



INHOUD

VOORWOORD NAPOLEON	6
INLEIDING	8
RECEPTEN	22
Europa	24
Noord-Amerika	108
Zuid-Amerika en het Caribisch gebied	130
Afrika	154
Azië	176
Australië en Nieuw-Zeeland	206
Register	218
Over de auteur	222
Dankwoord	223
Colofon	224

VOORWOORD

Sinds de mensheid weet hoe zij vuur moet maken, wordt het wereldwijd gebruikt als hittebron. Om warm te blijven en om eten te bereiden. Door de jaren heen is de manier waarop ons voedsel bereid wordt steeds innovatiever geworden. Keramische kookplaten, koken op gas of inductie, heteluchtovens, magnetrons en stoomovens zijn niet meer weg te denken uit de moderne keuken. Eén ding is altijd hetzelfde gebleven, de oeroude vorm van eten bereiden: boven vuur.

In sommige landen is het nog steeds de enige manier, bij ons wordt het weer vaker gedaan: grillen. De hoeveelheid recepten die wereldwijd op de grill gemaakt worden is ontzettend groot. Elk continent, elk land en zelfs elke regio heeft zijn eigen specialiteiten.

In het boek dat nu voor u ligt heeft grillmeester Ralph de Kok voor u de smaakvolste gerechten van over de hele wereld verzameld. Met deze recepten kunt u in uw tuin of op uw balkon de meest exotische smaakbelevissen tot leven laten komen. Verras uw familie, vrienden of buren eens met iets anders! Eet smakelijk!

Veel grillplezier gewenst door

Michel Voragen & Fred Schalkwijk

Napoleon Grills



STECKERLFISCH

VAN DE BARBECUE

VOOR 4 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 1 UUR + 15 MINUTEN

MARINEERTIJD: 12 UUR

MOEILIJKHEIDSGRAAD: ★★

4 verse forellen of makrelen
à 350-400 g
1-2 citroenen
zout
versgemalen peper
1,5 dl zonnebloemolie
1 tl mild paprikapoeder
½ tl kerriepoeder
1 el gedroogde tijm
1 el gedroogde oregano
1 teentje knoflook
1 takje verse bladpeterselie

1. Schub de vissen en maak ze onder stromend water schoon. Dep ze vanbinnen en -buiten droog. Snijd het vel aan de buikkant 3-4 keer licht in. Bedruppel de vissen vanbinnen en -buiten met versgeperst citroensap en bestrooi ze met zout en versgemalen peper. Meng voor de marinade de olie, het paprikapoeder, kerriepoeder, de tijm en oregano. Pel de knoflook en hak hem fijn. Haal de blaadjes van het takje peterselie en hak ze fijn. Roer de kruiden door de marinade en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Bestrijk de vissen vanbinnen en -buiten met de marinade en leg ze in een schaal. Dek ze af en laat ze 12 uur in de koelkast marineren. Zet de rest van de marinade opzij.
2. Leg 4 vierkante houten spiesen van minstens 80 cm lang in koud water en laat ze minstens 2 uur weken. Verwarm een houtskoolbarbecue voor en bevestig er een vis- of spiesenhouder op. Haal de gemarineerde vissen uit de koelkast en rijg ze aan de houten spiesen. Steek de spies (*steckerl* in het Beiers) eerst door de bek, dan langs de graat en eruit door de staart. Laat de spiesen 30 minuten rusten.
3. Leg de vissen met de buikholte naar boven in de houder boven de gloed. Afhankelijk van de hitte en de grootte van de vissen zet u de houder hoger of lager. Keer de vissen regelmatig zodat ze gelijkmatig garen. Bestrijk ze tussendoor met de marinade en rooster ze 30-40 minuten, tot ze knapperig zijn. Leg de gegaarde visspiesen op een stuk bakpapier; elke spies op een apart stuk papier. Sla het papier om de vis en trek de spies er al draaiend uit. Dien de vissen op het papier op. Geef er knapperige crackers of broodjes bij. Het knapperige vel van de vis kunt u natuurlijk gewoon eten.





RATATOUILLE

VOOR 4 PERSONEN ALS BIJGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 45-60 MINUTEN

MOEILIJKHEIDSGRAAD: ★★

1 gele paprika
1 groene paprika
½ aubergine
1 ui
olijfolie
2 tomaten
2 teentjes knoflook
2 takjes basilicum
2 takjes tijm
1 el rodewijnazijn
1 courgette
zout
versgemalen peper

1. Verwarm de barbecue voor tot 200 °C. Leg de gele en groene paprika direct in de hete kolen tot het vel zwart begint te worden. Keer de paprika's om de paar minuten. Haal de zwartgeblakerde paprika's uit de kolen en laat ze afkoelen.
2. Snijd de aubergine in schijven van 1 cm en bestrooi ze met zout. Dep ze na 5 minuten droog met keukenpapier. Pel de ui en snijd hem in ringen van ongeveer 5 mm dik. Bestrijk de aubergineschijven en uiringen met wat olijfolie. Rooster ze 8-10 minuten bij 200 °C. Haal ze van de barbecue, snijd ze in blokjes en doe ze in een grote kom.
3. Trek het zwarte vel van de paprika's en verwijder steel, zaad en zaadlijsten. Snijd de paprika's in blokjes. Doe de paprika bij de aubergine en ui. Snijd de tomaten in vieren en verwijder het zaad. Snijd de parten in kleine blokjes en doe ze bij de rest van de groenten. Pel de knoflook, snijd hem klein en doe hem bij de ratatouille. Haal de blaadjes van de takjes basilicum en snijd ze klein. Doe hetzelfde met de tijmblaadjes. Doe de kruiden bij de groenten. Roer de ratatouille voorzichtig door en breng op smaak met versgemalen peper, zout en wijnazijn.
4. Snijd de courgette met een mandoline of snijmachine in de lengte in dunne repen van 2-3 mm. Bestrooi ze met zout. Dep de repen na 5 minuten droog en bestrijk ze met olijfolie. Leg de repen bij hoge temperatuur op het rooster. Haal ze na ongeveer 2 minuten los, draai ze 45 graden en leg ze op dezelfde kant terug (zo krijgt u een decoratief ruitjespatroon). Keer de courgettereep niet maar haal ze direct van de barbecue. Rol elke courgettereep op tot een koker met het ruitjespatroon naar buiten. Zet de uiteinden met een cocktailprikker vast. Zet de kokers rechtop op een dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie of in een aluminium bakje en schep de ratatouille erin. Verhit ze vlak voor het opdienen kort bij 150-180 °C.







VOOR 6 PERSONEN ALS VOORGERECHT

BEREIDINGSTIJD: 1 UUR + 30 MINUTEN

MOEILIJKHEIDSGRAAD: 🌶️🌶️🌶️

VITELLO TONNATO 2.0

VOOR HET VLEES

1 kg kalfsvlees (kalfsmuis of bovenbil)
pimentpoeder
400 g verse tonijn
olijfolie
100 g gemengd sesamzaad
zoutvlokken

VOOR DE TONIJNMAYONAISE

2 blikjes tonijn à 160 g
5 ansjovisfilets, uitgelekt
sap van ½ citroen
4 el kappertjes
200 g mayonaise
versgemalen peper
zout

VOOR DE TOMATEN

250 g gele en rode verse kerstomaten
1 dl lichte sushi-azijn
¼ verse rode chilipeper
1 plakje verse gemberwortel

VOOR DE WASABIMAYONAISE

25-30 g wasabipasta (tube)
6-7 el mayonaise

TER GARNERING

alfalfa en boragecress
8 kapperappeltjes

1. Verwarm de barbecue voor tot 100 °C Leg een roestvrijstalen rooster op de barbecue. Wrijf het kalfsvlees in met wat pimentpoeder en gaar het 50-60 minuten met gesloten deksel, tot het een kerntemperatuur van 52 °C heeft bereikt.
2. Doe ondertussen voor de tonijnmayonaise de inhoud van beide blikjes tonijn in een mengkom. Voeg de ansjovisfilets, het citroensap, de kappertjes en mayonaise toe. Meng de ingrediënten kort met de pulseerknop van de mixer. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
3. Halveer de kerstomaten; snijd grotere exemplaren in vieren. Roer de kleingesneden chilipeper en het plakje gember door de sushi-azijn, giet dit mengsel over de tomaten en laat ze marineren. Roer voor de wasabimayonaise de wasabipasta door de mayonaise en schep in een spuitzak.
4. Haal het vlees van de barbecue en laat het rusten. Verwarm de barbecue tot de hoogste stand. Snijd het vlees in flinterdunne plakken en schik ze in de vorm van een rozet op een serveerschaal of groot bord. Verdeel de tonijnmayonaise in toefjes over het vlees. Snijd de verse tonijn in staven van 4 cm dik. Rooster ze aan alle kanten kort op een heel hete barbecue. (De tonijn mag niet doorbakken zijn, hij moet vanbinnen rauw blijven.) Haal de geroosterde moten tonijn van de barbecue, bestrijk ze rondom met olijfolie en haal ze door het sesamzaad. Snijd de moten schuin in dunne plakken en bestrooi ze met zoutvlokken.
5. Verdeel de plakken tonijn over het kalfsvlees en spuit er kleine toefjes wasabimayonaise op. Vul de tussenruimtes met kapperappeltjes en uitgelekte kerstomaatjes. Garneer met alfalfa en boragecress.