal gebruikt.

**- Uit welk materiaal bestaat de afdichting tussen corpus en deksel?**

Belangrijk is een hoogwaardige vilt- of glasvezelafdichting waardoor hitteverlies vrijwel onmogelijk is.

Aan deze drie kenmerken is al te zien of het om een kwalitatief hoogwaardig product gaat.

## DE STANDPLAATS VAN JE KAMADO

Keramische barbecues zijn verkrijgbaar met en zonder verrijdbaar onderstel en zijtafels. De keuze van de standplaats speelt bij de aanschaf een heel grote rol en moet goed doordacht zijn.

Staat hij altijd op dezelfde plaats in een buitenkeuken? Is er voldoende ruimte om iets weg te leggen of zijn de zijtafels van de kamado voldoende? Is het nodig dat hij verrijdbaar is omdat hij vaak op een andere plaats wordt gezet en je flexibel wil blijven? Is er al een buitenkeuken of moet de kamado vrijstaand worden gebruikt, dan is een model zonder onderstel de juiste keuze. Als je de barbecue op het terras telkens op een andere plaats wil zetten of geen buitenkeuken hebt, kies dan een model met een verrijdbaar onderstel.

## WELKE UITRUSTING EN ACCESSOIRES

### HEB JE NODIG?

Uitrusting en accessoires variëren bij verschillende producenten en modellen. Om te beginnen zijn een deflectorsteen, een kolenmand en een aspook aan te bevelen. Die behoren tot de basisuitrusting en garanderen een snelle start van direct en indirect grillen met de kamado.

Andere accessoires zijn afhankelijk van de voorkeuren bij het grillen. Zijn gerechten van het spit, roerbak- of wokgerechten, zeebanket of pizza favoriet? Een gietijzeren rooster, een pizzasteen, een draaispit, een plancha en een wok of vuurplaat horen in een goed assortiment accessoires – daarmee kan je alles aan.

Wat een kamado in het algemeen kan beloven, zijn onvergetelijke momenten en smakelijke belevenissen met familie en vrienden. Dat is echt wat een keramische barbecue doet – en dergelijke momenten zijn zoals bekend onbetaalbaar.





# TRI TIP SANDWICH

## INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

1 tri-tip (liesstuk of ezeltje),  
800 tot 1000 g

Dalmatiner-rub (zie blz. 171)

2 tomaten

Aioli (zie kader rechts)

1 baguette

Slablaadjes

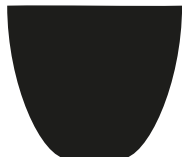
Tuinkers

## OPBOUW VAN DE BARBECUE

|||||||

—————

|||||||



## VOORBEREIDING BARBECUE

Verwarm de barbecue voor de helft voor op indirect grillen en de andere helft op direct grillen op ongeveer 160°C.

## BEREIDING

Snijd overtollige pezen en vet van de tri-tip en wrijf hem aan alle kanten in met de rub.

Laat afgedekt 1 uur intrekken op kamertemperatuur.

Rooster het vlees aan alle kanten stevig aan op directe hitte, leg het dan op het indirecte deel en laat het garen tot een kerntemperatuur van ongeveer 56°C.

Snijd intussen de tomaten in plakjes en bereid de aioli.

Snijd de baguette open en bestrijk de snijvlakken dun met een beetje aioli. Rooster de snijvlakken licht op de grill.

Haal de tri-tip van het rooster en laat hem ongeveer 5 minuten rusten op een warme plek.

Verdeel wat aioli, slablaadjes en tomaat over de baguette, snijd de tri-tip dwars op de vezel dun in plakken en leg die op de plakjes tomaat. Doe er dan nog wat aioli en tuinkers op.

Snijd het brood voor het serveren in portiestukjes.

# AIOLI

## INGREDIËNTEN

1 ei  
1 tl pittige mosterd  
4 teentjes knoflook  
Zout en peper  
1 tl citroen- of limoensap  
100 ml zonnebloemolie  
25 ml olijfolie

Klop het ei los en doe het in een hoge beker die geschikt is voor de staafmixer.

Voeg mosterd, gehakte knoflook en wat zout en peper toe.

Giet er citroensap en olie bij.

Klop met de staafmixer van onder naar boven langzaam op.

Houd de mixer op de bodem van de beker en zet hem aan. Trek hem zodra de aioli begint te stollen langzaam naar boven. Mix tot de saus klaar is en maak ze op smaak af.

