

Julius Jaspers

# BBQ RECEPTEN

---

VOOR OP DE KAMADO



CARRERA  
culinair

# INHOUD

VOORWOORD .....	7
WAT EN HOE .....	8
HARDWARE BIJ DE KAMADO .....	10
OVER BARBECUEËN EN GRILLEN .....	12
HOUTSKOOL EN BRIKETTEN .....	14
BASISKEUKENKASTJE .....	16
OVER VLEES .....	17
TECHNIEKEN EN BEGRIPPEN .....	19
TEMPERATUREN .....	21

## RECEPTEN

GROENTE .....	23
VIS .....	61
GEVOGELTE .....	90
VARKEN .....	113
RUND .....	132
LAM .....	159
BROOD .....	172
SIDES .....	180
ZOET .....	185
SAUS .....	215
RECEPTENINDEX .....	224

© 2021 Julius Jaspers  
© 2021 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

De recepten uit dit boek zijn eerder gebruikt in  
andere boeken van Julius Jaspers

Tekst en receptuur Julius Jaspers  
Fotografie Dennis Brandsma  
Culinaire realisatie Aram van Beek  
Styling Isabel Jaspers, Desirée van Dijk  
Omslag Villa Grafica  
Vormgeving Villa Grafica  
Culinaire redactie Lars Hamer  
ISBN 978 90 488 6196 5  
ISBN 978 90 488 6197 2 (e-book)  
NUR 440

[www.carreraculinair.nl](http://www.carreraculinair.nl)  
[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)  
[www.juliusjaspers.nl](http://www.juliusjaspers.nl)

**OVERAMSTEL**  
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van  
Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave  
mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar  
gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm  
of op welke wijze ook, zonder voorafgaande  
schriftelijke toestemming van de uitgever.



# VOORWOORD

Het lag in de lijn der verwachtingen dat ik met een kamado-boek zou komen. Een boek samengesteld uit eerder werk maar volledig gericht op de kamado. Heb je geen kamado of wil je geen kamado maar lekker op open vuur, ik vind het geweldig maar gebruik dan een van mijn andere boeken want deze gaat alleen maar over de kamado!

Voordat we in de materie duiken een paar tips:

Maak een plan! Wat ga je maken, voor wie ga je het maken en vinden zij alles lekker? Wanneer doe je de boodschappen en de voorbereidingen: marinieren, pekelen, rubben etcetera!

Zet alles klaar wat je gaat gebruiken zodat je straks niet misgrijpt. Je ingrediënten, je BBQ-gereedschap, je keukengereedschap, je fles bier of wijn (en een opener, maar houdt het rustig).

Maak een planning, wat wil je het eerste eten, wat wil je het eerste grillen? Bij het afmaken kan het best wel eens langer duren, en *who cares?* Laat je gasten maar even wachten, het gaat erom dat je eten perfect bereid op tafel komt, en het vuur kan af en toe grillig zijn. Laat je dus niet opnaaien, neem de tijd, het is het eindresultaat dat telt (alhoewel een beetje plannen natuurlijk nooit kwaad kan).

Steek het vuur ruim van tevoren aan. Je wilt gloeiende kolen en geen hoge vlammen. Als ambassadeur van de Brandwondenstichting wil ik je toch nog even vragen echt erg voorzichtig te zijn met vuur, met kleine kinderen, met alcohol, een ongeluk zit in een klein hoekje en kan desastreuze gevolgen hebben. Zorg voor voldoende blusmiddelen (zand, blusdeken, brandblusser op afstand van de BBQ).

Denk eraan, een recept is slechts een leidraad, laat je vooral inspireren door het moment, het seizoen, de locatie en ga gewoon lekker grillen.

Ongelooflijk veel plezier met je kamado!

Julius Jaspers

# COURGETTE MET BACON GREMOLATA

Een oude gediende want deze maak ik echt al heel lang, je vraagt je af waarom? Dat doe ik dus niet, me dat afvragen, ik vind ze gewoon onwijs lekker én makkelijk voor te bereiden.

VOOR ..... 6 PERSONEN  
VOORBEREIDING ..... 15 MINUTEN  
AFMAKEN ..... 5 MINUTEN  
TEMPERATUUR ..... 200 °C  
VUUR ..... INDIRECT

## INGREDIËNTEN

250 g bacon, in iets dikkere plakken dan normaal  
100 g Parmezaanse kaas  
20 blaadjes basilicum, fijngehakt  
1 rode Spaanse peper, ontzaad en fijngesneden  
2 citroenen, rasp  
2 tenen knoflook, geraspt  
3 courgettes, in de lengte doorgesneden  
50 ml olijfolie  
zout en peper

- 1 Gril de plakken bacon rondom krokant. Laat afkoelen en verkruiemel.
- 2 Meng de verkruiemelde bacon met Parmezaanse kaas, basilicum, Spaanse peper, citroenrasp en knoflook tot een gremolata en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Snijd de courgettes in de lengte door, schraap met een lepel het zaad uit de kern en gril ze op de snijkant ± 5 minuten tot de randjes bruin beginnen te kleuren.
- 4 Draai de courgettehelften om en vul met de gremolata. Gril ze nog 5 minuten tot de kaas begint te smelten.



# TOMATEN MET TIJM EN PARMENZAANSE KAAS

Tomaten op de grill is best gek maar op deze manier, in een skillet, krijgen ze hitte én een lekkere rooksmak.

VOOR ..... 6 PERSONEN  
VOORBEREIDING ..... 10 MINUTEN  
AFMAKEN ..... 35 MINUTEN  
TEMPERATUUR ..... 160 °C  
VUUR ..... INDIRECT

## INGREDIËNTEN

1 kg tomaten, gehalveerd  
100 ml olijfolie  
takjes tijm, gerist  
50 ml balsamicoazijn  
80 g suiker  
100 g Parmezaanse kaas, vers geraspt  
zout en peper

- 1 Verwijder de zaden uit de halve tomaten, meng met olijfolie, tijm en balsamico-azijn en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Vul een skillet of braadslede met de halve tomaten met de snijkant naar beneden en gril ze 15 minuten.
- 3 Draai de tomaten om, giet het pulpmengsel over de gegrilde tomaten en bestrooi met suiker.
- 4 Laat nog zeker 20 minuten garen en bestrooi vlak voor het serveren met Parmezaanse kaas.



# THAISE KIPPENDIJEN

Dit is een beetje een voorgerechtje, als hoofdgerecht zou ik er twee nemen. En wat betreft dat bot: het geeft misschien iets meer smaak af, maar ik haat kluiven!

VOOR .....	6 PERSONEN
VOORBEREIDING .....	10 MINUTEN
MARINEREN .....	2 UUR
AFMAKEN .....	30 MINUTEN
TEMPERATUUR .....	200 °C
VUUR .....	INDIRECT

## INGREDIËNTEN

2 groene Spaanse pepers, ontzaad en gesneden  
3 tenen knoflook, schoon en doormidden  
50 ml vissaus  
2 limoenen, sap en rasp  
100 ml zonnebloemolie  
10 g zwarte peper  
6 kippendijen, met bot  
Thaise zoetzure saus  
zout en peper

- 1 Meng in de keukenmachine Spaanse pepers, knoflook, vissaus, limoensap en -rasp, zonnebloemolie en peper tot een Thaise marinade.
- 2 Smeer de kippendijen in met de Thaise marinade en leg 2 uur in een ziploc in de koelkast. Masseer regelmatig de marinade in de dijen.
- 3 Laat de dijen uitlekken en gril ze rondom krokant.
- 4 Leg de dijen aan de zijkant van je kamado en controleer regelmatig de temperatuur.
- 5 Haal de kippendijen bij 72 °C kern van het vuur en laat ze nog 5 minuten doorgaren onder een blaadje aluminiumfolie.
- 6 Bestrooi met zout en peper en serveer met de Thaise zoetzure saus.



# BUIKSPEK PORCHETTA-STYLE

Buikspek opgerold leek me een keer leuk. Ondergewaardeerd stukje vlees overigens, maar *fat is beautiful*, het geeft smaak en je kunt het na het grillen wegsnijden.

VOOR ..... 6 PERSONEN  
VOORBEREIDING ..... 10 + 10 MINUTEN  
MARINEREN ..... 12 UUR  
AFMAKEN ..... 90 MINUTEN MINIMAAL + RUSTEN  
TEMPERATUUR ..... 190 °C  
VUUR ..... INDIRECT

## INGREDIËNTEN

1,5 kg varkensbuik, met zwaard  
30 g baking soda  
30 g zout  
100 g scherpe mosterd (bijvoorbeeld uit Dijon)  
50 ml olijfolie  
5 takjes tijm, alleen de blaadjes, gesneden  
5 takjes salie, alleen de blaadjes, gesneden  
3 tenen knoflook, schoon en geperst  
citroen, sap en rasp  
1 tl peper

- 1 Maak met een vlijmscherp mesje, een roestvrijstalen satépen of misschien wel een spijker met een hamer (plankje eronder!) een heleboel gaatjes in het zwaard.
- 2 Smeer het zwaard in met baking soda en zout en leg een nacht in de koelkast.
- 3 Spoel baking soda en zout van het zwaard en maak goed droog.
- 4 Meng mosterd, olijfolie, tijm, salie, knoflook, citroensap en -rasp, en peper en smeer hier de binnenkant van de varkensbuik mee in (dus niet het zwaard).
- 5 Rol de buik op met het zwaard aan de buitenkant en bind op met slagerstouw.
- 6 Gril de buik en controleer na anderhalf uur de kerntemperatuur (maximaal 70 °C). Stook het vuur wat op als de temperatuur rond de 60 °C zit en het zwaard nog niet krokant is.
- 7 Laat het vlees na het bereiken van de temperatuur nog 10 minuten naast je kamado rusten.



# CITROEN CHEESECAKE

Citroen en rook, heel licht maar wel aanwezig. Het bittertje van de sinaasappel maakt het af.

VOOR .....	10 PERSONEN
VOORBEREIDING .....	20 MINUTEN
AFMAKEN .....	50 MINUTEN
TEMPERATUUR .....	180 °C
VUUR .....	INDIRECT

## INGREDIËNTEN

300 g Bastognekoeken  
100 g boter, gesmolten + wat extra om mee in te vetten  
25 g suiker  
40 g maïzena  
750 g roomkaas (Philadelphia)  
2 eieren  
1 vanillestokje, uitgeschraapt\*  
2 citroenen, alleen rasp  
300 g crème fraîche  
250 ml water  
500 g suiker  
200 g citroenmarmelade

- 1 Maal de Bastognekoeken fijn in de keukenmachine en voeg al draaiend de gesmolten boter toe. Vul de bodem van een met boter ingesmeerde springvorm met deze koekjeskrumels en druk goed aan.
- 2 Meng suiker, maïzena en roomkaas tot een homogene massa.
- 3 Voeg eieren, vanille, citroenrasp en crème fraîche toe. Schep op de koekjesbodem.
- 4 Zet de springvorm 50 minuten in je kamado en laat daarna afkoelen.
- 5 Breng ondertussen water en suiker aan de kook, laat tot de helft inkoken en meng met de marmelade. Laat afkoelen tot lauw, giet op de cheesecake en zet alles een poosje in de koelkast.
- 6 Verwijder daarna de rand van de springvorm en val aan.

\* Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap met een mesje de zaadjes uit de peulen.





# RABARBER MET LOBBIGE ROOM EN GRANAATAPPEL

Rabarber komt tussen april en juni van de koude grond en wordt geforceerd geteeld tussen oktober en april, ik zou voor koude grond gaan!

VOOR ..... 6 PERSONEN  
VOORBEREIDING ..... 20 MINUTEN  
AFMAKEN ..... 10 MINUTEN  
TEMPERATUUR ..... 180 °C  
VUUR ..... INDIRECT

## INGREDIËNTEN

800 g rabarber  
50 ml zonnebloemolie  
150 g suiker  
500 ml room  
50 ml oranjebloesemwater (naar smaak)  
50 g granaatappelpitjes

- 1 Verwijder de bladeren, harde stukken en eventuele stugge draden van de rabarber en snijd de stelen in 15 centimeter lange stukken.
- 2 Smeer de rabarberstelen in met zonnebloemolie en bestrooi met een derde van de suiker.
- 3 Klop de room lobbig met oranjebloesemwater en het restant van de suiker.
- 4 Gril de rabarber rondom krokant en serveer meteen met de lobbige room en granaatappelpitjes.