

Culinair Barbecueën



**STEVEN
RAICHLEN**

**Fotografie
Greg Schneider**





In 1975 droomde een pas afgestudeerde jongeman ervan om kookboekenschrijver te worden. Hij vroeg een beurs aan – die hij tot zijn grote verbazing ook kreeg – om middeleeuws koken te gaan studeren in Europa. Dit boek is opgedragen aan de Thomas J. Watson Stichting, die hielp van een droom een levenswerk te maken.



Oorspronkelijke titel: How to Grill

© 2001 Steven Raichlen

Fotografie © Greg Schneider

All rights reserved.

Boekverzorging: *de Redactie*, Amsterdam

Vertaling: Jaap Deinema, Ron de Heer, Willemien Werkman

Bewerking: Gerard M.L. Harmans

© 2009 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Omslag: Mariska Cock

Vierde druk, 2013

ISBN 978 90 6112 937 0

NUR 441

Dit boek verscheen eerder onder de titel Het complete barbecueboek.

De uitgever aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor enig ongeval, verlies of risico ten gevolge van het gebruik of toepassing van de inhoud van de tekst.

Niets van deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DANKBETUIGING

An dit boek lag een simpel idee ten grondslag, maar het vergde grote inspanning van een klein leger toegewijde mensen om het tot stand te brengen.

Allereerst gaat mijn dank uit naar het buitengewone team dat lange tijd opgesloten heeft gezeten in een fotostudio in de buurt van de Orange Bowl in Miami om mij in staat te stellen aan de hand van meer dan 1000 kleurenfoto's te laten zien hoe je moet barbecuen: fotograaf Greg Schneider, voedselstyliste Rebecca 'Beck' Flaste, assistente Maria Jose 'Chichi' Mari, Tamara Bigelow (die er pas later bij kwam, maar onmisbaar bleek te zijn), Griekse barbecuespecialist Peter Arvanitakes, en de meester uit Miami, Jack Cooper.

Ook wil ik mijn vrienden bij de uitgeverij bedanken: Suzanne Rafer, de gevoeligste, bekwaamste en hardst werkende uitgever die je kunt denken (duizend jaar zouden niet genoeg zijn om haar te bedanken voor haar vriendschap en voor alles wat ze voor dit boek heeft gedaan); Lisa Hollander, de buitengewoon begaafde ontwerpster die een chaotische berg foto's en tekst veranderde in het mooie boek dat u voor u ziet; de ontwerpers Paul Hanson en Paul Gamarello, die de

Barbecue! Bible-serie ontwierpen; redacteur Barbara Mateer, die zoveel tijd en moeite in dit boek heeft gestoken en mij vriendelijk op mijn taalfoutjes heeft gewezen; Patty Bozza, die alle stukjes bij elkaar bracht; tekstschrijvers Jim Eber en Kate Tylor, die mij hebben geholpen het

barbecuewoord te verspreiden; de geduldige assistent-redacteur Beth Doty, de scherpzinnige Pat Upton en de energieke Jenny Mandel en Bruce Harris. En, natuurlijk, de enige echte Peter Workman, die er zijn werk van heeft gemaakt wilde dromen te verwerken tot boeken die echt verkopen. Veel dank is ook verschuldigd aan mijn familie – allereerst mijn vrouw Barbara (een steun en toeverlaat in alles wat ik onderneem), die het huishouden draaiende hield en een buitengewoon begrip opbracht voor mijn krankzinnige werktijden; superkinderen Jake, Betsy en Marc, en niet in de laatste plaats mijn schoonmoeder Miriam Seldin. Mijn agente, Angela Miller, is zo'n constante factor in mijn leven dat ik haar ook als familie beschouw. Dat geldt ook voor Heather



Links: Styliste Rebecca Flaste (links) met assistente 'Chichi' Mari. Rechts: Fotograaf Greg Schneider.

Short, die het kantoor soepeltjes draaiende hield, met en zonder mij.

Ik wil ook enkele van mijn vele barbecue- en eetvrienden bedanken voor hun kennis en steun, onder wie Donna Myers van de DHM Group, Elizabeth Karmel van BSMG, Don Hysco bij Peoples Woods, Jerry Lawson bij W W Wood, Diane Jackson en Mary Huff bij Fleishman Hillard, Laura Fleming van het

Alaska Seafood Marketing Institute, Roger Berkowitz van Legal Sea Foods, Burt Culver op de Culver Duck Farms, Inc., John en Sukey Jamison van Jamison Farm, Brian Maynard bij KitchenAid, Karen Adler bij Pig Out Publications, Nancy Eisman bij Melissa's, Sonja Torres-Weisberg bij Cookworks, Alan Milam van Milam's Market en Carl Johnson van Scotty's Market.



Veel fabrikanten van barbecue-gereedschappen en voedselleveranciers hebben dit project gesteund. Het zijn vaklui en het kan geen kwaad eens op hun website te kijken.

Alaska Seafood Marketing Institute
www.alaskaseafood.org

Brugger Brothers
www.talamancapepper.com

Calphalon Corporation
www.cooking.com

Carlisle FoodService Products
www.carlislefsp.com

Char-Broil
www.charbroil.com

Charcoal Companion
www.companiongroup.com

Cookworks
www.cookworks.com

Culver Duck Farms
www.culverduck.com

Cutco Cutlery Corporation
www.cutco.com

DCS
www.dcs-range.com

Ducane Gas Grills
www.ducane.com

Grilla Gear
www.grillagear.com

Jamison Farm
www.jamisonfarm.com

KitchenAid
www.kitchenaid.com

Legal Sea Foods
www.sendlegal.com

Melissa's
www.melissas.com

Mushroom Council
www.mushroomcouncil.com

National Cattlemen's Beef Association
www.beef.org

National Pork Producers Council
www.otherwhitemeat.com

OXO International
www.oxo.com

Perdue Farms
www.perdue.com

Peoples Woods
www.peopleswoods.com

Pig Out Publications
www.pigoutpublications.com

Pottery Barn
www.potterybarn.com

Viking Range Corporation
www.vikingrange.com

Weber-Stephen Products
www.weberbbq.com

Williams-Sonoma
www.williams-sonoma.com

Zwilling J. A. Henckels
www.j-a-henckels.com

INLEIDING

Waarom ik dit boek schreef xi

VOORBEREIDING

Verschillende technieken 6

Barbecuen op houtskool 8

Barbecuen op gas 15

Temperatuur 19

Andere barbecues 22

Wat laatste tips 26

Basingrediënten
en voorbereiding 28

RUND EN KALF

Een prime rib barbecuen
OP HICKORY GEROOKTE PRIME RIB 32

Gevulde runderrollade barbecuen
RUNDERROLLADE GEVULD MET
CHORIZO EN KAAS 37

Een borststuk roken
MAGER BORSTSTUK UIT TEXAS
VAN DE BARBECUE 42

Een hele ossenhaas barbecuen
OSSENHAAS IN KRUIDENKORST
VAN DE BARBECUE 46

Churrasco maken
CHURRASCO MET DRIEKRUIDEN-
CHIMICHURRI 51

Een porterhouse steak barbecuen
PORTERHOUSE STEAK TOSCAANSE STIJL . . 56

T-bonesteaks barbecuen
VAGEVUURSTEAKS 60

Strip steaks barbecuen
STRIP STEAKS MET
DRAGONBOTER 63

Filets mignon barbecuen
FILET MIGNON MET JENEVERBESSEN 66

INHOUD

London Broil maken
LONDON BROIL MET GEMBERSOJA 70

Stooflap vullen en barbecuen
KLASSIEKE MATAMBRE 73

Rundersatés maken
RUNDERSATÉS MET SERÉH 78

Salade van gegrild rundvlees maken
AZIATISCHE RUNDVLEESSALADE 82

Runderfajita's maken
RUNDERFAJITA'S 86

Dwarsgesneden ribstuk barbecuen
ARGENTIJNSE RIBBETJES 91

Runderribben roken
RUNDERRIBBEN UIT MEMPHIS 94

De perfecte hamburger bereiden
HAMBURGERS MET KRUIDENBOTER 98

Kalfskoteletten barbecuen
GEMARINEERDE KALFSKOTELETTEN 102

**VARKEN EN
WORSTJES**

Pulled pork maken
PULLED PORK UIT NORTH CAROLINA . . . 106

Jerk pork maken
JAMAICAANSE JERK PORK 111

Gevulde varkenslende barbecuen
VARKENSLENDE MET TAPENADE 117

Varkenshaas barbecuen
IN MOJO GEMARINEERDE
VARKENSHAAS 122

Varkenskarbonades barbecuen
VARKENSKARBONADES IN BOURBON 127



Gevulde varkenskarbonades barbecuen VARKENSKARBONADES-'CALZONE'	131	Lamsribkarbonades barbecuen in tandoori-stijl LAMSKARBONADES IN TANDOORI-STIJL	182
Spare ribs roken KANSAS CITY SWEET-AND-SMOKY RIBS	135	Shish kebabs barbecuen SAFFRAAN-CITROENKEBABS	186
Krabbetjes indirect barbecuen KRABBETJES IN AZIATISCHE STIJL	140	Kebabs van lamsgehakt maken KEBABS VAN LAMSGEHAKT	190
Krabbetjes aan het spit barbecuen KRABBETJES AAN HET SPIT	144	Een heel lam barbecuen LAM AAN HET SPIT	195
Worstjes barbecuen IN BIER GESTOOFDE WORSTJES	148		
Hotdogs barbecuen 'HETE' HONDEN	151		
Een varken in zijn geheel barbecuen VARKEN OP DE BARBECUE	154		

LAM

Een hele lamsbout barbecuen PROVENÇAALSE LAMSBOUT	160	Een hele kip indirect grillen CITROEN-KNOFLOOKKIP	202
Een opengesneden lamsbout grillen LAMSBOUT MET SESAMOLIE EN GEMBER	164	Een hele kip barbecuen II KIP GEVULD MET KRUIDENBOTER	207
Een lamsrack direct grillen LAMSRACK UIT MARRAKECH	169	Een hele kip aan het spit barbecuen VIJFKRUIDENKIP AAN HET SPIT	211
Een lamsrack indirect grillen LAMSRACK IN EEN MOSTERDKORST	174	Een kip barbecuen op een bierblikje DE ENIGE ECHTE BIERBLIKKIP	216
Lamshaaskarbonades barbecuen LAMSHAASKARBONADES MET SICHUAN-KRUIDEN	178	Spatchcock van kip barbecuen SPATCHCOCK VAN KIP MET WALNOOT-DILLEPESTO	220
		Halve kippen barbecuen AMERIKAANSE GEGRILDE KIP	225
		Kipstukjes barbecuen GEGRILDE KIP MET SAFFRAAN	230
		Gepekeld kipfilets barbecuen GEGRILDE GEPEKELDE KIPFILET	236
		Gevulde kipfilets barbecuen GEBARBECUEDE GEVULDE KIPFILET	239
		Kipfilet onder baksteen barbecuen ONDER BAKSTEEN GEBARBECUEDE KIP	244
		Kippenvleugels barbecuen KIPPENVLEUGELS MET GORGONZOLA	247
		Yakitori barbecuen YAKITORI	250
		Thaise kipsaté barbecuen KIPSATÉ	254
		Een kalkoen roken GEROOKTE KALCOEN IN CAJUNSTIJL	258



Kalkoenpastrami barbecuen
 KALKOENPASTRAMI **262**

Eend aan het spit barbecuen
 CHINESE EEND AAN HET SPIT **266**

Vechthoen aan het spit barbecuen
 VECHTHOENDERS MET KRUIDEN
 EN MOSTERD **271**

Kwartels barbecuen
 GEBARBEUEDE KWARTELS MET EEN SALADE VAN
 PEER EN PIJNBOOMPITTEN **276**

VIS

Grote vis barbecuen
 HELE ZALM MET CITROEN EN DILLE **282**

Kleine vis barbecuen
 FRANSE CARIBISCHE SNAPPER **286**

Vis op de huid barbecuen
 ZALM MET MOSTERDGLAZUUR **291**

Visfilets barbecuen
 KNOFLOOKHEILBOT **295**

Visbiefstukjes barbecuen
 TONIJN MET BASILICUM EN
 EEN RUCOLASALADE **300**

Vis in blad barbecuen
 BLAUWBAARS IN BANANENBLAD **304**

Vis roken
 OP RUM GEROOKTE ZALM **309**

SCHAALDIEREN

Garnalen barbecuen
 BRAZILIAANSE GARNALENKEBABS **316**

Garnalen in de schaal barbecuen
 GEBARBEUEDE GARNALEN IN
 NEW ORLEANS-STIJL **321**

Garnalen aan een stokje barbecuen
 BACON-BASILICUMGARNALEN AAN EEN STOKJE
 EN GARNALEN AAN RIETSUIKER MET
 RUMGLAZUUR **325**

Een hele kreeft barbecuen
 GEBARBEUEDE KREEFT EN
 DOORGESNEDEN KREEFT **330**

Langoeststaarten barbecuen
 LANGOEST MET KORIANDER EN LIMOEN **335**

Zachte krabben barbecuen
 ZACHTE KRAB MET DRAGON-
 TARTAARSAUS **339**

**Jakobsschelpen aan spiesen
 barbecuen**
 GEGRILDE JAKOBSSCHELPEN MET ROZEMARIJN . **343**

Oesters barbecuen
 OESTERS MET WASABISLAGROOM . . **346**

**Venusschelpen en mosselen
 barbecuen**
 SCHELPE MET SESAM-KORIANDER-
 BOTER **349**

GROENTEN EN ZO

Groene asperges barbecuen
 GEGRILDE ASPERGES MET SESAMZAADJES **354**

Kool barbecuen
 GEGRILDE KOOL **357**

Maïs barbecuen
 GEGRILDE MAÏS **361**

Aubergines barbecuen
 GEGRILDE-AUBERGINE-DIP **364**

Aubergineplakjes barbecuen
 AUBERGINEPLAKJES MET CAPRESE-'SALSA' . . **367**

Sla barbecuen
 GEGRILDE SLA MET ZOETZURE SAUS **370**

Paddestoelen barbecuen
 MEXICAANSE MIXED GRILL VAN
 PADDESTOELEN **373**

Portobello's barbecuen
 PORTOBELLO'S MET KNOFLOOK,
 PARMEZAANSE KAAS EN
 PIJNBOOMPITTEN **376**

Uien en knoflook barbecuen
 MIXED GRILL VAN UIEN **380**

Paprika's barbecuen
 SALADE VAN GEGRILDE PAPRIKA **383**



Aardappels op de barbecue roken GEROOKTE AARDAPPELS	387	MENGSEL ■ JAVAANS MENGSEL ■ MEDITERRAAN KRUIDENMENGSEL ■ MUCHO MACHO PEPE- MENGSEL ■ SESAMZAADMENGSEL ■ TEXAANS CHILIMENGSEL	440
Zoete aardappels in de houtskool barbecuen IN DE HOUTSKOOL GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPELS MET AHORN-KANEELBOTER	390	Bedruijsauzen maken BASISBARBECUEBEDRUIPSAUS	445
Tomaten barbecuen MET KNOFLOOK GEGRILDE TOMAAT	393	Barbecuesauzen maken BASISBARBECUESAUS ■ HOISINBARBECUESAUS ■ MOSTERDBARBECUESAUS ■ AZIJNSAUS UIT NORTH CAROLINA	446
Courgettes barbecuen COURGETTES MET GRIEKSE KRUIDEN . . .	397	Kruidenboter maken DRAGONBOTER ■ KNOFLOOKKRUIDENBOTER ■ GEROOSTERDE-KNOFLOOKBOTER	449
In aluminium pakketjes barbecuen AZIATISCHE GROENTEN GEGRILD IN FOLIEPAKKETJES	400	Tafelsauzen BEARNAISEMAYONAISE ■ GORGONZOLASAUZ ■ WITTE BARBECUESAUS ■ MOSTERDSAUS ■ MOSTERD-DILLES AUZ ■ WASABI-SLAGROOM ■ KRUIDEN-MIERIKSWORTELSAUS ■ PINDA- SAUS ■ AZIATISCHE PERENSAUS ■ VIETNA- MESE DIPSAUS ■ DRIEKRUIDEN-CHIMICHURRI ■ PICO DE GALLO ■ TOMATEN-PAPRIKASALSA ■ SALSA VERDE ■ MANGOSALSA ■ CILANTRO- CHUTNEY ■ KOMKOMMERSALADE ■ SJALOT- TEN-MARMELADE	452
Quesadilla's barbecuen GEGRILDE QUESADILLA'S	405	ADRESSEN EN SITES	462
Pizza's barbecuen GEGRILDE PIZZA	408		
Tofu barbecuen MANDARIJN-TERIYAKI-TOFU	414		
Knoflookbrood barbecuen GEGRILD KNOFLOOK-PETERSELIE- KAASBROOD	418		

DESSERTS

Ananas en andere vruchten barbecuen MET KOKOSMELK GEGRILDE ANANAS . . .	424
Peren en andere vruchten op de barbecue roken OP DE BARBECUE GEROOKTE PEREN	428
Crème Brûlée barbecuen CRÊMES BRÛLÉES MET CHIPOTLE-PEPER .	432
S'mores maken op de barbecue SHORTBREAD S'MORES	436

KRUIDEN EN SAUZEN

Kruidenmengsels maken BASISBARBECUEMENGSEL ■ BASIS-VISPEKEL ■ CAJUNMENGSEL ■ CHINEES VIJFKRUIDEN-	
---	--

BARBECUES EN TOEBEHOREN

Barbecues HOUTSKOOLBARBECUES: TOSCAANSE GRILL ■ HIBACHI ■ KUIPBARBECUE ■ BARBECOOK ■ KE- RAMISCHE BARBECUE ■ TAFELBARBECUE .	464
GASBARBECUES: GOEDKOPE ■ MIDDENKLASSE ■ SUPERGASBARBECUES	468
PSEUDOBARBECUES EN SMOKERS: ELEKTRISCHE GRILL ■ GRILLPAN ■ VERTICALE WATERSMO- KER ■ HORIZONTALE CILINDERSMOKER . .	470
Toebehoren	472
Starters, brandstof en rookmateriaal	478
ZAKENREGISTER	481
RECEPTENREGISTER	489



Dit boek is ontstaan onder een enorme plaat aan op een zwoele zomeravond in Pittsboro, North Carolina. Het gebeurde in het elegante eethuis Fearington House. Ik was uitgenodigd om er te doen wat ik het allerleukst vind: praten over barbecuen en er een demonstratie van geven. Net als altijd gaf ik gelegenheid tot het stellen van vragen. Even leek het of ik water naar de zee aan het dragen was. Ik bevond me precies in het hart van de barbecuestreek van North Carolina. Wat kon ik mensen die al varkens roosterden en pulled pork aten sinds ze mes en vork konden vasthouden in 's hemelsnaam nog leren? Misschien kwam het door de unieke omgeving – een gazon waarop sierlijk gedekte tafels stonden – of door de ontspannen sfeer van de lezing en de maaltijd die volgde. De rijkelijk stromende wijn hielp in ieder geval. Hoe het ook kwam, de toehoorders reageerden zeldzaam enthousiast en stelden alle vragen die barbecuechefs in de dop overal ter wereld zouden willen stellen, maar haast nooit kunnen stellen.

Ze vroegen naar het verschil tussen barbecuen en grillen, tussen direct en indirect roosteren. Ze vroegen hoe je kon zien of een biefstuk gaar was en hoe je kip gaar kreeg zonder hem te verbranden. Ze wilden weten of er een verschil bestond tussen barbecuen op houtskool, gas of hout en welke manier de beste was. Ze vroegen hoe je kon zien of de kooltjes heet genoeg waren en of je op een gasbarbecue ook kon roken. Ze wilden weten hoe je alles barbecuet, van asperges tot uien, van kreeft tot lam, van varkenskoteletten tot hele varkens.

Het was boeiend om te zien wie de vragen stelden en hoe. Vrouwen waren in het begin uitgesprokener dan mannen. Uit hun vragen bleek dat ze zich niet vertrouwd voelden met het aansteken van en omgaan met een barbecue. De mannen stelden hun vragen aarzelder. 'Ik doe het zus en zo en het resultaat is prima, maar ik weet niet of ik het goed doe,'

WAAROM IK DIT BOEK SCHREEF

was de algemene vraagstijl. Pas na de lezing nam de ene na de andere man me apart om zijn onzekerheden aan me toe te vertrouwen. 'Mijn biefstukken zijn altijd taai,' bekende er een. 'Moet ik krabbetjes koken voor ik ze rook?' vroeg een ander. 'Hoe voorkom ik dat mijn zalm aan de grill vastplakt?' 'Kun je pizza echt barbecuen?' En ga zo maar door.

Voor de mannen leek er meer ego mee te spelen bij het barbecuen. Ze hadden het gevoel dat er van ze werd verwacht dat ze experts waren en durfden geen gaten in hun kennis toe te geven. Zowel mannen als vrouwen stelden goede vragen, maar stonden vaak niet toe dat erop werd geantwoord.

Koken wordt tenslotte op allerlei cursussen, op televisie en zelfs op de middelbare school onderwezen, maar barbecuelessen komen nauwelijks voor.

In de maanden daarna begon ik de vragen te noteren die tijdens kookdemonstraties werden gesteld. Ik chatte on-line bij verschillende internetforums en begon een 'Vraag het de barbecuegoeroe'-rubriek op mijn eigen website (www.barbecuebible.com) – alweer met het doel erachter te komen wat mensen over barbecuen wilden weten.



Hoe meer ik luisterde, hoe meer ik ervan overtuigd raakte dat mijn volgende boek over barbecuen een echt leerboek zou zijn over de techniek en niet alleen een kookboek met recepten. En omdat een plaatje meer zegt dan woorden, besloot ik dat het honderden foto's zou krijgen die niet alleen de techniek van het barbecuen stap voor stap zouden laten zien, maar ook het voorbereiden van het voedsel en het bereiden zelf.

In *Culinair barbecueën* worden de vragen behandeld die u zich altijd stelde, maar nooit hardop. Het toont u het hele proces van het uitzoeken en kopen van een barbecue tot het veilig aansteken en de technieken van contactgrillen, barbecuen en roken. U vindt in dit boek de basisgerechten die *iedereen* moet kunnen bereiden: een perfecte kipfilet, visfilet die niet blijft plakken, een malse, sappige T-bonesteak, maar ook meer spectaculaire schotels die u de ster van de avond maken, tot een in zijn geheel geroosterd lam aan toe.

Hoe ik dit boek schreef

Zoals dat zo vaak gaat met ideeën, viel de uitvoering nogal tegen. Ik begon met een lijst van de gerechten waar men gewoonlijk problemen mee ondervindt (hele kippen, biefstuk, borststuk, krabbetjes, schouderham en vis). Daaraan voegde ik zaken toe die ik persoonlijk graag vaker op de barbecue zou willen zien: groenten, brood, vegetarische schotels, zelfs desserts. Ik maakte nog een lijst van basistechnieken – direct grillen, indirect grillen, roosteren, barbecuen boven bladeren en in de as. Ik maakte recepten om die technieken te illustreren.

Toen het boek vorm begon te krijgen, belde ik een bevriende fotograaf, Greg Schneider, ook een barbecuefan, wiens kennis van voedsel-fotografie alleen wordt overtroffen door zijn perfectionisme en werklust. De derde musketier zou voedselstyliste Rebecca Flaste zijn.

Toen het team er eenmaal was, concentreerde ik me op de uitvoering. Ik wilde het gebruik van allerlei soorten barbecues laten zien en dus sleepten we mini-hibachi's en gasbarbecues zo groot als auto's aan, rookapparaten, keramische *kamado's*, elektrische en gasgestookte roosters. We kochten ook elk mogelijk barbecuegereedschap en -accessoire, om maar niet te spreken van het assortiment houtskool, hout en rooksnippers. De studio begon op een showroom te lijken en we hadden nog geen vuurtje gestookt!

Tijdens het barbecuen, probeerden we elke handeling in logische stappen te verdelen: snijden, ontbenen, fileren; inwrijven of marinieren; het voedsel op het rooster leggen en barbecuen; zien wanneer het gaar is. We maakten elk gerecht van begin tot eind klaar. Greg maakte twee series foto's: een hoe-moet-het-reeks, waarop de handelingen goed te zien zijn, en een reeks mooie foto's van de voltooide schotels. We vonden het allemaal belangrijk niet alleen de stap-voor-stap-technieken van het barbecuen te laten zien, maar ook hoe mooi een gerecht eruit kan zien.

Alle gerechten in dit boek zijn bereid op het type barbecue dat u en uw burens in uw tuin hebben staan. De handen op de foto's zijn van mij en hoewel ik heb geprobeerd ze netjes te houden, ziet u enkele onvermijdelijke blaren en krassen. Het feit dat ik op de foto's geen ovenwanten draag, betekent niet dat u dat ook niet hoeft te doen. Mijn handen zijn door jaren van koken boven open vuur gehard, waardoor ik niet altijd ovenwanten draag wanneer het eigenlijk zou moeten. Als ik dacht dat een foto duidelijker zou zijn zonder, liet ik ze uit.

Voor twee lessen was hulp van deskundigen nodig en ik zou ze op deze plaats willen bedanken. Toen we een heel lam aan het spit wilden barbecuen, belde ik mijn Griekse vriend Peter Arvanitakes. Peter roostert al zijn hele leven lam en aan de East Coast is geen betere Griekse expert te vinden. Hij hielp



bij de bereiding van het lam op bladzijde 195. Jack Cooper barbecuet al langer dan ik in Miami woon elke zaterdag varkensvlees voor de hele buurt. Hij was de enige die me kon helpen bij het bereiden van het hele varken op bladzijde 154.

Hoe gebruikt u dit boek

Een handleiding als deze

schrijven stelde me voor verschillende problemen. Ik wilde hem eenvoudig genoeg maken voor iemand die nog nooit had gebarbecued. (Zo eenvoudig dat u, na het lezen van dit boek, een winkel binnenloopt, een barbecue koopt, deze aansteekt en veilig en vol vertrouwen de basisgerechten als biefstuk, krabbetjes, borststuk en ham erop bereidt.) Ik wilde echter ook een boek maken dat de interesse zou wekken van ervaren barbecuefanaten – en hen nieuwe recepten bieden om nog jarenlang de show mee te stelen.

Natuurlijk wilde ik *alle* basistechnieken van het koken boven open vuur laten zien (direct grillen, grillen aan het spit, roken enzovoort) op zowel gasgestookte als houtskoolbarbecues, maar ook was het mijn wens de vaardigheden van het koken en snijden te tonen die u nodig hebt om een topbarbecueer te worden: hoe u een kip ontleedt of een haasbiefstuk snijdt bijvoorbeeld; hoe u garnalen pelt of satés rijgt; en hoe u marinades en barbecue-sauzen maakt en gebruikt.

Om deze doelen te bereiken, onderscheidde ik drie delen in *Culinair barbecueën*. In het eerste worden de basistechnieken van het barbecuen behandeld: u ziet hoe u barbecues aansteekt (zowel op houtskool als op gas) en hoe u ze opstelt voor direct en indirect barbecuen en roken. U leert hoe u de kooltjes van een houtskoolbarbecue aanvult en hoe u rookt op een gasgestookte barbecue; ook spit en roker komen aan bod.

Het tweede deel van *Culinair barbecueën* bestaat uit meer dan 100 aparte lessen, elk

rond een bepaalde techniek. In het hoofdstuk over rundvlees leert u bijvoorbeeld het barbecuen van alles van een prime rib tot een piepklein sateetje, waaronder een sappige biefstuk, een gehele haasbiefstuk, gerookt ribstuk en perfecte hamburgers. In de meeste hoofdstukken gaat het over het voedsel dat u in een boek over barbecuen verwacht – rundvlees, varkensvlees, gevogelte, vis, schaaldieren en groenten – maar u treft ook buitenbeentjes aan die u op verbaasde blikken zullen komen te staan: pizza, quesadilla's, salades, tofu en zelfs enkele desserts.

Elke les omvat een korte beschrijving van de techniek en een foto van hoe een met die techniek bereid gerecht eruit kan zien. De **Tips** zijn bedoeld om de uitvoering van de techniek gemakkelijker te maken en u te waarschuwen voor mogelijke valkuilen. Onder het kopje **Techniek** ziet u hoe u uw barbecue moet opstellen, onder **Bereidingstijd** en **Vorbereidingstijd** krijgt u een ruwe schatting van hoe lang de voorbereiding, het marineren en het barbecuen zelf duren (een *ruwe* schatting, omdat iedereen zijn eigen tempo heeft). **Benodigheden** wijst u op gereedschappen die u misschien nog niet in huis hebt, zoals slagerstouw en bamboe prikkers. Dan volgen de **techniefoto's** en **onderschriften**, gevolgd door een relevant **recept** (dat de techniek illustreert). **Variaties** en **Ook goed voor** geven andere manieren om het basisrecept en de techniek toe te passen. Onder elke foto van een voltooid gerecht staat een bij-schrift waarin de hoofdschotel en de bijgerechten worden genoemd. Als een bijgerecht met een hoofdletter begint, staat het recept of de bereidingstechniek elders in het boek. Natuurlijk tonen de techniefoto's de bereiding van bepaalde gerechten (die van de recepten), maar ze kunnen ook worden gezien als algemene illustraties van een techniek. Op bladzijde 204, bijvoorbeeld, staat hoe u een kip inbindt, maar dezelfde techniek wordt ook voor een kalkoen of eend gebruikt. Op blad-

Ik wilde het gebruik van allerlei soorten barbecues laten zien en dus sleepten we **mini-hibachi's** en **gasbarbecues zo groot als auto's** aan, rookapparaten, keramische kamado's, elektrische en gasgestookte roosters.

zijde 354 staat een 'vlot' van asperges beschreven, maar elke lange, dunne groente, van okra tot kousenband, kan op deze manier worden bereid. En dat ik een bepaald kruidenmengsel gebruik voor krabbetjes, betekent niet dat u dat ook moet doen. De instructies vertellen u wanneer u de krabbetjes moet kruiden, maar verplichten u niet tot een bepaalde combinatie.

De recepten zijn gekozen als voorbeelden van bepaalde barbecuetechnieken. Vele zijn klassiek Amerikaans: mager borststuk uit Texas (zie blz. 44), *pulled pork* uit North Carolina (zie blz. 109), gerookte zalm (zie blz. 313), shish kebabs (zie blz. 188), yakitori (zie blz. 252) en zelfs *s'mores* (zie blz. 438). Andere recepten zijn mijn persoonlijke favorieten die sommige technieken goed illustreren. Aan de hand van de lamskoteletten met Sichuan-kruiden op bladzijde 180 leert u bijvoorbeeld drievoudig te marinieren en te grillen. Het recept van jakobsschelpen met rozemarijn op bladzijde 345 toont hoe u een vers takje rozemarijn gebruikt als prikker.

Ik hoop dat deze recepten uw eigen fantasie prikkelen. Misschien wilt u de tandoori-marinade op bladzijde 182 wel bij kip gebruiken in plaats van bij lam. Of misschien wilt u de bierbliktechniek toepassen op een patrijs of een eend in plaats van op een kip (zie blz. 219). De in repen gesneden varkenshaas van bladzijde 115 kan net zo goed worden bereid met een ander deel van het varken dan op de foto afgebeeld. Met andere woorden, ik nodig u uit om met deze recepten aan de slag te gaan en

van mijn specialiteiten de uwe te maken. Het derde en laatste deel van het boek behandelt de basisgereedschappen en noemt de verschillende soorten roosters en grijpers, accessoires en brandstoffen die u nodig hebt of die handig kunnen zijn.

Ik blijf erop hameren: barbecuen is geen hersenchirurgie. Het belangrijkste is het plezier dat u hebt. Onthoud: u kunt geen fouten maken in de keuken – er wacht gewoon een nieuw recept op ontdekking! Is uw kip in brand gevlogen? Schraap het verbrande deel eraf en wrijf de vogel in met gehakte peterseilie, knoflook en geraspte citroen. ('Zo doen ze het in Toscane,' zegt u dan trots tegen uw gasten.) Is uw lamsribstuk na het barbecuen nog rood van binnen? Vertel met overtuiging dat u een nieuwe techniek gebruikt die dubbel barbecuen heet, snijd het vlees doormidden en leg het weer op het vuur. Ik zit al 25 jaar in het vak en leer elke dag nog iets nieuws.

Laat me alstublieft weten hoe het gaat. Ik vind het leuk om van u te horen op mijn website: www.barbecuebible.com. Gebruik het elektronisch prikbord 'Ask the grilling guru' om over uw successen op te scheppen en vragen te stellen over uw vergissingen. Ik zal proberen elke serieuze vraag te beantwoorden (al duurt het misschien een paar weken).

Barbecuen is de oudste, meest voorkomende manier van koken ter wereld. Ik hoop dat dit boek uw kennis vergroot en dat u ondertussen veel lekkere dingen eet.

Steven Raichlen

Bij de vertaling/bewerking van dit boek is – voor zover mogelijk – onderzocht of alle genoemde producten in Nederland en België verkrijgbaar zijn. Mocht dat onverhoopt in een enkel geval niet zo zijn, dan raadt de auteur u aan om uw creativiteit te gebruiken en naar een alternatief te zoeken.





Verschillende technieken 6



Barbecuen op houtskool 8

VOOR-BEREIDING

Niets haalt smaak meer naar voren dan barbecuen: de volle smaak van rundvlees, de zilte sappigheid van zeebanket, de natuurlijke zoetheid van groenten. De rook en de schroeilucht die bij barbecuen horen, dragen bij aan een volheid van smaak die anders nooit wordt bereikt.



Barbecuen op gas 15



Temperatuur 19

Misschien is dat de reden waarom barbecuen zo snel aan populariteit wint en er gloednieuwe barbecues, handige nieuwe gereedschappen en steeds gewaagdere recepten verschijnen. Barbecuen is gezond, het is gezellig en het werkt als een magneet op uw gasten. Wijs me een man of vrouw aan die zich op zijn gemak voelt achter een barbecue en u hebt een onderhoudend showman of -vrouw, een gastheer of gastvrouw en een kok in één. Dit boek wil alle onzekerheid rond barbecuen wegnemen. Op de volgende bladzijden leert u veilig het vuur aan te maken – met wat geluk in één keer. U leert elk vuur te beheersen – houtskool, hout of gas – zodat u een vaste, betrouwbare warmtebron hebt. U leert de basistechnieken –

direct grillen en indirect grillen – en bijzondere technieken, zoals roken, grillen aan het spit en roosteren in de as. En u maakt kennis met verschillende barbecues, accessoires, brandstoffen, marinades en kruidenmengsels die nodig zijn om steeds weer perfecte gerechten van de barbecue te toveren.



Andere barbecues ... 22



Wat laatste tips 26

Basisopstelling

De meeste Amerikanen weten wel iets over barbecuen (cijfers wijzen uit dat 85 procent van de Amerikaanse gezinnen een barbecue bezit) en ook in Nederland en België is het ongekend populair, maar eens moet de eerste keer zijn. Stel u daarom eens voor dat u nog nooit een barbecue in uw bezit hebt gehad, laat staan er een gebruikt.



Basingrediënten en voorbereidingen..... 28



Voor ik met barbecuen begin, zorg ik ervoor dat mijn barbecue op een vlakke ondergrond staat en dat ik mijn brandstof en gereedschappen direct onder handbereik heb.

Barbecues zijn te koop in elke denkbare maat, vorm, stijl en prijsklasse. Voordat u er een kunt uitzoeken, moet u bedenken wat uw kookgewoonten zijn. Kookt u meestal alleen voor uzelf en misschien uw partner of deelt u uw culinaire hoogstandjes graag met een grote vriendengroep? Deze overweging helpt u bij het kiezen van het formaat van de barbecue die u wilt kopen. Hebt u de neiging steeds weer dezelfde drie gerechten te bereiden of bent u een avonturier? (Ik hoop het laatste na het lezen van dit boek!) Dit bepaalt of u een basismodel zonder fratsen koopt of een barbecue met de nieuwste snufjes. Bent u praktisch en resultaatgericht, altijd bezig met het einddoel en minder met het proces? Of is de bezigheid van het koken boven open vuur voor u even opwindend als het uiteindelijke resultaat?

(En hoeveel onzekerheid kunt u hebben?) Dit helpt u bij de belangrijkste beslissing omtrent de barbecue in spe: of u een gasgestookte of houtskoolbarbecue neemt. Hier volgt vast een tip: als u handig bent, is niets zo leuk als een nieuwe barbecue in elkaar zetten. Hebt u twee linkerhanden, dan zijn de meeste ijzerwinkels wel bereid de barbecue voor u te assembleren. U kunt ook tijd en geld besparen door een showmodel te kopen.

De juiste plaats

Als u uw barbecue in elkaar hebt gezet, moet u beslissen waar u hem neerzet. Een terras of veranda is een voor de hand liggende keuze – het liefst vlak bij de keukendeur. (De meeste voorbereidingen worden in

de keuken gedaan en daar vindt u ook dat invetkwestje of die fles barbecueaus die u mee naar buiten had willen nemen, maar was vergeten.) Een barbecue geeft veel hitte af. Daarom moet u hem op enige afstand van het huis (zeker een huis met houten dakspanen en/of een rieten kap), planten of struikgewas zetten. U kunt hitte en rook beter controleren als u een plaats kiest met een goede ventilatie, maar beschut tegen de wind. (Het zal echter altijd zo zijn dat waar u de barbecue ook neerzet, er rook in uw gezicht komt.)

De barbecue moet stevig op een vlakke ondergrond staan – ook al is dat het gazon van uw achtertuin. Als u de barbecue op een houten vloender plaatst, moet u eraan denken dat vonken en brandende asdeeltjes uit een houtskoolbarbecue kunnen vallen (en vet uit een gasgestookte barbecue kan druppelen). Leg een grote, zware metalen plaat onder de barbecue of gebruik een terrasbeschermer. Gebruik een barbecue nooit binnenshuis, in een garage of onder een afdak. Er komt koolmonoxide vrij, wat giftig is. Om dezelfde reden kunt u ook beter niet barbecuen onder een prieel of onder een laaghangende boom.

Het is prettig om een tafel naast de barbecue te hebben staan (in mijn ervaring is er nooit genoeg werkruimte tijdens het barbecuen). Een aanrecht, tuinslang of bak met water is altijd nuttig om uw handen te wassen. Onderschat ook het belang niet van een goede lichtbron na zons- ondergang. Dat maakt veel uit als u wilt zien of uw vlees nog rauw is, precies goed of hopeloos verbrand.

TECHNIEK:
Indirect grillen

BEREIDINGSTIJD:
Ongeveer 6 uur

**VOORBEREIDINGS-
TIJD:**

4 tot 6 uur voor
het roken van het
vlees
(desgewenst)

EEN BORSTSTUK ROKEN

In de professionele barbecuewereld is borststuk het meesterstuk van elke chef-kok. Elk heeft zijn eigen geheime recept. Volgens mij is het het belangrijkste dat u een borststuk langzaam boven een laag vuur bereidt. Het einddoel is een inwendige temperatuur van ongeveer 90 °C, maar u moet deze heel geleidelijk bereiken. Gaat het te snel dan hebt u uiteindelijk de bekende schoenzool op uw bord.

Hoe langzaam moet een borststuk dan garen? In Texas is het niet ongebruikelijk dat men een borststuk 15 tot 20 uur rookt.

Rekent u op ten minste 6 uur, wat

borststuk wel tot een gerecht maakt dat de nodige planning vereist. Het goede nieuws is dat als u de kunst eenmaal onder de knie hebt – en het gaat net zo goed op een gasbarbecue als op een houtskoolbarbecue of een smoker – u keer op keer malse plakken van het kruidigste rundvlees op tafel zet.

Mager borststuk uit Texas van de barbecue, met zoete, gerookte witte bonen en barbecuesaus



DE BARBECUE GEREEDMAKEN



1 Steek voor roken op de barbecue eerst de houtskool aan met een houtskoolstarter (zie blz. 9).



2 Zet een druipbak midden in de barbecue en verdeel de kooltjes gelijkmatig over beide zijanten.



3 Leg een handje uitgelekte houtsnippers op elk hoopje kolen.

TIPS

■ Een heel borststuk weegt 6 tot 7 kg en telt drie delen: de naborst, het borststuk zelf en de platte rib. Bij deze techniek adviseer ik alleen het middelste stuk van de platte rib te gebruiken. Deze rechthoekige spier is mager en compact en geeft mooie plakken als u hem snijdt. Als u bij de slager om borststuk vraagt, krijgt u meestal dit deel.

■ Bereid het borststuk in een open bak van aluminiumfolie. Deze voorkomt dat de onderkant van het vlees uitdroogt, in de eerste plaats doordat hij hem beschermt tegen de directe hitte, en in de tweede plaats doordat het smeltende vet erin wordt opgevangen. Gebruik in ieder geval een aluminium bak als u een borststuk op een gas- of houtskoolbarbecue rookt. U kunt de bak weglaten als u een barrel- of watersmoker gebruikt (zie blz. 24).

HET VLEES VOORBEREIDEN



1 Een schoongemaakt borststuk, klaar om te worden gerookt. Let op de vetlaag. Die houdt het vlees sappig tijdens het roken.



2 Strooi het kruidenmengsel over het vlees en wrijf het er met uw vingers in.



3 Draai het vlees om en bestrooi ook de onderkant met de kruiden.

TECHNIEK:
Direct grillen

BEREIDINGSTIJD:
12 tot 20 minuten

**VOORBEREIDINGS-
TIJD:**
30 minuten tot
1 uur voor het
marineren van de
vis

KLEINE VIS BARBECUEN

Toen de eerste Europeanen aankwamen in het Caribisch gebied, zagen ze Arawak-indianen die boven een rokerig vuur op een hoog houten rooster aan het barbecuen waren. Even opvallend waren de kruiden: geurige takjes tijm, vurige pepers en zoetgeurige piment. Er is een hoop veranderd sinds de dagen van de Arawaks, maar de mensen uit de Cariben brengen hun vis en vlees nog steeds op smaak met verse kruiden, brandende pepers en piment en barbecuen ze nog steeds. Zo barbecuen zij kleine vis.

*Franse
Caribische
snapper*



DE BARBECUE GEREEDMAKEN



1 Steek voor direct grillen eerst de houtskool aan met een houtskoolstarter (zie blz. 9).



2 Verdeel de kolen gelijkmatig met een schoffel of een ander lang voorwerp.



3 Gebruik de test op blz. 10 om te zien of de barbecue is voorverhit tot hoog.

TIPS

■ Wanneer u een hele vis wilt grillen, kies er dan een met een simpele graatstructuur, die 500 tot 600 g weegt (na het schoonmaken zullen de gewichten niet veel verschillen). Ikzelf kies graag voor een snapper. Andere goede kandidaten zijn pompano, porgy (moeilijk verkrijgbaar), roodbaars, gestreepte zeebaars en forel.

■ Vis heeft de neiging om aan de grill vast te plakken. Een vismandje, dat de vis vasthoudt in zijn tralies, is handig. Het mooie van het vismandje is dat u het mandje draait, niet de vis, dus een tere vis breekt nooit of plakt vast. Spuit het mandje wel eerst in met olie voor u de vis erin stopt.

DE VIS VOORBEREIDEN



1 Knip met een keukenschaar de vinnen van de vis – in dit geval rode snapper.



2 Knip de staarten bij zodat ze V-vormig zijn. Dit is alleen om cosmetische redenen.