

# inhoud

inleiding	6
grillen	14
braden & roosteren	78
laag & langzaam	122
roken	148
stoven & smoren	192
bakken	242
register	284



# tikka paneerspiesen

voor variaties zie blz. 73

Paneer is de perfecte kaas voor aan spiesen. Hij neemt alle smaken goed op en blijft stevig en smeug, met prachtige grillstrepen.

voor de marinade

- 200 g yoghurt
- 2 el olijfolie
- 2 el citroensap
- 3 teentjes knoflook, geraspt
- 1 el geraspte verse gemberwortel
- 1 tl gemalen komijnzaad
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 1 tl garam masala
- 1 tl gerookte-paprikapoeder

- ½ tl kurkuma
- ½ tl chilipoeder (naar smaak)
- 1 tl zout

voor de spiesen

- 400 g paneer, in blokjes van 2,5 cm
- 1 rode ui, in stukken
- 1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in stukken

- 1 groene paprika, zaadlijsten verwijderd en in stukken
- zonnebloemolie, voor het bestrijken

voor het serveren

- warme naan of platbroden
- mangochutney
- raita of yoghurt
- 1 el gehakte verse koriander

**Opstelling:** direct, met grillrooster geplaatst. Temperatuur: 200–220 °C.

Meng de ingrediënten voor de marinade. Voeg de paneer, ui en paprika toe en schep voorzichtig om. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast. Rijg de gemarineerde paneer en groenten aan acht spiesen.

Bestrijk het grillrooster met olie. Leg de spiesen op het grillrooster, sluit het deksel en grill ze 8–10 minuten, onder af en toe keren, tot de paneer en groenten licht geschroeid en gaar zijn. Verwarm de naan of platbroden kort op het grillrooster. Serveer met de spiesen, mangochutney en raita of yoghurt en garneer met de koriander.

*Voor 4 personen*

GV Gebruik glutenvrij brood.

V Veg Gebruik zuivelvrije paneer en raita of yoghurt.



# lamsbout met knoflook- rozemarijnaardappelen

voor variaties zie blz. 108

Een klassiek lamsgebraad, bereid boven een braadslede met van knoflook doortrokken aardappelen – een gerecht om moeiteloos te bereiden in de kamado.

3 teentjes knoflook, geraspt

3 takjes rozemarijn, de naaldjes fijngehakt

2 el olijfolie

2 kg lamsbout

zeezout

zwarte peper

voor de aardappelen

1,5 kg aardappelen, geschild en gehalveerd

6 teentjes knoflook, ongepeld

3 takjes rozemarijn

4 el olijfolie

**Opstelling:** indirect, met keramisch hitteschild en grillrooster geplaatst. Temperatuur: 200 °C.

Meng de knoflook, rozemarijn en olijfolie. Bestrooi het vlees met zout en peper en wrijf het rondom in met het knoflook-rozemarijnmengsel. Zet apart. Kook de aardappelen 10 minuten in licht gezouten water, giet ze af en stoom ze droog in de pan. Voeg de knoflook, rozemarijn en zout en peper toe. Druppel de olijfolie erover en schep alles rustig om (de aardappelen moeten aan de randen iets stukgaan en rondom worden bedekt met de smaakmakers). Zet een braadslede met dikke bodem in de kamado om voor te verwarmen. Doe de aardappelen in de braadslede, plaats er een rooster boven (dat de aardappelen niet mag raken) en leg de lamsbout erop. Zet het geheel op het grillrooster van de kamado en sluit het deksel. Braad 90 minuten, tot de kerntemperatuur van vlees 63 °C is (voor medium). Laat het 15 minuten rusten, snijd het aan en serveer met de aardappelen.

*Voor 6 personen*

GV



# pittige spareribs met bbq-saus

voor variaties zie blz. 176

Deze malse spareribs zijn pittig en rokerig van smaak en worden bedekt met een heerlijke barbecuesaus.

2 stuks spareribs  
2 el olijfolie  
4 el appelsap in een spuitfles

voor de droge rub  
2 el gerookte-paprikapoeder  
2 el donkere basterdsuiker  
1 el knoflookpoeder

2 tl cayennepeper  
2 tl zeezout  
1 tl gemalen komijnzaad  
1 tl Engelse-mosterdpoeder  
1 tl zwarte peper

voor de saus  
200 ml tomatenketchup  
100 g donkere basterdsuiker  
75 ml ciderazijn  
sap van ½ sinaasappel  
1 el worcestersaus  
1 tl gerookte-paprikapoeder  
1 tl knoflookkorrels

**Opstelling:** indirect, met keramisch hitteschild, grillrooster en druippan geplaatst.  
Temperatuur: 120 °C.

**Voor het roken:** stukken kersen- of appelhout.

Meng de ingrediënten voor de rub. Wrijf de ribben in met de olijfolie en dan met de rub. Laat ze minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur, of een hele nacht in de koelkast.

Voeg het hout toe aan de kamado. Sluit het deksel en laat de rook zich ontwikkelen. Leg de ribben met de vleeskant naar boven op het grillrooster, sluit het deksel en rook ze 3 uur. Bespuit ze twee tot drie keer met appelsap om uitdrogen te voorkomen. Haal de ribben na 3 uur van het grillrooster, bespuit weer met appelsap en wikkel ze stevig in een dubbele laag aluminiumfolie. Leg ze weer op het grillrooster, sluit het deksel en rooster ze nog 2 uur.



Meng alle ingrediënten voor de saus in een pan en verhit 4-5 minuten op laag vuur, tot de saus iets dikker is geworden. Haal de spareribs uit de folie en leg ze terug op het grillrooster, met de vleeskant naar boven. Bestrijk de bovenkant royaal met de saus, sluit het deksel en rooster ze 30 minuten, zodat de saus kan karamelliseren en een dik glazuur vormt. Laat ze 10 minuten rusten, snijd het vlees door tussen de botten en serveer met de overgebleven saus.

*Voor 8 personen*

GV Gebruik glutenvrije worcestersaus.

# viscurry met kokos

voor variaties zie blz. 234

Romig, vol van smaak en geurig – deze curry werkt het best met dikkere visfilets, zodat de vis zijn vorm nog enigszins behoudt en in dikke vlokken uit elkaar valt.

4 witvisfilets à 200 g, zoals  
heek of koolvis  
sap van 1 limoen  
2 el kokosolie  
1 rode paprika, zaadlijsten  
verwijderd en in repen  
1 ui, in ringen  
2 teentjes knoflook, geraspt

2 tl geraspte verse  
gingerwortel  
2 el rode currypasta  
300 g zoete aardappelen, in  
blokjes van 2 cm  
400 ml kokosmelk uit blik  
1 tl vissaus

1 tl lichte basterdsuiker  
zeezout

voor het serveren  
gehakte koriander  
gestoomde paksoi  
partjes limoen

**Opstelling:** indirect, met keramisch hitteschild en grillrooster geplaatst. Temperatuur: 180 °C.

Leg de vis in een kom, bestrooi met wat zout en besprenkel met de helft van het limoensap. Zet apart.

Verhit een ondiepe vuurvaste schaal op het grillrooster in de kamado. Voeg de kokosolie toe, gevolgd door de rode paprika, ui, knoflook en gember. Bak een paar minuten, tot de ui licht goudbruin is; roer dan de currypasta en zoete aardappel erdoor en bak 1 minuut. Voeg de kokosmelk, vissaus en suiker toe en dek af met een deksel. Sluit de kamado en stooft 20 minuten, tot de zoete aardappel gaar is en de saus iets dikker is geworden. Voeg de vis toe en zorg dat hij onderstaat. Sluit de kamado en stooft 8-10 minuten, tot de vis ondoorzichtig is en uit elkaar begint te vallen als u er licht op drukt. Bestrooi met koriander en serveer met paksoi en partjes limoen.

*Voor 4 personen*

GV V/Veg Zie variaties.

