

*Buiten
ROKEN*



Voorwoord	6
Voordat je begint	8
Wat heb je nodig?	12
Ingrediënten	14
Gerechten combineren	18
Brood en deeg	22
Groente	40
Vlees	82
Uit de zee	122
Zoet	158
Dankwoord	178
Receptenindex	180

Voorwoord

Als je naar buiten gaat om te koken en te eten betekent het dat je er de tijd voor neemt. Je hebt ervoor gekozen, je hebt je spulletjes verzameld, je hebt een mooie plek uitgezocht en je hebt een groep mensen gevonden die met je meedoen. Barbecueën in de regen mag, maar waarschijnlijk schijnt de zon ook nog eens.



Sauzige tomatensalade met perzik

Groente

Perziken en tomaten zijn twee (van de vele) ingrediënten die de zomer zo fijn en heerlijk maken. Het verschil in smaak en sappigheid is enorm tussen de zomer en de rest van het jaar. Het kan geen toeval zijn dat het ook zo'n supercombinatie is.

Ingrediënten

5 tomaten
1½ el Thaise chilipasta
(Maepranom)
80 ml extra vierge olijfolie,
plus extra
2 el sherryazijn (of rode-
wijnazijn)
1 tl lichtbruine basterd-
suiker
3 perziken
10 g dragon
10 g peterselie
75 g feta

Verder nodig

blokrasp

voorbereiding

Rasp een tomaat op de grove kant van een blokrasp. Doe de tomaat met de Thaise chilipasta in een mengkom. Roer goed met een garde en schenk er al roerend de olijfolie en azijn bij. Voeg de suiker toe, breng op smaak met peper en zout. Proef en voeg eventueel nog extra azijn, suiker, chili of zout toe als je dat nodig vindt.

bereiding

Snijd de andere tomaten doormidden. Snijd de perziken om de pit heen doormidden. Wip de pit eruit en snijd de helften nogmaals doormidden. Vet de tomaten en perziken licht in met olijfolie.

Leg de tomaten op het hete gedeelte van de barbecue en de perziken op het minder hete stuk. Draai de tomaten na ongeveer 1 minuut om, als er duidelijke grillstrepen op staan. Rooster ze nog een minuut. Keer ook de perziken om als ze er goed gegrild, maar niet verbrand, uitzien. Dat zal iets langer duren.

Haal de perziken van de barbecue af als ze aan alle kanten mooi gegrild zijn. Snijd de tomaten en de perziken in gelijke stukken. Pluk de blaadjes van de dragon en peterselie. Verdeel de tomaten, perziken, dragon en peterselie over een schaal en verdeel de tomatendressing erover. Verkruiemel de feta over de salade.





Kruidige oesterzwammen met grove muntchutney

De structuur van gegrilde oesterzwammen is zo lekker: heel chewy met knapperige stukjes. Ook heel lekker op een broodje, de flatbreads van p. 24 bijvoorbeeld.

voorbereiding

Rasp de gember en knoflook. Meng de helft van de gember en knoflook met de garam masala, het chilipoeder en de zonnebloemolie. Breng op smaak met peper en zout. Scheur de grootste oesterzwammen doormidden en meng alle oesterzwammen door de marinade.

Pluk de blaadjes van de munt en snijd fijn. Snijd de koriander met de steeltjes fijn. Verwijder eventueel de zaadlijsten van de chilipeper en snijd fijn. Meng de rest van de gember en knoflook met de munt, koriander, chilipeper, komijn, suiker, azijn, mosterdolie en 3 eetlepels water. Breng op smaak met peper en zout.

Rijg de oesterzwammen aan spiesen, maar niet te strak op elkaar. Probeer ze plat te rijgen en de spies door het dikke stammetje te steken. Dan blijven ze beter zitten tijdens het bakken.

bereiding

Rooster de oesterzwammen op het hete stuk van de barbecue. Verplaats ze als ze te donker worden naar het koelere gedeelte om nog verder te garen. Keer regelmatig.

Serveer de oesterzwammen met de muntchutney.

Ingrediënten

5 cm gember
 8 knoflooktenen
 3 el garam masala
 3 tl kashmiri-chilipoeder
 2 el zonnebloemolie
 400 g oesterzwammen
 15 g munt
 15 g koriander
 1 groene chilipeper
 2 tl komijnpoeder
 1 tl kristalsuiker
 2 el appelazijn
 2 el mosterdolie

Verder nodig

spiesjes (liefst van rvs)

Radicchio met doperwten, munt en pruimen

Groente

Gebruik een vergiet om de doperwten in te barbecueën. Ze worden op deze manier halfgaar, steviger dus dan wanneer je ze zou koken. Ik vind dat heel lekker met de bittere radicchio en de pruimendressing, die vrij zoet is. Als je liever zachte erwtjes wilt kan je doperwten uit de diepvries gebruiken. Maar hang ook die even boven het vuur in je vergiet – de smaak van de rook wil je niet missen.

Ingrediënten

2 citroenen
8 gedroogde pruimen
100 ml extra vierge olijfolie,
plus extra
1 el honing
1 tl chiliolie (of meer of
minder, naar smaak)
bosje munt
500 g ongedopte
doperwten
2 kleine kroppen radicchio
of 1 grote

voorbereiding

Rasp de gele schil van de citroenen en pers ze uit. Snijd de pruimen fijn en laat ze wellen in het citroensap, de rasp, olijfolie, honing en chiliolie. Kneus de blaadjes van de munt en voeg ze toe. Breng op smaak met peper en zout.

Dop de doperwten.

Snijd de radicchio in parten, 4 parten als je kleine kroppen hebt, 6 parten bij een grote. Smeer licht in met olijfolie en leg op het hete stuk van de barbecue. Rooster de parten aan drie kanten flink aan. Er mogen kleine zwarte plekje op komen.

Verplaats de parten radicchio naar het koelere gedeelte en laat ze daar doorgaren. Keer regelmatig om. Ze zijn klaar als een mesje er makkelijk in gaat.

bereiding

Doe ondertussen de doperwten in een vergiet en zet het vergiet in het midden van het rooster, tussen het hete en koele gedeelte in. Bak de erwtten een minuut of 5 terwijl je ze regelmatig omscheept. Proef een erwtje om te testen of ze gaar zijn.

Leg de radicchio op een schaal en breng op smaak met grof zout. Schep de hete erwtten door de dressing. Verdeel de dressing over de radicchio, en ook een beetje tussen de bladeren.





Koolrabi met gremolata en ansjovis

De koolrabi is een ondergewaardeerde groente. Ook door mij. Ik heb een vriendin die elke dag rauwe koolrabi's kan eten, dat gaat mij dan weer wat ver. Maar gepoft zijn ze geweldig. En makkelijk bovendien. Veilig ingepakt heb je er bijna geen omkijken naar.

voorbereiding

Rasp de gele schil van de citroen en doe in een kom. Snijd de peterselie fijn en voeg toe. Snijd de chilipeper, eventueel zonder de zaadlijsten, in kleine stukjes en voeg toe. Rasp de knoflook boven de kom.

Prak de ansjovis en doe met 3 eetlepels olijfolie in een andere kom. Pers er ook de citroen boven uit. Breng op smaak met flink veel zwarte peper.

Snijd, als ze er nog op zitten, de lange stengels van de koolrabi en leg de koolrabi's elk op een eigen stuk aluminiumfolie. Besprenkel ze allemaal met 1 eetlepel olijfolie, 1 theelepel azijn en een snuf peper en zout. Vouw de folie goed dicht en pak ze nogmaals in met een extra stuk folie.

bereiding

Leg de koolrabi's direct op de kolen. Laat de koolrabi's zo in ongeveer 20 minuten gaar worden. Keer af en toe om. Haal de grootste koolrabi uit de kolen en doe de test; prik er met een klein mesje in, tot het midden. Als dat makkelijk gaat zijn ze klaar.

Pak alle koolrabi's uit en schil ze. Snijd ze in grove stukken en meng met de ansjovisdressing. Schep op een schaal en verdeel de gremolata erover.

Ingrediënten

1 citroen, liefst biologisch
 30 g platte peterselie
 1 rode chilipeper
 2 knoflooktenen
 5 ansjovisfilets
 6 el extra vierge olijfolie
 3 koolrabi's
 3 tl wittewijnazijn

Verder nodig

aluminiumfolie



Bavette, kappertjesboter en sla op brood

In een restaurant waar we 300 mensen per avond te eten gaven stond ik ooit bij de 'Roti'. Dat is de plek in de keuken waar het vlees en de vis voor de hoofdgerechten vandaan komen.

Er stond een Josper, een grote barbecue-oven waar we allerlei dingen in bakten. Maar het meest werd er bavette gegrild. Heel veel bavette. Na de service had ik nergens anders meer trek in dan een broodje met de overgebleven stukjes bavette, beurre Montpellier en sla. De boter die ik hier maak is iets anders maar het is net zo'n bevredigend broodje als vroeger.

voorbereiding

Hak de kappertjes en ansjovis fijn. Snijd de kervel en peterselie fijn. Pluk de blaadjes van de dragon en snijd fijn. Rasp de knoflook.

Doe de boter in een ruime kom en roer de voorbereide ingrediënten erdoor. Dat gaat het best met een stevige houten lepel; flink kloppen! Roer dan de azijn erdoor en breng op smaak met zout en zwarte peper.

bereiding

Breng de bavette goed op smaak met peper en zout. De kolen van de barbecue mogen goed heet zijn. Gril de bavette 2 minuten. Keer om en gril nog 2 minuten. Keer weer om en gril nogmaals 2 minuten, en keer nog een keer om voor de laatste 2 minuten. 8 minuten griltijd in totaal dus.*

Haal de bavette van de barbecue en laat 5 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie.

Snijd ondertussen het brood open en besmeer licht met de boter. Gril het brood 1 minuut op de barbecue.

Snijd het vlees tegen de draad in dunne plakken. Verdeel de sla over het brood, daarover de bavette en daarop nog een paar goede lepels boter.

Ingrediënten

3 el kappertjes
 3 ansjovisfilets
 15 g kervel
 15 g platte peterselie
 10 g dragon
 2 knoflooktenen
 200 g roomboter, op kamertemperatuur
 2 el rodewijnazijn
 1 kg bavette
 ½ Turks brood
 een paar blaadjes kropsla

Verder nodig

aluminiumfolie

* Het lijkt een beetje omslachtig om de bavette zo vaak om te keren, maar ik vind het fijn om in de gaten te houden hoe het gaat. Als het te hard gaat kan je het vlees naar een wat minder heet deel van de barbecue verplaatsen of er wat eerder afhalen.



Zeebaars met grove romesco

Uit de zee

Romesco is een fijne saus van paprika, brood, tomaat, nou ja ongeveer de ingrediënten die hieronder staan. Ik houd hem hier grof. Niet pureren maar fijnsnijden. Dan krijgt hij meer de consistentie van een salsa. Een visklem is handig om te gebruiken. Wees als je die niet hebt extra voorzichtig met keren. Dit recept maak je helemaal op de grill, geen handige voorbereiding dus.

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 1 snee stevig brood
- 2 knoflooktenen
- 3 el geroosterde amandelen
- 1 tl pimenton
- 1 el harissa
- 3 el sherryazijn
- 5 el extra vierge olijfolie
- 1 grote zeebaars
- zonnebloemolie

bereiding

Stook de barbecue flink op. Leg de paprika, tomaten en het brood erop. De tomaten mogen eraf als ze rondom wat zwarte plekjes hebben; laat ze niet helemaal zwart worden. Het brood moet aan beide kanten flink geroosterd zijn, zo'n 2 minuten per kant. De paprika moet helemaal zwartgeblakerd zijn. Haal alles eraf en laat de paprika in een afgesloten bakje afkoelen.

Snijd de tomaten fijn. Verkrumel het brood. Doe de tomaten en het brood in een kom. Rasp de knoflook erboven. Hak de amandelen fijn en roer met de pimenton, harissa, sherryazijn en olijfolie door de tomaten.

Pel de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd fijn en meng met de 'romesco'. Breng op smaak met peper en zout.

Smeer de vis dun in met zonnebloemolie en breng op smaak met zout. Doe hem in de visklem en bak, per kant, ongeveer 6-8 minuten. Haal de vis van de barbecue en serveer met de 'romesco'.



S'mores met tonka en bramen

Zoet

Is er een klassieker barbecuetoetje dan s'mores? De klassieker, met marshmallow, chocolade en een dubbel koekje, is me iets te zoet maar marshmallows uit het vuur vind ik echt niet te versmaden. Hier volgt een iets volwassener variant van de classic. Met mijn favoriete smaakmaker voor zoetigheden: tonkaboon. Het is een boon die qua smaak doet denken aan vanille maar dan nog lekkerder. Dat kan bijna niet en toch is het zo. Bestel tonkabonen online; ze zijn ook heel lekker in alle andere gerechten waar je anders vanille zou gebruiken.

Ingrediënten

½ tonkaboon (of 1 vanille-stokje)
1 citroen, liefst biologisch
1 el ahornsiroop
200 g bramen
8 marshmallows, of meer gewoon voor de lekker
8 Nizza-kokoskoekjes

voorb.

Rasp de tonkaboon met een fijne rasp. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Doe de tonka, citroenrasp en het sap van de citroen met de ahornsiroop en een snuf zout in een ruime kom.

bereiding

Doe de bramen in een vergiet en zet het vergiet op het rooster boven de hete kolen. Schep af en toe om. Bak de bramen zo 5 minuten en doe ze dan in de kom. Meng goed, druk er een paar stuk en zet apart.

Doe een marshmallow op een stokje of een spies en houd dicht tegen de kolen aan; misschien moet je het rooster van de barbecue afhalen. Draai en bak tot de marshmallow rondom bruin is en heel zacht vanbinnen.

Schuif de marshmallow op een koekje en lepel er een flinke schep van het bramenmengsel op. Knoeien gegarandeerd, excuus.





