

**WE
CAN
BBQ
TOO**

**DE FAVORIETE RECEPTEN VAN 54
BEKENDE, BERUCHTE EN ANDERE BASTARDS**



WE CAN BBQ TOO!

Iedereen heeft wel dat ene gerecht, dat je keer op keer blijft maken. Dat gerecht dat je inmiddels achteloos uit je mouw lijkt te schudden. Maar waarvan alleen jij weet hoeveel pogingen je hebt ondernomen om tot de absolute perfectie te komen. Dat ene gerecht, waar je buurman keer op keer om smeekt het te onthullen. Het gerecht waar je op feestjes mee scoort en waar met respect over wordt gesproken.

54 BASTARDS

Van maar liefst 54 bekende, beruchte en te benijden *Bastards*, hebben wij deze tot in de perfectie gesmede *signature dishes* ontvangen, om samen te stellen tot *We Can BBQ Too*.

THE SEQUEL

In de voorganger van dit boek, *We Can BBQ*, daagden wij Nederland uit om recepten een eigen draai mee te geven. Deze uitdaging werd vol opgepakt. Want een recept is en blijft ook maar een recept. Tótdat iemand besluit dat gerecht te gaan maken en er vooral eigenheid aan toe te voegen.

BASTARDS ON FIRE

Deze diepe inblik in de culinaire ziel van 54 *Bastards* geeft weer wat ons verbindt: Passie voor lekker eten.

De gloed van de smeulende houtskool.

En de overtuiging dat alles beter smaakt boven een mooi vuurtje.

Jeroen Wesselink



BATAARD

BATAAT MET FREGOLA

Fregola (Fré-goo-la) klinkt als een lekker kaasje voor bij de borrel. Maar dat is het niet. Fregola is een Italiaans pastasoort, afkomstig uit Sardinië. Te vergelijken met couscous. Combineer met bataat and... try something new!

THE BASTARD MITCHELL VAN VOORBERGEN

	BBQ: 170 - 200°C, direct Vorbereidingstijd: 15 min Duur: 1 uur	4 PERS
---	--	------------------

SUPPLIES

- 4 zoete aardappels (bataat)
- 1 deciliter olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook klein gesneden
- 1 laurierblaadje
- 400 gram fregola (gebrande pasta)
- 200 milliliter droge witte wijn
- 1,7 liter groentebouillon
- ½ courgette in blokjes gesneden
- 1 zoete paprika klein gesneden
- 75 gram maïs
- 125 gram blue stilton
- 14 cherrytomaatjes gehalveerd
- Zout
- Peper
- 4 bosuitjes in ringetjes

TOOLS

- Aluminiumfolie
- Wokpan

MAKE IT HAPPEN

PREP & HOW TO COOK

Pof de zoete aardappels op het rooster van The Bastard (170 – 200 °C) ongeveer een half uur, verpakt in aluminiumfolie. Pak uit, snij overlangs doormidden, laat even afkoelen en haal dan het binnenste er voorzichtig uit. (Let op lepel zover uit dat er nog wel een paar mm blijft zitten in verband met de stevigheid als je de schillen gaat vullen.)

Plaats de wok op The Bastard. Verhit de olijfolie, fruit het uitje, de knoflook en het laurierblad en glaceer de fregola mee. Blus af met de witte wijn en laat kort inkoken. Voeg de helft van de bouillon toe en laat ongeveer 15 minuten koken tot het vocht is opgenomen. Tussendoor goed roeren zodat de fregola niet aan de bodem of wanden blijft plakken. Voeg stapsgewijs de rest van de groentebouillon toe tot de fregola gaar is: zacht maar nog wel al dente (proeven dus tussendoor!). Voeg de courgette, paprika en maïs 5 minuten voor de fregola klaar is toe en laat even meekoken. Verkruiemel de kaas en roer die erdoor. Voeg de tomaatjes toe en laat nog even mee warmen. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Serveer het fregola-mengsel in de zoete aardappel en bestrooi met de bosuiringetjes.

Tip: Wijsuggestie: La Cepa Alta, Crianza, Ribera del Duero, Spanje, 2014. Verleidelijk geurenpakket met gekonfijte bessen, Turks fruit en geroosterde hazelnoten. In de mond sappig en genereus met impressies van paars fruit, mokka, zijdezachte tannine maar ook een mooie fraîcheur.

PIET'S GREEN BURGER

GROENTEBURGERS

Wat hebben rockdiva's en groenteburgers met elkaar gemeen? Het rock & roll leven van een rockdiva, anno 2021 ziet er nou eenmaal anders uit dan dat we gewend zijn vanuit de jaren 70 en 80. Maar goed, je moet immers ook met de tijd meegaan. Dat is wat Anneke doet! Deze green burgers zijn overigens een ode aan haar schoonvader Piet.

THE BASTARD

ANNEKE VAN GIERSBERGEN



BBQ: 180 °C direct
Vorbereidingstijd: 30 min
Duur: 20 min

4/8
PERS

SUPPLIES

Voor de burgers

- 100 gram oud volkorenbrood
- 300 gram wortels
- 300 gram courgette
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels gemalen komijn
- 2 theelepels gemalen koriander
- 3 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel zout
- ½ eetlepel peper

Voor de garnering

- 2 tomaten
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 1 sjalotje
- 1 ei
- 8 broodjes (eventueel sesambroodjes)
- 1 bakje alfalfa

TOOLS

- Burger flipper
- Gietijzerenpan
- Keukenmachine

MAKE IT HAPPEN

PREP

Verwarm The Bastard totdat deze een temperatuur van 180 °C heeft bereikt. Verkruiemel intussen het volkorenbrood in de keukenmachine. Rasp de wortels en courgette grof.

HOW TO COOK

Snijd de ui en knoflook fijn en bak deze in een gietijzeren pan in olijfolie, gedurende 3 minuten aan totdat het glazig wordt. Voeg daarna de grof geraspte wortel en courgette eraan toe en roer nog 5 minuten goed door. Tot slot voeg je de komijn, koriander, pindakaas, zout en peper toe aan het mengsel in de gietijzeren pan en roer alles een nog paar minuten goed door. Nu is het groentemengsel waar de burgers straks van gemaakt worden klaar. Laat het even afkoelen.

Als het groentemengsel aan het afkoelen is, wordt het tijd voor de garnering. Snijd de tomaten in vieren, verwijder het vruchtvlees en snijd de parten klein. Roer de ketchup goed door de tomatenstukjes. De salade is nu klaar. Snijd daarna de sjalot in dunne ringen en zet apart. Snijd de broodjes doormidden.

Klop tot slot het ei en meng het gemalen broodkruim erdoorheen. Meng dit door het afgekoelde groentemengsel en vorm er 8 stevige groenteburgers van.

Leg de burgers op het gietijzeren rooster en bak ze 3 minuten per kant totdat ze goudbruin zijn. Daarna haal je de groenteburgers eraf en bak je de doormidden gesneden broodjes nog 1 minuut per kant op The Bastard.

Leg de onderkanten van de broodjes op een grote schaal. Leg hierop de burger, schep er een flinke lepel tomatensalade op en top af met ringen sjalot en alfalfa. Zet de broodkapjes er schuin op. Smakelijk!

En dankjewel schoonvader Piet voor dit lekkere recept!




PULPO FICTION

PULPO GAZPACHO CASHEW À LA ESCOBAR

Het 'showpiece' van dit gerecht is zonder twijfel de octopus en deze vind je waarschijnlijk niet in de supermarkt. Vraag dus aan je favoriete visboer of hij er een kan leveren of zoek op de markt. Ze worden ingevroren of vers verkocht, je koopt ze dan als hele octopus. Makkelijker is het om te proberen alleen de tentakels te kopen die al gestoomd zijn. Dat bespaart een hoop tijd en je hebt bovendien niet een hele octopus nodig voor dit gerecht. Reken één flinke tentakel per persoon, dan zit je helemaal goed.

THE BASTARD ESCOBAR

	BBQ: 180°C, direct Vorbereidingstijd: 45 min Duur: 5 tot 10 min	4 PERS
---	---	------------------

SUPPLIES

- 500 gram krieltjes of kleine aardappels
- 4 octopus tentakels (bij voorkeur al gegaard) of 1 middelgrote octopus (1½ kilo)
- 1 witte ui
- 1 teen knoflook

Voor de gazpacho

- 300 gram rijpe tomaten
- ½ paprika
- ¼ komkommer
- 1 teen knoflook
- Olijfolie
- Azijn
- Zout
- Peper
- 1 theelepel pimentón
- 50 gram cashewnoten (en wat extra voor de garnering op de borden)

En verder

- Zoutflakes naar smaak
- 2 eetlepels yoghurt
- 1 takje dille

TOOLS

- Blender of keukenmachine

MAKE IT HAPPEN

PREP

Het gerecht vergt wat aandacht voor timing. Gelukkig kunnen de afzonderlijke onderdelen goed worden voorbereid.

Kook de krieltjes in zijn geheel in kokend water totdat ze *nét* niet gaar zijn. (Ze moeten later nog op de barbecue.) Giet de krieltjes af en laat ze afkoelen.

Als je werkt met een rauwe hele octopus dan moet je deze eerst koken. Breng een grote pan water zonder zout aan de kook. Voeg de octopus toe, samen met de hele ui en de knoflook. Laat de octopus zo'n 45 minuten pruttelen op laag vuur. Controleer of de octopus gaar is door er met een vork in te prikken. Als het vlees zacht is haal je de octopus uit het water en spoel je die af onder koud stromend water. Snijd de tentakels los bewaar deze in hun geheel.

Stop alle ingrediënten van de gazpacho in een blender of keukenmachine en draai deze fijn. Breng op smaak met wat extra zout, nog een scheutje azijn en wat olijfolie en zet apart.

HOW TO COOK

Breng The Bastard op middelhoog vuur. Smeer de tentakels licht in met olijfolie en besprenkel met een snufje zoutflakes. Doe dit ook met de krieltjes. Grill de tentakels op The Bastard totdat de randjes lekker knapperig zijn. Dit duurt een minuut of 5 afhankelijk van je vuur. Grill tegelijkertijd de krieltjes nog even zodat deze een grillsmak ontwikkelen.

Tip: Snijd op een snijplank de gegrilde tentakels en aardappels in plakjes. Giet er wat extra vergine olijfolie overheen en voeg de pimentón toe. Verdeel dit netjes over vier borden. Giet wat gazpacho rondom de tentakels op het bord en verdeel de twee eetlepels yoghurt erover. Maak af met wat gehakte cashewnoten en een paar takjes dille. Eet smakelijk!



WOLTER'S WELLINGTON

BEEF WELLINGTON

Dit is Wolter's keuze als het gaat om een echt feestgerecht. Beef Wellington is een echte kersttopper en dient perfect voor een van de gezelligste avonden van het jaar. Zie je het al voor je? Met de hele familie bij elkaar, de kerstlampjes zien branden in de tuin. En daar... dat special plekje, daar staat ie dan. Je trouwe viervoeter, waarmee jij de maagjes van elk familielid gaat vullen. Gezellig met elkaar, liedje erbij en viva barbecue!

THE BASTARD WOLTER KROES



BBQ: 180 °C, indirect
Kerntemperatuur: 54 °C
Vorbereidingstijd: 45 min
Duur: 60 min

4/5
PERS

SUPPLIES

- 3 grote uien
- 250 gram champignons
- 3 theelepels paprikapoeder
- Hot sauce en wokolie naar smaak
- 2 deciliter rode wijn
- 1 kilo ossenhaas (het middenstuk)
- Zout
- Peper
- Eventueel steak rub naar keuze
- 150 gram Italiaanse ham in plakken
- 1 rol bladerdeeg (koelvitrine supermarkt)
- 1 eigeel

TOOLS

- Keukenpapier
- Pizzasteen
- Bakpapier
- Deegroller
- Blender/staafmixer
- Plasticfolie

MAKE IT HAPPEN

PREP

Verhit The Bastard naar een temperatuur van 180 °C indirect. Snijd ondertussen de uien fijn en doe dit, samen met de schoongeveegde en in plakjes gesneden champignons en het paprikapoeder in de Dutch oven of een gietijzeren pan. Voeg de hot sauce, wokolie en rode wijn naar smaak toe. Laat het mengsel lekker pruttelen totdat er bijna geen vocht meer aanwezig is. Het moet uiteindelijk een samenhangende pasta worden die je droog bakt maar niet laat verbranden. Daarna doe je het mengsel nog even in de blender of je zet de staafmixer erin zodat het mengsel een gladde pasta wordt. Zet vervolgens even apart.

HOW TO COOK

Snijd de punten van de ossenhaas af en bestrooi de ossenhaas met zout en peper, of eventueel steak rub. Laat dit een kwartiertje intrekken, grill daarna de buitenkant van de ossenhaas totdat hij mooi bruin is. Laat vervolgens helemaal afkoelen.

Als het vlees is afgekoeld pak je plasticfolie. Hier leg je als eerste dakpansgewijs de Italiaanse plakjes ham op, gevolgd door het pastamengsel en tot slot de ossenhaas.

Rol het deeg helemaal uit en smeer het in met eigeel. Neem de ossenhaas uit het folie en leg deze op het deeg. Maak het deeg dicht. Met het deeg dat je over hebt kun je met een 'ruitjesroller' een mooi patroontje rollen. Leg dit lapje op de bovenkant van het deegpakketje en besmeer dat met de rest van het eigeel.

Nu is het tijd om het grote geheel weer op The Bastard te leggen. Zorg dat hij op een temperatuur van 180 °C indirect staat. Zet de beef wellington op een pizzasteen waarop je bakpapier hebt gelegd. Het is klaar op het moment dat de ossenhaas een kerntemperatuur van 54 °C heeft bereikt. Zorg ervoor dat je de laatste vijf minuten de temperatuur opschoeit naar ongeveer 220 °C. Zo krijgt het deeg nog een lichtbruin en knapperig randje.







CAPTAIN CAVEMAN

COAL ROASTED BEEF PLAIT WITH ARDBEG TEN YEARS OLD

Introducing you: DJ BBQ, als het aan ons ligt, één van de mooiste dj-benamingen ooit. Een Smoke sessie van DJ BBQ in samenwerking met Ardbeg. Terug naar de basis. Koken als een Caveman óp, in plaats van boven het houtskool.

THE BASTARD DJ BBQ



BBQ: 200 °C, direct
Vorbereidingstijd: 15 min
Wachtstjd: 2 uur
Duur: 45 min

8
PERS

SUPPLIES

Voor de marinade

- 2 deciliter Ardbeg whisky Ten Years Old
- 1 bosje tijm, geplukt
- 1 bosje rozemarijn, geplukt
- 1 ui, geschild en fijngesneden
- Zeezoutvlokken
- Geplette zwarte peperkorrels

- 800 gram bijgesneden ossenhaas

Voor de cocktail

- 50 milliliter Ardbeg Ten Years Old
- 1 eetlepel ahornsiroop, Orange bitters en Black walnut bitters
- Paar takjes rozemarijn
- 2 plakjes gerookt ontbijtspek

TOOLS

- Slagerstouw
- Bakkwast
- Snijplank
- Vleesmes

MAKE IT HAPPEN

PREP

Ardbeg Whiskey Marinade

Bereid eerst de marinade voor, door de Ardbeg whisky Ten Years Old te mengen met de tijm, rozemarijn en ui. Breng op smaak met zoutvlokken en peperkorrels.

HOW TO COOK

Snijd de ossenhaas zijwaarts in drie lange lokken en vlecht deze zoals je dat vroeger bij je zusje deed. Knoop in plaats van met een elastiekje, het uiteinden vast met slagerstouw. Meng de marinade met het vlees en laat het 2 uur rusten zodat de smaken kunnen integreren.

Captain Caveman

Bereid The Bastard voor naar een temperatuur van 200 °C direct. Leg de gemarineerde ossenhaas direct op de hete kolen naar de Caveman-style. Deze methode vergt wel uiterste concentratie en aandacht. Na 5 of 6 minuten plaats je de ossenhaas naar de andere helft van de kolen. Grill hem rare!

Ardbeg Old Fashioned

Giet alle ingrediënten voor de cocktail, behalve de rozemarijn en het spek, in een grote cocktailshaker en mix op de klassieke manier. Daarna garneer je met nog wat rozemarijn en wat gerookt ontbijtspek.



Whisky pairing: Ardbeg 10 Years Old

WE CAN BBQ TOO

54 BASTARDS.
1 GEDEELDE PASSIE.
VERHALEN VERTAALD IN RECEPTEN.
RECEPTEN DIE HET VUUR DOEN BRANDEN.

WE CAN BBQ TOO GEEFT EEN INKIJK IN DE
CULINAIRE ZIEL VAN DEZE BASTARDS.

GRILL MET ZE MEE.
ER SCHUILT EEN BASTARD IN IEDEREEN.

