

JULIUS JASPERS

HET COMPLETE BBQ BOEK



CARRERA
culinair



INHOUDSOPGAVE

Voorwoord 7

De BBQ 8

De tools 8

De BBQ aansteken 11

De temperatuur 12

10 BBQ-tips 14

RECEPTEN

Basisrecepten 17

Groente 23

Rund 113

Lam 149

Varken 167

Kip en gevogelte 211

Vis en schaal- en schelpdieren 253

Bijgerechten 311

Desserts en kaas 325

Marinades, rubs en glazes 357

Sauzen en smaakmakers 367

Register 408



AUBERGINE MET FETA EN CHARMOULA

6 PERSONEN

Vorbereiding 5 minuten
(maximaal 6 uur van tevoren,
koel bewaren)

Uitlekken 30 minuten

Bereiding 10 minuten

Temperatuur 220 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

3 kleine aubergines,
in lange plakken
charmoula (zie p. 358)
200 g feta, in blokjes
1 rode ui, in dunne halve ringen
50 g pecannoten, gehakt
10 takjes bladpeterselie,
alleen de blaadjes
zout

Aubergine en smaken uit het Midden-Oosten, een goede combi.

- 1** Bestrooi de plakken aubergine met zout en leg ze in een vergiet. Leg een kleine deksel op de aubergineplakken en zet hier wat zwaars op, bijvoorbeeld gevulde blikken of potten.
- 2** Dep na een halfuur de plakken aubergine droog. Smeer ze licht in met charmoula en grill ze rondom krokant. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3** Leg de plakken aubergine op een schaal en bestrooi met feta, rode ui, pecannoten en peterselie. Druppel eventueel nog wat charmoula over de salade.



BLOEMKOOI MET ZACHTE KAAS

6 PERSONEN

Vorbereiding 2 minuten

Bereiding 45 minuten

Temperatuur 180 °C

Hitte direct

Ingrediënten

1 biologische* bloemkool
200 g zachte kaas (Vacherin,
Brillat-Savarin)
100 ml room
100 g pistachenoten, gehakt
zout

Benodigheden

rookhout
aluminiumfolie

Nu dan met zachte kaas, en wat voor één, Vacherin of Brillat-Savarin. Vooral de eerste is mijn favoriet, want net wat pittiger.

- 1** Bestrooi de bloemkool met zout. Wikkel in een flink stuk aluminiumfolie en leg op het rooster.
- 2** Draai de bloemkool een aantal malen op een andere kant en controleer na 30 minuten de garing met een roestvrijstalen satépen.
- 3** Verwarm ondertussen de zachte kaas en de room in een klein bakje naast de bloemkool.
- 4** Gooi een handje rookhout op het vuur en zet de bloemkool zonder folie terug op het rooster, tot ze mooi bruin is en gaar aanvoelt (gebruik opnieuw een satépen om de garing te controleren).
- 5** Roer de kaas met de room tot een egale saus.
- 6** Serveer de bloemkool, overgoten met de gesmolten kaas en bestrooid met pistachenoten.

** Biologische bloemkolen smaken wat minder gassig, dus lekkerder.*



MAÏS VAN DE BBQ

6 PERSONEN

Vorbereiding 5 minuten

Bereiding 15 minuten

Temperatuur 190 °C

Hitte direct

Ingrediënten

6 maïskolven, zonder blad
olijfolie
een van de boters, (zie p. 393-396)
zout

- 1 Breng een ruime pan met licht gezouten water aan de kook, blancheer de maïskolven 3 minuten en giet af.
- 2 Smeer de maïskolven in met olie en grill ze in 15 minuten rondom gaar op de barbecue.
- 3 Serveer met een lekkere boter.

MAÏS MET BACON EN AHORNSIROOP

6 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten

Bereiding 20 minuten

Temperatuur 200 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

6 maïskolven (met blad)
6 plakken bacon, iets dikker dan normaal
100 ml ahornsiroop
100 g Parmezaanse kaas
zonnebloemolie

- 1 Blancheer de maïskolven 10 minuten in ruim kokend water met zout en laat uitlekken.
- 2 Grill de bacon om en om en smeer halverwege het grillen in met wat ahornsiroop (pas op dat de bacon daarna niet in brand vliegt). Herhaal het insmeren tot de ahornsiroop op is.
- 3 Smeer de kolven in met wat zonnebloemolie en grill rondom krokant en lichtbruin. Let goed op voor de uiteindes, die willen nog weleens wat sneller gaan. Controleer de garing door na 15 minuten met een klein mesje een paar korrels af te snijden. De maïs mag best een bite hebben maar de zoete smaak moet goed te proeven zijn.
- 4 Bestrooi de maïs met Parmezaanse kaas en serveer met de bacon.



BRISKET MET KRUIDEN

6 PERSONEN

Bereiding 4 uur en 30 minuten**Temperatuur** 200 °C**Hitte** indirect**Ingrediënten**

2 kilo brisket flat (platte deel)

1 el paprikapoeder

1 el gerookt paprikapoeder
(pimentón)

1 el grove zwarte peper

1 tl cayennepeper

1 tl geelwortelpoeder

3 gele uien, doormidden

2 tenen knoflook, doormidden
en platgedrukt

5 takjes tijm

500 ml appelsap

Benodigheden

aluminiumfolie

kernthermometer

De brisket, ook wel de puntborst genaamd, is voor mij de moeilijkste opgave binnen de KCBS, maar het is wel heel lekker. Ik heb dus een variant bedacht om niet de hele nacht naast het vuur te hoeven zitten (een goede brisket doet er zeker 15 uur over), maar dit wordt er niet één voor de wedstrijd.

- 1** Meng paprikapoeder, gerookt paprikapoeder, zwarte peper, cayennepeper en geelwortelpoeder tot een rub en smeer de hele brisket hiermee in.
- 2** Leg de brisket op het rooster en schroei rondom dicht, laat dan de temperatuur van de barbecue dalen naar 140 °C.
- 3** Pak de brisket in aluminiumfolie, samen met de uien, knoflook en tijm en overgiet met de helft van het appelsap.
- 4** Leg de ingepakte brisket terug op de barbecue en vul na 2,5 uur aan met de rest van het appelsap.
- 5** Houd er rekening mee dat bij een barbecue zonder deksel de gaartijd behoorlijk langer zal zijn. Controleer na een totaal van 4 uur de kerntemperatuur, die moet 92 °C zijn, stook anders de barbecue wat op.
- 6** Laat de brisket een kwartier rusten en snijd daarna in vingerdikke plakken.



LAMSBURGERS MET PAPRIKA

6 BURGERS

Vorbereiding 20 minuten

Bereiding 15 minuten

Temperatuur 200 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

750 g lamsgehakt
1 rode Spaanse peper, ontzaad,
fijngesneden
1 tl komijnpoeder
8 takjes koriander, alleen de
blaadjes, fijngehakt
8 takjes munt, alleen de
blaadjes, fijngehakt
2 eieren, losgeklopt
6 broodjes
1 rode ui, in ringen
350 g geroosterde rode
paprika's, op olie
knoflookmayo (zie p. 373)
zout en peper

De lamsburger, met alle klassiekers waar lamsvlees nog lekkerder van wordt: Spaanse peper, specerijen, munt en knoflook.

- 1** Meng het lamsgehakt met Spaanse peper, komijnpoeder, koriander, munt en de eieren en breng op smaak met zout en peper.
- 2** Verdeel het gehakt in 6 porties, vorm tot ballen en druk plat tot burgers (kijk even naar het broodje dat je gaat gebruiken voor het formaat van de burger; reken 2 centimeter ø meer).
- 3** Gril de burgers aan beide kanten 4 minuten op de barbecue en laat ze nog een paar minuten doorgaren. Gril ondertussen de broodjes krokant.
- 4** Snijd de broodjes doormidden. Besmeer de onderkant met knoflookmayo en leg daar de burgers op. Leg paprika in repen op de burgers, daarop ringen rauwe ui, daarop nog een lik knoflookmayo en sluit af met de bovenkant van het broodje.



BUIKSPEK MET HONING EN 5-SPICES*

6-8 PERSONEN

Vorbereiding 10 minuten

Pekelen 2 dagen

Bereiding 3,5 uur

Temperatuur 120 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

2 kilo buikspek

2 l water

100 g zout

100 g suiker

100 ml sojasaus

2 el 5-spice powder

1 el zwarte peper, gemalen

100 g honing

Benodigheden

kernthermometer

aluminiumfolie

1 Maak een pekkel door het water met het zout, de suiker en sojasaus tegen de kook aan te brengen tot alle kristallen zijn opgelost. Laat afkoelen.

2 Leg het buikspek in de pekkel en zorg dat het onder staat (neem eventueel een krappere bak om het spek in te pekelen).

3 Laat 2 dagen in de koelkast staan en draai elke dag om.

4 Haal het spek uit de pekkel en dep met een schone keukendoek goed droog.

5 Bestrooi het spek met 5-spice powder en zwarte peper en smeer het daarna in met 90% van de honing.

6 Gaar het spek 3 uur op 120 °C tot een kerntemperatuur van 75 °C**. Laat nog minimaal een halfuur in een dubbele laag aluminiumfolie rusten. Bestrijk af en toe met een kwastje met honing.

** 5-spice powder is een mengsel van kaneel, steranijs, venkelzaad, sechuanpeper en kruidnagel, kant-en-klaar te koop bij de toko.*

*** Elke barbecue is anders, de 3 uur is een richtlijn, 75 °C is de koers!*





KIP MET CITROEN EN KNOFLOOK

6 PERSONEN

Vorbereiding 15 minuten

Marineren 18 uur

Bereiding 45 minuten

Temperatuur 180 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

2 boerderijkippen van 1,2 kilo

4 tenen knoflook, schoon en doormidden

1 citroen, alleen sap

6 takjes tijm, gerist

3 citroenen, doormidden gekonfijte knoflook (zie p. 380)

zout en peper

Benodigheden

kernthermometer

Parafrase op een bekend nummer, maar dan uit de oven met bouillon. Deze dus op de droge barbecue-manier, met die onwijs lekkere gekonfijte knoflook, die alles lekker maakt.

1 Leg de kip met zijn borst naar beneden op een plank en knip met een goede keukenschaar open langs de ruggengraat. Knip als de kip open is langs de andere kant de ruggengraat eruit. Als je de kip nu openvouwt zie je een wit stuk bot zitten, dit is het borstbeen. Als je het borstbeen een stukje insnijdt met een scherp mes kun je daarna met je vingers het borstbeen eruit wippen (even met de vingers onder het been wroeten). De kip is nu klaar voor verdere bereiding. Snijd alles nog een keer doormidden.

2 Wrijf de kip in met de stukken knoflook en daarna met citroensap. Bestrooi met tijm en zout en leg een avond, nacht en ochtend in de koelkast.

3 Gril de 6 halve citroenen aan alle kanten tot ze bijna zwart zijn.

4 Laat de kippen uitlekken, dep droog en gril ze om en om krokant. Leg ze aan de zijkant van de gril, dus niet direct boven de vlammen, en laat ze doorgaren tot een kern van 70 °C.

5 Serveer met de halve citroenen en de gekonfijte knoflook.

FOREL MET SPEK

6 PERSONEN

Vorbereiding 15 minuten

Roken 10 minuten

Bereiding 5 minuten

Roken 150 °C

Temperatuur 250 °C

Hitte indirect

Ingrediënten

6 forellen, buikholte
schoongemaakt
12 plakken ontbijtspek, licht
gerookt
12 takjes dragon
1 citroen, in halve schijven
60 g boter
zout en peper

Benodigheden

rookhout
rooksnippers
skillet

Forel is een zoetwatervis en heeft misschien wat meer graat dan de meeste zoutwatervissen. Probeer lijngevangen vissen te kopen, dat is even zoeken maar ze zijn er.

- 1** Bak het ontbijtspek op de barbecue of in de pan tot de plakken crispy, maar nog wel buigzaam zijn. Laat het ontbijtspek afkoelen.
- 2** Vul de buikholtes van elke forel met 2 takjes dragon, een paar halve plakjes citroen en een klontje boter en rol ze daarna stuk voor stuk in 2 plakken ontbijtspek.
- 3** Gooi een handje rookhout op het vuur, leg de forellen op het rooster en rook ze 10 minuten.
- 4** Haal de forellen van het vuur, stook de barbecue op naar 250 °C en grill ze in een paar minuten krokant.





ZALM MET DILLE, LIMOEN EN KAPPERTJES

6 PERSONEN

Vorbereiding 5 minuten

Marineren 60 minuten

Bereiding 15 minuten

Temperatuur 190 °C

Hitte direct

Ingrediënten

900 g zalmfilet, in 6 stukken

50 g gezouten kappertjes,

gespoeld en grof gesneden

1 citroen, sap en rasp

12 takjes dille, geplukt

zout en peper

olijfolie

Veel zalm in dit hoofdstuk, maar dat is omdat die vis zich zo ongelooflijk goed leent voor de barbecue. Zorg alleen als-je-blijft dat de zalm van binnen nog donkerroze en lauw is.

1 Meng de olijfolie met kappertjes, citroensap en -rasp en dille en laat de smaken een uur intrekken. Breng op smaak met zout en peper.

2 Bestrooi de zalm met zout, gril een mooie grillruit aan beide kanten en zorg dat de kerntemperatuur niet boven de 40 °C komt.

3 Serveer de zalm met het citroen-kappertjescondiment.