

# INHOUD

<b>HFDST-01</b>	<b>ALLES WAT JE MOET WETEN</b>	<b>6</b>
	VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN	8
	WELKE PAN KIES JE?	10
	REINIGING EN ONDERHOUD	12
	KOLEN, BRIKETTEN OF OPEN VUUR?	14
	HOEVEEL BRIKETTEN HEB IK NODIG?	16
	VUISTREGELS EN TIPS	16
	BRIKETTENTABEL	17
	VERKLARING VAN DE SYMBOLEN IN DE DIAGRAMMEN	19
	GASGRILL	20

## FOTOPERANTWOORDING

Bevestigingsfoto's: Willem Dierckx en  
H.C. Pennings, 2007  
Verduidelijking: H.C. Pennings, 2007  
Sprekender: J. Dirk Neufuss (Natuur.nl)

## DANK AAN

www.theredding.de  
www.schillen.de

<b>HFDST-02</b>	<b>HELEMAAL VEGGIE</b>	<b>24</b>
<b>HFDST-03</b>	<b>LAMSVLEES &amp; WILD</b>	<b>44</b>
<b>HFDST-04</b>	<b>RUNDEVLEES</b>	<b>58</b>
<b>HFDST-05</b>	<b>KALKOEN, KIP &amp; EEND</b>	<b>82</b>
<b>HFDST-06</b>	<b>GEHAKT, WORST &amp; MEER</b>	<b>98</b>
<b>HFDST-07</b>	<b>VARKENSVLEES</b>	<b>132</b>
<b>HFDST-08</b>	<b>VIS &amp; ZEEVRUCHTEN</b>	<b>152</b>
<b>HFDST-09</b>	<b>REGISTER</b>	<b>158</b>

# DAAR GAAN WE!

VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN

**H**et maakt niet uit of je nu een beginner of een superprof bent, want dit boek biedt zowel basisinformatie en geschikte gerechten voor de absolute beginner als heerlijke gerechten, interessante tips en antwoorden op dringende vragen voor de ambitieuze Dutch-ovenbezitter.

Hoe gebruik je bijvoorbeeld de Dutch oven op een gasgrill? Kun je de hoeveelheden van de ingrediënten van een kleine naar een grote pan omrekenen of omgekeerd?

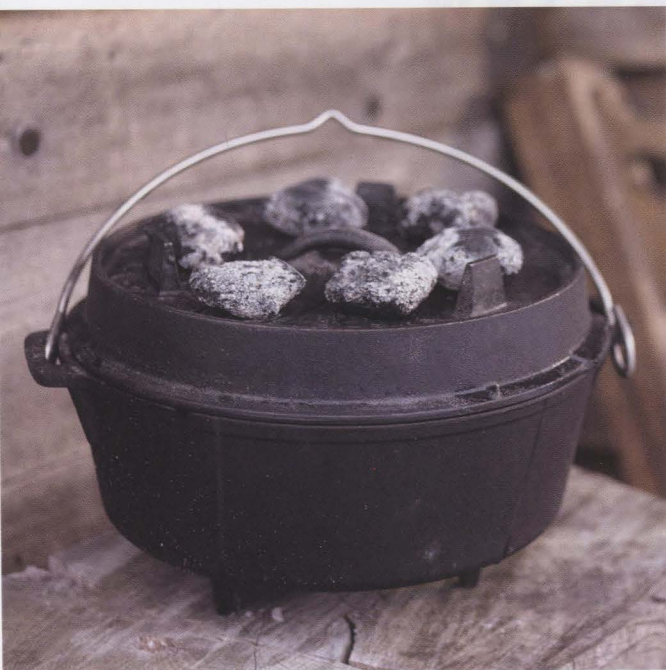
De Dutch oven heeft nu nog meer mogelijkheden; bij veel exemplaren kun je het deksel eenvoudig omdraaien en als pan gebruiken. Zo staan er ook enkele recepten in dit boek waarin je zowel de pan als het deksel kunt gebruiken voor het bakken en later alles samen kunt voegen. Maar nu gaan we beginnen!

## ABSOLUTE BEGINNER

Als je een beginner bent, vind je op de volgende bladzijden handige informatie over het uitkiezen en het gebruik van een Dutch oven, en je krijgt antwoorden op veelgestelde vragen. Na het lezen van deze inleiding weet je dus al redelijk veel over het gebruik van de Dutch oven.

## PROF

Als je al een prof bent, kijk dan op blz. 20, daar vind je informatie over het gebruik van de Dutch oven op een gasgrill. Op blz. 14 staan een paar nieuwe inzichten op het gebied van briketten die je zeker moet lezen. En op blz. 19 kun je zien wat de symbolen bij de recepten betekenen. Als je ingrediënten voor verschillende formaten pannen wilt omrekenen, is de tabel op blz. 11 heel handig. Verder kun je dit theoretische deel rustig overslaan en meteen doorgaan naar de recepten vanaf blz. 22.



# DAAR GAAN WE!

## WELKE PAN KIES JE?

### WEL OF GEEN POOTJES?

Een belangrijke vraag die je jezelf vóór het kopen van een Dutch oven moet stellen, is: neem ik een pan met of zonder pootjes?

Als je de pan op een kookplaat of gasfornuis wilt kunnen gebruiken, neem je er een zonder pootjes. Als je deze pootloze pan ook met briketten wilt kunnen verwarmen, moet je een stander of driepoot aanschaffen. Die zijn niet duur en bovendien worden ze vaak sowieso al geleverd bij veel pootloze pannen.

Ook mag het deksel niet gebogen zijn als je de Dutch oven zowel op de kookplaat als met briketten wilt gebruiken, anders blijven de briketten er niet op liggen.

Bij een pan met pootjes kun je probleemloos briketten gebruiken, daar is hij immers voor gemaakt. Maar deze pan kun je niet op een kookplaat of gasfornuis gebruiken. Wil je hem op een houtskoolbarbecue of gasgrill gebruiken, dan kun je er bijvoorbeeld een pizzasteen onder leggen.

### DEKSEL ALS PAN

Als je met briketten wilt verwarmen en het deksel ook als pan wilt gebruiken, mag de handgreep van het deksel niet hoger zijn dan de pootjes van het deksel. Bij de foto op blz. 13 kun je goed zien dat dit het geval is. Dit deksel kun je gemakkelijk omdraaien, op de briketten zetten en als pan gebruiken. Er zijn ook heel vlakke deksels, die je als pan op de houtskool- of gasgrill kunt gebruiken.

Als je dus nog geen Dutch oven hebt, bedenk dan voordat je er een koopt waar en hoe je de

pan wilt gebruiken, dan kun je gemakkelijker een beslissing nemen.

### HOE GROOT MOET DE PAN ZIJN?

Nu hoeft je alleen nog maar het juiste formaat te kiezen. In dit boek worden de formaten ft4, 5, 6 en 9 gebruikt. Maar verschillende fabrikanten duiden de pannen anders aan. Over het algemeen wordt de diameter in centimeters (of inches) aangegeven en het volume in liters. De ft-getallen komen ongeveer overeen met de hoeveelheid liters. Zo kan er ongeveer 4,5 liter in een ft4,5-pan, enzovoort. Op internet zul je ook de afkorting qt tegenkomen, plus een getal. Ook daar gaat het om de hoeveelheid liters: een 6qt-pan kan circa 6 liter bevatten. Voor het omrekenen van ft naar centimeters volgt hier een overzicht:

FT	DIAMETER (CM)/INHOUD (LITER)
FT3	20,3 CM/1,8 LITER
FT4,5	25,4 CM/4 LITER
FT6	30,5 CM/6 LITER
FT9	30,5 CM DIEP/8 LITER
FT12	35,5 CM DIEP/12 LITER

Om mee te beginnen raden we een pan met een inhoud van 4 of 6 liter aan, die geschikt is voor 3-6 personen. Bij elk gerecht staat aangegeven welke pan er wordt gebruikt. Heb je een ander

formaat pan? Dan kun je de hoeveelheden van de ingrediënten gemakkelijk omrekenen, net als de hoeveelheid briketten. Je kunt ze ook uit deze tabel aflezen:

-----  
FT6 IN FT3:  $\frac{1}{2}$  HOEVEELHEID  
-----

FT6 IN FT4,5:  $\frac{3}{4}$  HOEVEELHEID  
-----

FT6 IN FT9: PLUS  $\frac{1}{2}$   
-----

FT9 IN FT6:  $\frac{2}{3}$  HOEVEELHEID  
-----

FT9 IN FT4,5:  $\frac{1}{2}$  HOEVEELHEID  
-----

-----  
FT9 IN FT 3:  $\frac{1}{3}$  HOEVEELHEID  
-----

FT4,5 IN FT 3:  $\frac{2}{3}$  HOEVEELHEID  
-----

FT4,5 IN FT 6: PLUS  $\frac{1}{3}$   
-----

FT4,5 IN FT 9: HET DUBBELE  
-----

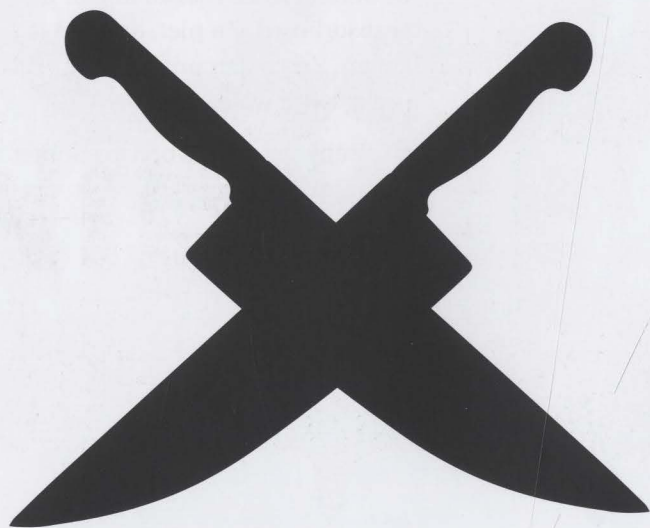




**HFDST-02**

**HELEMAAL**

**VEGGIE**

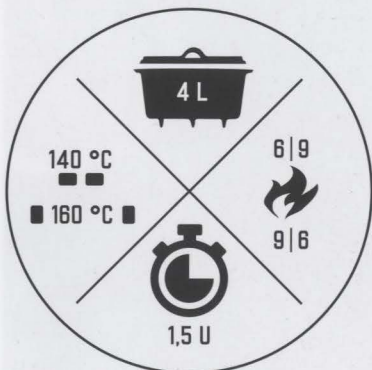


# VEGA-LASAGNE

VLEESLOOS GELUK

## VOOR 4-6 PERSONEN

2 winterwortels  
2 rode uien  
2 teentjes knoflook  
10 champignons  
3 takjes basilicum  
3 takjes tijm  
600 g bladspinazie  
250 g belegen Goudse kaas  
3 el boter  
2 el bloem  
5 dl gezeefde tomaten  
1,5 dl slagroom  
zout  
peper  
cayennepeper  
50 ml melk  
200 g kruidenroomkaas  
nootmuskaat  
1 pak/doos lasagnevellen



## VOORBEREIDING: 15 BRIKETTEN DOORGLOEIEN

- 1 Schil de wortels en snijd ze fijn. Pel en snipper de uien en knoflook. Snijd de champignons in plakjes. Was de takjes basilicum en tijm, dep ze droog en hak ze fijn. Was de spinazie. Rasp de kaas grof.
- 2 Verhit de Dutch oven en het deksel-als-pan op laag ondervuur (circa 140 °C): leg 9 gloeiende briketten onder de pan en 6 gloeiende briketten onder de dekselpan.
- 3 Smelt de boter in de pan en bak de uien en knoflook lichtbruin. Voeg de wortels en champignons toe en bak ze 5 minuten mee. Roer vervolgens de bloem en gezeefde tomaten erdoor. Voeg de room toe en breng het geheel op smaak met zout, peper en cayennepeper. Doe deze saus in een kom.
- 4 Doe de melk en spinazie in de dekselpan en breng aan de kook. Voeg de roomkaas, het basilicum en de tijm toe, breng alles weer aan de kook en roer tot een gladde tomatensaus. Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- 5 Schep een laagje tomatensaus in de pan, leg daarop een laag lasagnevellen en schep daarop wat spinaziemix. Herhaal deze lagen tot de ingrediënten op zijn. Eindig met een laagje tomatensaus en strooi de kaas erover.
- 6 Veeg het deksel schoon en leg het op de pan. Zet de Dutch oven nu op laag boven-/ondervuur (circa 160 °C): leg 9 briketten op het deksel en laat 6 briketten onder de pan liggen. Bak de lasagne 45 minuten. Zet je de Dutch oven in de gasgrill, dan kun je het deksel na 30 minuten verwijderen en de lasagne zonder deksel gaar laten worden.







# SHAKSHUKA

MET EIERN

## VOOR 2-4 PERSONEN

1 zoete, milde ui

2 teentjes knoflook

3 paprika's

4 tomaten

2 el olijfolie

½ tl komijnpoeder

½ tl zoet paprikapoeder

½ tl cayennepeper of chilipoeder

5 dl gezeefde tomaten

½ tl zout

½ tl peper

mespunt suiker

4 eieren

5 takjes peterselie of koriander

## VOORBEREIDING: 20 BRIKETTEN DOORGLOEIEN

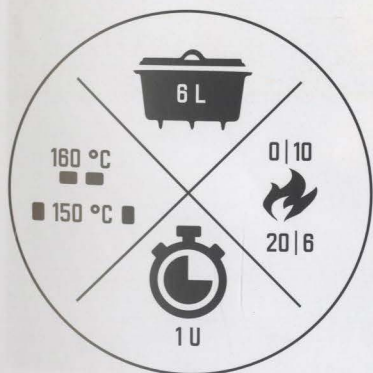
**1** Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de paprika's in reepjes en de tomaten in vieren.

**2** Verhit de Dutch oven op matig ondervuur (circa 160 °C): leg de 20 gloeiende briketten onder de pan. Verhit de olijfolie in de pan, voeg de paprika en ui toe en bak ze al omscheppend zacht. Voeg de knoflook en specerijen toe en bak ze al circa 5 minuten mee; blijf steeds omscheppen.

**3** Voeg de gezeefde en verse tomaten toe. Breng alles op smaak met het zout, de peper en suiker en laat de saus minstens 15 minuten inkoken (hoe dikker hij wordt, hoe lekkerder hij is).

**4** Druk met de achterkant van een pollepel 4 kuiltjes in de saus en breek in elk kuiltje een ei. Leg het deksel op de pan en zet de Dutch oven nu op matig boven-/ondervuur (circa 150 °C): leg 10 briketten op het deksel en laat 6 briketten onder de pan liggen; haal de rest weg. Zet je de Dutch oven in de gasgrill, dan hoef je geen deksel op de pan te leggen.

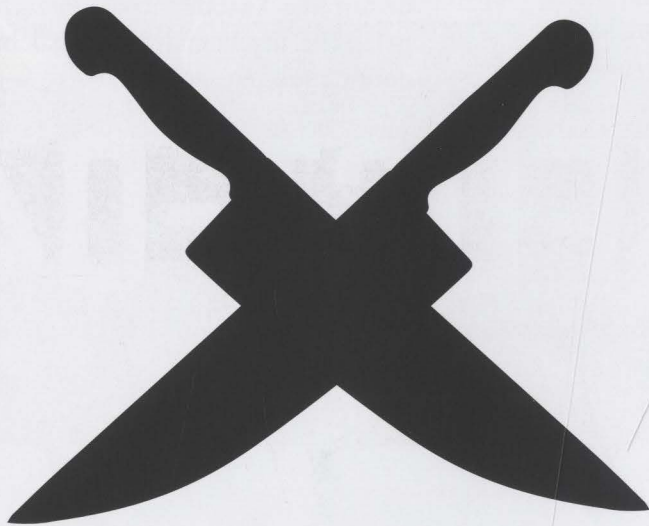
**5** Laat de eieren in 10 minuten stollen. Was intussen de takjes peterselie of koriander, dep ze droog en hak ze grof. Strooi de kruiden over de shaksuka en serveer.





HFDST-04

# RUND- VLEES



# BIERVLEES

LEKKER MET EEN PILSJE ERBIJ

## VOOR 4 PERSONEN

1 ui  
1 teentje knoflook  
¼ prei  
300 g knolselderij  
2 winterwortels  
1 kg lendenlappen (of goulash-  
of hacheevlees)  
2 el bloem  
1-2 el barbecuerub (kruidenmix)  
gekleurde boter (of ghee)  
4 mergpijpen  
1 el tomatenpuree  
1 dl runderfond  
5 dl schwarzbier  
1 tl zout  
1 tl peper  
1 tl gedroogde tijm

## VOORBEREIDING: 25 BRIKETTEN DOORGLOEIEN

**1** Pel en snipper de ui en knoflook. Maak de prei schoon en snijd hem in ringen. Snijd de knolselderij en wortels in kleine stukjes.

**2** Snijd het vlees in stukjes en schep ze om met de bloem en barbecuerub.

**3** Verhit de Dutch oven op hoog ondervuur (circa 220 °C): leg de 25 gloeiende briketten onder de pan. Smelt de geklaarde boter in de pan en braad de mergpijpen aan alle zijden goed aan. Haal ze uit de pan en schroei dan het vlees in 2-3 porties dicht. Haal de laatste portie vlees uit de pan en zet al het vlees samen met de mergpijpen apart.

**4** Bak de ui, knoflook, prei, knolselderij en wortel in de Dutch oven. Voeg de tomatenpuree toe en bak die kort mee. Doe nu het vlees en de mergpijpen terug in de pan. Schenk de runderfond en het schwarzbier erbij en breng alles op smaak met het zout, de peper en tijm.

**5** Leg het deksel op de pan en zet de Dutch oven nu op laag boven-/ondervuur (circa 150 °C): leg 8 briketten op het deksel en laat 8 briketten onder de pan liggen; haal de rest weg. Laat het vlees 2½-3 uur stoven.





**TIP**

*In plaats van schwarzbier  
kun je ook moutbier  
(moutdrank) nemen!*







# HONGAARSE STOOFPOT

DAAR KOMEN DE HUZAREN...

## VOOR 4 PERSONEN

500 g goulash- of hacheevlees

1 ui

230 g champignons uit blik

380 g zilveruitjes uit pot

320 g zoetzure paprikareepjes uit pot  
olie, voor het bakken

2 tl zoet paprikapoeder

1 tl pittig paprikapoeder

1 tl kerriepoeder

1 tl peper

2 l runderbouillon

2 tl zout

maizena, voor het binden

## VOORBEREIDING: 36 BRIKETTEN DOORGLOEIEN

**1** Bestrooi het vlees met zout en laat het 5 minuten rusten. Pel en snipper de ui. Laat de champignons, zilveruitjes en reepjes paprika uitlekken in een vergiet.

**2** Gebruik aanvankelijk zowel de pan als het deksel (als pan). Verhit de Dutch oven op hoog ondervuur (circa 220 °C): leg 18 gloeiende briketten onder de pan en 18 gloeiende briketten onder de dekselpan.

**3** Verhit olie in de dekselpan en schroei het vlees in porties rondom dicht. Verhit ook wat olie in de pan en bak de ui en champignons. Voeg de zilveruitjes en reepjes paprika toe en bak ze kort mee.

**4** Doe het gebakken vlees, inclusief het vleesnat, in de pan. Voeg beide soorten paprikapoeder en het kerriepoeder toe en schenk de runderbouillon erbij.

**5** Veeg het deksel schoon en leg het op de pan. Zet de Dutch oven nu op matig boven-/ondervuur (circa 160 °C): leg 9 briketten op het deksel en laat 5 briketten onder de pan liggen; haal de rest weg. Laat het vlees in 1 uur gaar stoven. Breng de stoofpot op smaak met het zout en bind de saus desgewenst met wat maizena.

