



7 VOORWOORD
8 BARBECUEËN 101
12 TEMPERATUUR

15 TECHNIEKEN EN BEGRIPPEN
18 BBQ-TOOLS EN
KEUKENGEREI

36 INGREDIËNTEN
39 HOW TO'S



51 BROOD



67 GROENTE



139 VIS, SCHAAL- EN
SCHELPDIEREN



177 GEVOGELTE



207 RUND



247 VARKEN



283 LAM



301 WILD



309 SPIESJES



363 BIJGERECHTEN



381 ZOET



413 CONDIMENTEN

479 DANKWOORD
482 RECEPTENINDEX
486 REGISTER



VOORWOORD

Mijn zesentwintigste boek. Noem het een mijlpaal, maar zelf noem ik het een logisch gevolg van mijn zoektocht naar lekker eten en goed grillen. Goed voorbereiden blijft een must, en bij het afmaken kan het best weleens langer duren, maar *who cares*? Laat je gasten maar even wachten, het gaat erom dat je eten perfect bereid op tafel komt. Het vuur kan af en toe grillig zijn. Laat je dus niet opnaaien, en neem de tijd. Het is het eindresultaat wat telt (alhoewel een beetje plannen natuurlijk nooit kwaad kan).

Ik ga in dit boek uit van een BBQ met een deksel. Dat kan een kamado zijn (meestal een keramische BBQ met een dikke wand zoals een Big Green Egg), of een ketel-BBQ. Ik geef het aan als je een recept echt niet kunt maken zonder deksel (zoals een cake) maar ik het geef ook aan als je kunt improviseren.

Shortlist BBQ'en:

- 1 Maak een plan! Kies wat je gaat maken, plan wanneer je boodschappen gaat doen en denk na over voorbereidingen zoals marineren, pekelen, rubben, etc.
- 2 Maak niet te veel verschillende dingen. Dat doe je ook niet als je gewoon kookt, toch?
- 3 Zet alles klaar wat je gaat gebruiken zodat je straks niet misgrijpt. Je ingrediënten, je BBQ-gereedschap, je keukengereedschap, je fles bier of wijn...
- 4 Maak een volgorde. Wat wil je als eerste eten en wat ga je dus als eerste grillen? Wat heeft meer tijd nodig?
- 5 Steek het vuur ruim van tevoren aan. Je wilt gloeiende kolen en geen hoge vlammen.
- 6 Onthoud: een recept is slechts een leidraad. Laat je vooral inspireren door het moment, het seizoen, de locatie en ga gewoon lekker koken en grillen. De combinaties die ik voorstel zijn mijn favorieten. Jij hebt misschien heel andere favorieten, dus experimenteer!

Ongelooflijk veel grillplezier!

Julius Jaspers

De BBQ

- De open grill (een rooster met gloeiende kolen eronder)
- De kamado of ketel (met deksel/klep)
- De gas-BBQ (al dan niet met deksel)
- De elektrische BBQ (al dan niet met deksel)

ZONES	LAAG	WARM	HEET	HEEL HEET
HOUTSKOOL MET DEKSEL (KAMADO/KETEL)	150 °C	200 °C	250 °C	300 °C
GAS (STANDEN)	1	2	3	4

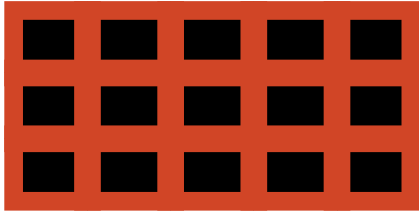
Houtskool

Er zijn grofweg 4 verschillende types houtskool te koop:

- Europees zachthout (beuk en berk): zeer goed te regelen qua temperatuur, maar brandt wat sneller op.
- Amerikaans hout (mesquite en eik): is wat harder, kan meer rookontwikkeling geven in het begin.
- Afrikaans hout (acacia): nog een tikkie harder, vaak verkocht in grote brokken, makkelijk aan te steken en heeft een goed aroma.
- Zuid-Amerikaans hardhout: gaat het langste mee, maar is moeilijker te regelen qua temperatuur.

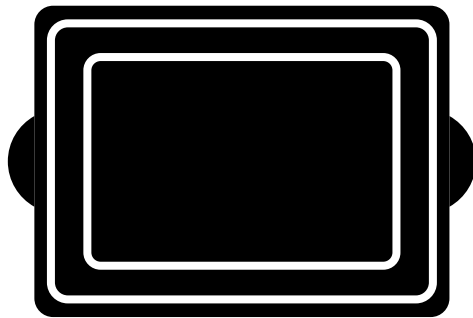


BBQ-TOOLS



baksteen (in folie)

Wikkel een baksteen in twee lagen aluminiumfolie en je hebt het ideale hulpmiddel om 'butterflied' te grillen. Wel de baksteen voorverwarmen.

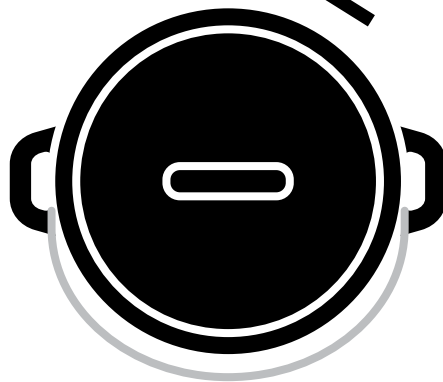


braadslade

Rechthoekig 30 x 40 cm met ronde hoeken; zorg dat hij goed op de BBQ past. Hoe dikker het materiaal hoe minder snel hij aan zal branden.

aspook

Vooraf voor de kamado-BBQ's van belang, om gemakkelijk de as via het ventilatierooster af te kunnen voeren.



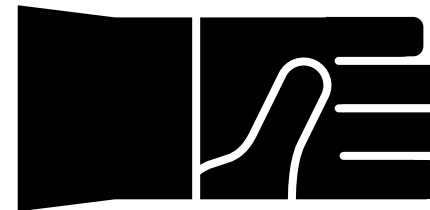
Dutch oven

Gietijzeren kookpan met deksel voor op de BBQ. Geweldige hittegeleider en bij goed gebruik (nooit wassen met zeep) nog bijna antiaanbak ook.



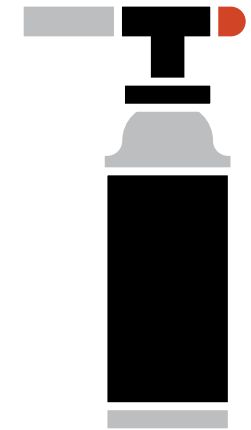
emmer

Afval, water, houtskool, altijd handig om bij de hand te hebben. Neem een ijzeren, dan kun je er ook de hete as in opvangen.



handschoen

Een BBQ-handschoen moet niet te krap zijn, je moet er met je hand goed in en uit kunnen. Natte handschoenen en lappen zijn dodelijk bij hitte, er is weinig wat hitte zo goed geleidt!



gasbrander (crème brûlée-brander)

Handige tool om het vuur mee aan te steken of om iets fragiels nog net even een grillkorstje te geven.



handschoen rubber

Hygiënisch bij rubben en masseren, en bij mengen van bijvoorbeeld hamburgervlees.

injecteurspuit

Spreekt voor zich, houd 'm goed schoon.



VUUR AANSTEKEN – HOUT



1 Dit is stoken volgens de blok-hutmethode. Begin met 2 stukjes hout onderop naast elkaar te leggen met wat ruimte ertussen. Ik leg hier wikkels tussen. Je kunt ook wat tondel nemen, dat zijn een soort kleine aanmaakhoutjes. Hier leg je weer houtblokjes bovenop en daarbovenop ook weer.



2 Steek nu met een gasbrander of een lange lucifer de wikkels of tondel aan en wacht rustig tot het gaat fikken.



3 Je zult zien dat het waanzinnig werkt.

VUUR AANSTEKEN – KAMADO



1 Bij een kamado zorg je ervoor dat je een schoon, vers bed met kolen hebt boven op het rooster. Zorg ook vooral dat de schuif van de luchttoevoer aan de onderkant helemaal openstaan. Duw 2 wikkels tussen de kooltjes. 2 is meer dan genoeg.



2 Steek de wikkels aan met een gasbrander of lange lucifer.



3 Laat de klep openstaan tot je ziet dat je een goed vuurbed begint te krijgen. Dan kun je de klep dichtdoen, de lucht-afvoerschuijf bovenop helemaal openzetten en wachten tot het goed brandt.



JALAPEÑO-CHEDDARBROODJES

1 Leg de boter 6 uur in de vriezer en rasp met een grove blokrasp in kleine stukjes.

2 Meng met een vork de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom. Voeg de geraspte boter en 60 gram kaas toe en roer weer met de vork. Voeg er al roerend en in delen de karnemelk, het ei en de helft van de jalapeño's doorheen.

3 Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad, rol een tikkie plat en sla met een deegschraper één keer om. Draai het deeg een kwartslag, rol weer iets uit, sla weer om en draai weer een kwartslag. Herhaal dit trucje nog 3 keer.

4 Verdeel het deeg in 6 delen en bol op. Bestrooi de broodjes met de overige kaas en jalapeño's en leg op een rvs bakplaatje.

5 Stook de BBQ op tot 200 °C met een indirecte opstelling (een BBQ met een klep is essentieel). Bak de broodjes in 35 minuten gaar.

VOOR 6 STUKS

VOORBEREIDEN:
30 MINUTEN
+ 6 UUR WACHTEN

BEREIDEN:
35 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 170 g boter
- 425 g bloem + extra om te bestuiven
- 1 el bakpoeder
- 2½ tl zout
- 100 g belegen kaas, geraspt
- 300 g karnemelk
- 1 ei, losgeklopt
- 2 jalapeño's, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

- blokrasp
- rvs bakplaatje

BIETJES MET AIOLI MET ZEEWIER

**Babybietjes zijn superleuk, als je ze kunt krijgen.
Verkort, als je ze gebruikt, wel even de gaartijd.**

- 1 Stook de BBQ op tot 200 °C (een BBQ zonder klep verlengt de bereidingstijd) en zorg dat je een dunne laag hete kolen op de bodem hebt liggen.
- 2 Schuif de kolen een beetje opzij, leg de bieten in het midden van de BBQ en schep er hete as met wat brandende kooltjes overheen. Zorg dat er regelmatig een paar brandende kooltjes in de as liggen.
- 3 Controleer na 45 minuten (30 minuten bij baby-bietjes) met een rvs prikker de garing van de bieten en laat eventueel nog iets langer garen.
- 4 Laat de bietjes afkoelen tot lauw, verwijder met een scherp mesje de harde verbrande schillen en snijd het vruchtvlees in wedges (houd de rode bieten apart van de rest in verband met verkleuren).
- 5 Strijk de aioli uit over de bodem van een platte schaal, leg hier de gesneden bieten op en maak af met wat olijfolie, zeezoutvlokken en peper.

**VOOR 6 PERSONEN
(ALS BIJGERECHT)**

**VOORBEREIDEN:
15 MINUTEN**

**BEREIDEN:
45 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 1 kg rauwe, ongeschilde bieten, in verschillende kleuren
- 1 portie aioli met zeewier (zie pag. 443)
- 2 el olijfolie
- zeezoutvlokken
- peper





RONDVIS UIT DE KLEM

Rondvis en platvis kunnen beiden op de grill. Ik behandel hier rondvis, maar platvis heeft eigenlijk dezelfde bereiding maar kun je iets korter garen. Bij Elkano in Getaria (Spaans Baskenland) hebben ze platvis grillen tot kunst verheven en brengen ze de vissen op smaak met een geheime vinaigrette tijdens het grillen die er, omdat ze plat zijn, keurig op blijft liggen. Reserveer hier minimaal 3 maanden van tevoren en *keep your fingers crossed*.

- 1 Zorg voor een visklem waar de vis goed in past, liever iets te groot dan te klein.
- 2 Snijd de vis open over de buik, verwijder alle ingewanden en vul de vrijgekomen ruimte op met schijven citroen en groene kruiden.
- 3 Smeer de vis in met olijfolie, bestrooi met zout en plaats in de klem.
- 4 Stook de BBQ op tot 200 °C met een indirecte opstelling (een BBQ zonder klep verlengt de bereidingstijd).
- 5 Leg de klem op de BBQ en draai als je ziet dat de huid gaat verkleuren. Een blaasje of donker randje mag, verbranden mag niet.

VOOR 6 PERSONEN

**VOORBEREIDEN:
10 MINUTEN**

**BEREIDEN:
25 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 1 rondvis van 1,5 kg (zie tip)
- 3 citroenen, in plakken
- 2 bossen groene kruiden (zie tip)
- olijfolie, om te bestrijken
- spinaziesaus (zie pag. 459), voor erbij
- ingelegde rode biet (zie pag. 476), voor erbij
- zout

BENODIGDHEDEN

- visklem
- kernthermometer

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

POLLO AL AST (GEGRILDE KIP ZOALS IN ROSAS)

Ik maak dit het liefst op een kamado omdat je dan een beetje een oven nabootst. Tot een paar jaar geleden moest dat statisch (de kip bewoog niet), maar toen kwam mijn vriend Peter met een oplossing, waarvan akte. Ideaal ding, zo'n draaiend spit tussen de basis en de klep!

1 Meng de zeezoutvlokken met de peper, tijm, rozemarijn en oregano tot een rub.

2 Smeer de polderhoen in met wat van de olijfolie en wrijf van buiten en van binnen in met de rub (probeer ook wat van de rub tussen het vel en het vlees te krijgen). Houd wat rub over voor de krieltjes.

3 Spies de hoen aan het spit en zet aan beide kanten vast met de klemmen. Bindt eventueel de vleugels op met een stukje slagerstouw.

4 Meng de krieltjes in een braadslede met de overige olijfolie en de overige rub.

5 Stook de BBQ op tot 200 °C met een indirecte opstelling (een BBQ zonder klep verlengt de bereidingstijd).

6 Hang het spit in de BBQ en zet de braadslede met aardappeltjes eronder. Rooster de kip tot deze een kerntemperatuur van 70 °C heeft (45 tot 60 minuten). Roer de aardappeltjes af en toe om en houdt ze in de gaten, die kunnen wat eerder klaar zijn.

7 Haal de kip van het spit als deze goudbruin is, laat 10 minuten rusten en door-garen en serveer met de krieltjes.

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDEN:
15 MINUTEN

BEREIDEN:
1 UUR

INGREDIËNTEN

- 2 el zeezoutvlokken
- 1 el grofgemalen peper
- blaadjes van 3 takjes tijm
- naaldjes van 1 takje rozemarijn, fijngesneden
- 8 oreganoblaadjes, fijngesneden
- 1 polderhoen van 1,2 kg
- 100 ml olijfolie
- 1 kg krieltjes

BENODIGDHEDEN

- spit
- braadslede
- kernthermometer



PITTIGE CÔTE DE BOEUF

Côte de boeuf is ribeye met bot. Het bot geeft altijd wat smaak af en hoe meer smaak, hoe beter. Het is wel wat gedoe, dus heb je liever iets meer gemak dan smaak, koop dan ribeye zonder bot die je na het grillen direct kunt trancheren.

1 Meng het komijnzaad met het korianderzaad, venkelzaad, de kardemompeulen, peperkorrels, -chili's, kruidnagel en nootmuskaat, bak in een koekenpan totdat je het gaat ruiken en maal fijn in de vijzel.

2 Smeer de côte de boeuf in met olie, bestrooi met de specerijen en laat 3 uur intrekken in de koelkast.

3 Haal het vlees uit de koelkast, laat 1 uur op temperatuur komen en bestrooi daarna met zeezoutvlokken.

4 Stook de (Japanse shichirin-)BBQ goed op, het liefste met binchotan-houtskool, en zorg voor een hete en een minder hete zone.

5 Leg het vlees op de BBQ en probeer middels slim draaien (maximaal 3 keer) tot een mooie grillruit te komen. Schrik niet van een vlammetje links of rechts, verplaats het vlees eventueel naar de minder hete zone.

6 Haal het vlees van de grill als je aan beide kanten een mooie grillruit hebt. De kerntemperatuur is waarschijnlijk nog onder 30 °C.

7 Leg het vlees los naast elkaar op een plank en bedek met een dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie (niet inpakken!). Laat minimaal 10 tot 15 minuten rusten tot een kerntemperatuur van 47 °C.

8 Leg de côte de boeuf nog 2 keer 1 minuut terug op de grill, trancheer en serveer met ansjovisboter.

VOOR 6 PERSONEN

VOORBEREIDEN:
15 MINUTEN
+ 4 UUR WACHTEN

BEREIDEN:
10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 tl komijnzaad
- 2 tl korianderzaad
- 1 tl venkelzaad
- 4 kardemompeulen
- 1 tl peperkorrels
- 4 gedroogde kashmiri-chili's
- snuf gemalen kruidnagel
- snuf gemalen nootmuskaat
- 3 stukken côte de boeuf à 600 g (zie tip)
- 4 el olijfolie
- ansjovisboter (zie pag. 425), voor erbij
- zeezoutvlokken

BENODIGDHEDEN

- vijzel
- kernthermometer





COCA-COLA-VARKENSBUIK

Coca-Cola, het is een wondermiddel. Het maakt het vlees wat zachter en vooral natuurlijk een stuk zoeter.

1 Maal in de keukenmachine de knoflook, gember, bosui en koriander tot een groene puree en meng met de Coca-Cola, sojasaus en 500 ml water tot een marinade.

2 Leg de varkensbui 1 nacht in de marinade en laat daarna 1 uur uitlekken op een rekje.

3 Stook de BBQ op tot 200 °C met een indirecte opstelling (een BBQ zonder klep verlengt de bereidingstijd).

4 Gril het vlees aan alle kanten krokant (we noemen dit blakeren, dus er mag een zwart randje aan zitten).

5 Verlaag de temperatuur naar 175 °C, leg de buik weer in de marinade, voeg de shiitakes toe, dek af met aluminiumfolie en zet 2 uur en 30 minuten in de BBQ.

6 Laat de buik afkoelen in het kookvocht, passeer het vocht door een zeef en zet de buik in het vocht afgedekt 24 uur in de koelkast.

7 Stook de BBQ op tot 250 °C met een directe opstelling met een lekbakje op de platesetter. Snijd het vlees in 6 plakken, verwarm de marinade en gebruik die als glaze terwijl je het vlees rondom zacht roostert tot het krokant is.

VOOR 1,5 KG

**VOORBEREIDEN:
15 MINUTEN
+ 1 NACHT EN 25 UUR
WACHTEN**

**BEREIDEN:
3 UUR**

INGREDIËNTEN

- 4 tenen knoflook, grof gesneden
- 4 cm gember, geschild
- 4 bosuien, gesneden
- 10 takjes koriander
- 1 l Coca-Cola
- 250 ml sojasaus
- 1,5 kg varkensbui
- 8 gedroogde shiitakes

BENODIGDHEDEN

- keukenmachine
- lekbakje

JERUSALEM MIXED GRILL

1 Fruit de ui glazig in 3 eetlepels olijfolie en laat in 8 minuten lichtbruin worden. Voeg de knoflook toe, roer door en voeg het citroensap, de kurkuma, sumak, komijn en peper toe.

2 Stook de BBQ op tot 250 °C met een directe opstelling (een BBQ zonder klep verlengt de bereidingstijd).

3 Besprenkel het kippenhart, de kippenlever en lamsfilet met 3 eetlepels olijfolie en bestrooi met zout en peper.

4 Schroeï de lamsfilet rondom dicht en laat door-garen tot een kerntemperatuur van 50 °C.

5 Verwarm een skillet voor en bak hier de hartjes rondom in aan.

6 Voeg na 4 minuten de levertjes toe en blijf roeren totdat de levertjes van binnen nog een klein beetje rosé zijn.

7 Meng de levertjes en hartjes met de uiensaus en serveer met de getrancheerde lamsfilet.

Tip: Ik gebruik hier hartjes en levertjes, maar op de Mahane Yehuda Market in Jeruzalem wordt ook kippenmilt gebruikt.

VOOR 6 PERSONEN

VOORBEREIDEN:
15 MINUTEN

BEREIDEN:
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 1 witte ui, in dunne halvemanen
- 6 el olijfolie
- 1 teen knoflook, geperst
- sap van 1 citroen
- 2 tl gemalen kurkuma
- 1 tl sumak
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 200 g kippenhart (zie tip)
- 200 g kippenlever
- 400 g lamsfilet
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- skillet
- kernthermometer



WATERMELOEN MET MUNT

1 Breng 200 ml water met de suiker aan de kook. Leg de hele muntblaadjes erin en laat inkoken tot een siroop (niet te lang en niet te veel roeren). Schenk door een zeef.

2 Stook de BBQ op tot 250 °C met een indirecte opstelling. Vet het rooster in met wat olie. Zorg dat het rooster goed schoon is, want je wilt dat niks blijft plakken.

3 Rijg de blokjes watermeloen aan dubbele spiesen en grill ze rondom zo dat je duidelijke grillstrepen ziet. Ze hoeven niet *piping hot* te zijn, maar gewoon even geroosterd.

4 Serveer met de muntsiroop, de fijngesneden munt en de geroosterde hazelnoten.

VOOR 6 SPIESJES

VOORBEREIDEN:
25 MINUTEN

BEREIDEN:
5 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 200 g suiker
- 12 muntblaadjes, de helft fijngesneden
- 1 watermeloen, geschild en in blokken van 5 cm
- 2 el gehakte en geroosterde hazelnoten
- neutrale olie, om in te vetten

BENODIGDHEDEN

- 12 rvs spiesjes





EASY PEASY KLASSIEKE AARDAPPELSALADE

We hebben echt weinig tijd, of misschien wel geen zin... *Anyhow*, er moet eten op tafel komen en snel een beetje, alvorens we ons gaan laven aan bier, witte wijn, rosé en Badoit (voor mij). Een beetje van jezelf en een beetje van een ander. Ik heb goede ervaringen met de aardappelsalade van Hansel maar die kun je alleen bij de groothandel kopen (of bij de slager).

1 Roer de blokjes appel door het citroensap.

2 Meng aardappelsalade met de peterselie, bieslook, ui, augurk, fijngesneden eieren en de uitgelekte appel, en breng op smaak met zout en peper.

3 Zet een kleine mengkom omgekeerd in het midden van een grote ronde schaal. Boetseer hier een ring salade omheen. Haal de kleine kom weg en decoreer de salade met ei, radijs, dille, kappertjes, doperwtcress en bloemen.

VOOR 6 PERSONEN

**BEREIDEN:
20 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 300 g Granny Smith-appels (ongeveer 2 stuks), geschild en in blokjes
- sap van 1 citroen
- 1 kg kant-en-klare aardappelsalade
- 5 takjes bladpeterselie, fijngesneden
- 10 stengels bieslook, fijngesneden
- 1 witte ui, gesnipperd
- 60 g zure augurkjes, in kleine blokjes
- 2 eieren, gekookt en fijngesneden
- zout en peper

VOOR DE OPMAAK

- 3 eieren, gekookt en in parten
- 10 radijzen, in dunne plakjes
- 10 takjes dille, grof gesneden
- 3 el kappertjes, afgespoeld en uitgeknepen
- 10 takjes doperwtcress
- eetbare bloemen

CRÈME BRULÉE-CHEESECAKE

1 Bekleed de springvorm met het bakpapier.

2 Maal de koeken in de keukenmachine tot fijn kruim. Voeg de gesmolten boter toe en mix tot het goed gemengd is. Schep de kruimels in de springvorm en duw stevig aan. Zet de vorm 1 uur in de koelkast.

3 Maak de keukenmachine schoon en maal daarin de roomkaas helemaal glad. Voeg het merg uit het vanillestokje, de yoghurt, suiker, het zout en de bloem toe en mix nog 1 minuut.

4 Schep het beslag in een kom en roer er met een spatel een voor een de eieren door tot je een glad beslag hebt.

5 Stook de BBQ op tot 180 °C met een indirecte opstelling (een BBQ met een klep is essentieel).

6 Schenk het beslag over de koekbodem, zet in de BBQ en bak de cheesecake 40 minuten.

7 Laat de cheesecake 4 uur afkoelen naast de BBQ en zet daarna nog minimaal 4 uur in de koelkast.

8 Bestrooi de bovenkant met de rietsuiker en brand met de keukenbrander tot de suiker gesmolten en hard is.

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

VOORBEREIDEN:
30 MINUTEN
+ 9 UUR WACHTEN

BEREIDEN:
40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 300 g bastognekoeken, gebroken
- 150 g boter, gesmolten
- 700 g roomkaas
- merg uit 1 vanillestokje
- 180 g Griekse yoghurt
- 150 g kristalsuiker
- ¼ tl zout
- 15 g bloem
- 2 eieren
- 80 g rietsuiker

BENODIGDHEDEN

- springvorm Ø 22 cm
- bakpapier
- keukenmachine
- keukenbrander

