



ZOWIE TAK

HET ULTIEME STREETFOOD- BOEK

LEKKERE & SNELLE
WERELDGERECHTEN VAN DE BBQ



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	14
WAT IS STREETFOOD?	17
VERSCHILLENDE SOORTEN STREETFOOD	23
STREETFOOD EN BBQ	30
VERSCHILLENDE SOORTEN BARBECUES	38
TIPS & TRICKS	50
RECEPTEN	83
AMERIKA	85
EUROPA	105
AFRIKA	121
AZIË	133
OCEANIË	141



RECEPTENINDEX

AMERIKA

Klassieke hotdog met coleslaw en gebakken uitjes	48
New York-style Reuben sandwich	51
Nashville hot chicken wings met ranch-dip	55
Brisket burned ends	56
Chicago-style deep dish pizza	59
Cubanos met mojo-ribfingers en emmentaler	60
Surf 'n' turf-hotdog met limoenmayonaise en ingelegde rode ui	63
Klassieke cheeseburger	67
Taquito met kipgehakt en groene salsa verde	68
Tamales met pittig rundergehakt en bruine bonen	71
Corn ribs met knoflook-chiliboter en pittige limoenmayo	72
Taco's met warmgerookte zalm, gergilde ananas, tuinbonen en passievrucht	75
Purco pibil	76
Fajita's van bavette met pico de gallo en guacamole	79
Breakfast burrito	80
Churrasco-bavette met salsa criolla van gepofte groenten	83
Braziliaanse rosbiefsandwich met harissamayo en zoetzure komkommer	84
Visstoof met kokosmelk, honingtomaatjes en rode peper	87
Arepa's met paddenstoelen en spinazie	88
Ceviche van scampi met krokante nori	91
Roti kip	92
Char siu bao met ingelegde komkommer en madame-jeanettechutney	95
Choripán met chimichurri en ingelegde rode ui	96

EUROPA

Pretzelsandwich met gerookte kalkoen	100
Loaded bratkartoffeln met gerookte spekjes, braadworst, rode ui, krokante zuurkool en currymayonaise	103
Souvlaki met tzatziki en flatbread	104
Pita gyros met Griekse salade	07
Schiacciate di Firenze	108
Broodje porchetta	111
Lekkerbek met bietenremoulade	112
Frieten met Limburgs zoervleis	115
Worstenbroodjes van de barbecue	116
Gerookte snert met katenspek en roggebrood	119
Zeeuwse bolussen van de barbecue	120
Tiroler gröstl	123
Mosselen met chorizo, paprika, madeira en sriracha	124
Ibérico-longaniza met chipotle-tomatensaus en flatbread	127
Frittata van bloemkool met sardines	128
Patatas bravas met gepofte-tomatensaus en zwarteknoflook-aioli	131
Gegrilde en gerookte Zweedse balletjes met smashed potatoes en rodebessenjam	132
Asado-stijl zalm met zelfgemaakt knäckebröd	135
Lamadjo met lamsgehakt, munt en sumak	136
Broodje sabich met spitskool, mango en een gekookt ei	139
Pita met shoarma van lam	140



VOORWOORD

Ik heb altijd al een grote fascinatie voor streetfood gehad. Ik vind het zo ontzettend knap hoe er simpele, smaakvolle gerechtjes komen uit een bij elkaar geraapt keukentje op straat of een piepkleine, warme foodtruck. Het zijn vaak ongelooflijk lange dagen voor de makers die vreselijk hard werken in de hitte. Maar het eten dat ze serveren is dan ook vaak fenomenaal!

Op reis vind ik het dan ook een van de leukste momenten om marktjes en foodtrucks tegen te komen. Als chef-kok is dit voor mij een walhalla aan kleuren, geuren en bijzondere ingrediënten en gerechten die op me afkomen. Ik voel me dan als een kind in een snoepwinkel. Een van mijn eerste verre reizen was naar Myanmar, waar ik – na een stop in het bizarre Bangkok – de geweldige cultuur mocht ontdekken. Als jonge en onervaren kok liep ik rond langs de kraampjes met geuren die voor mij nieuw waren. Nieuwsgierig als ik was, moest ik uiteraard veel proeven en na drie dagen lag ik plat op bed. Niet door een voedselvergiftiging, maar echt omdat ik veel te veel had gegeten.

Na deze eerste ervaring, probeer ik minimaal één keer per jaar een mooie food-reis te maken. Ik heb inmiddels de smaken van vrijwel heel Zuidoost-Azië mogen ontdekken, inclusief landen als India, China en Cambodja. Maar ook binnen Europa heb ik al van veel lokale lekkernijen mogen genieten en in Afrika heb ik de liefde van mijn leven – en moeder van mijn zoontje – leren kennen toen ik op een bruiloft mocht koken. Zuid-Amerika staat nog hoog op mijn verlanglijstje, want dit is natuurlijk een van de mooiste barbecue regio's ter wereld.

Ik vind het mooi om te zien hoe ieder land zich aanpast naar de specifieke ingrediënten die ter plaatse verkrijgbaar zijn en hier samen met de voor hen bekende manier van bereiden een heerlijk gerecht mee creëren. Kennis en ervaring die al generaties lang worden doorgegeven. De inspiratie neem ik mee naar huis en die helpt mij weer bij het ontwikkelen en koken van nieuwe gerechten. Dit boek is dan ook een eerbetoon aan de diversiteit en creativiteit van streetfood. Ik nodig je uit om de verschillende smaken te ontdekken en je klaar te maken voor een heerlijke reis waarin de werelden van streetfood en barbecueën samenkomen.

Zowie Tak



Streetfood – het voedsel van de straat – verwijst naar eten en drinken dat wordt bereid en verkocht op openbare plaatsen zoals markten, verrijdbare kramen langs de weg of op een foodtruckfestival.

Streetfood moet snel klaar zijn, is vaak goed te betalen en moet makkelijk en met niet te veel poespas (het liefst uit het vuistje) gegeten kunnen worden, als ware het fingerfood. Vaak worden gerechten in een kartonnen bakje geserveerd, of zijn ze gewikkeld in een plantenblad of enkel een servetje. Soms komen ze op een stokje om het er makkelijk vanaf te krijgen en heel af en toe krijg je er zo'n vreselijk houten vorkje bij.

Hoewel streetfood overeenkomsten heeft met fastfood, zijn er wel een aantal verschillen. Zo wordt fastfood vaak bereid in een horecagelegenheid met een high-end keuken met als doel de consument snel te voorzien van iets 'on the go'. Streetfood gaat uit van een ander principe. In tegenstelling tot fastfood heeft het als kenmerk dat het mensen met elkaar verbindt. Het gaat niet om het volume, maar om eerlijk en betaalbaar eten dat met veel smaak en liefde is bereid door een gepassioneerde chef die bereid is om vaak vanuit een piepkleine, warme ruimte en met beperkte materialen een lach op het gezicht te toveren bij zijn gasten. De smaken zijn vaak explosief en zelfs tijdens het wachten in de rij ontmoet je vrolijke mensen die graag hun ervaringen delen onder het genot van een hapje.

Streetfood is overal ter wereld razend populair. Wanneer het precies is ontstaan, is niet te achterhalen, maar we mogen ervan uitgaan dat de oorsprong ervan zo oud is als de beschaving zelf. In de gehele geschiedenis van de mensheid is er op straat eten bereid. Wat wel leuk is om te weten, is dat de eerste 'bekende' foodtruck stamt uit 1691. In de stad Nieuw-Amsterdam, het huidige New York, werden pushcarts aangetroffen. Die worden gezien als de voorloper van de chuck wagon uit 1866. 'Chuck' was in die tijd

straattaal voor 'eten' en de wagens werden door cowboys uit Texas gebruikt als mobiele keukens. Ze reden ermee naar gebieden waar nog geen treinen kwamen en namen zolang houdbaar voedsel mee, zoals gezouten vlees en gedroogde peulvruchten. In de loop der jaren werden de wagens uitgebreid met ramen, en kwamen er langzaam maar zeker hotdogkramen en andere streetfoodtrucks in de straten. Tegenwoordig heb je foodtrucks in allerlei soorten en maten, maar je kunt nog altijd terugvallen op de simpele kraampjes.

In sommige landen wordt ongeveer 30% van het salaris besteed aan streetfood en alleen al in Bangkok zijn er naar schatting 20.000 streetfoodverkopers die samen zo'n 40% van het geconsumeerde voedsel verkopen.

Nederland is helaas geen bekend streetfoodland. Het weer is vaak slechter en de Nederlander is wat gieriger als het gaat om geld uitgeven aan eten. Niet altijd hebben we hier meer dan 7 euro over voor een dik belegd broodje dat je buiten op een houten bankje op moet eten. Gelukkig geldt dit niet voor iedereen en zien we dat streetfood in de afgelopen jaren ook hier razend populair aan het worden is. Vooral de jongere generatie trekt er volop op uit om verschillende gerechten bij een kraampje te proeven. Inmiddels zijn we heel wat foodfestivals rijker. Vergeet ook niet de Hollandse klassiekers als ambachtelijk gemaakte stroopwafels, de welbekende poffertjes op de markt en de oer-Hollandse kapsalon. En we moeten ook toegeven dat de kibbeling, haring en bitterballen nooit ver weg zijn geweest. *Streetfood is hot & happening!*

STREETFOOD HEEFT ALS KENMERK DAT HET MENSEN MET ELKAAR VERBINDT.

met elkaar kunt combineren. Dit maakt het bereiden van complete maaltijden vaak makkelijker.

Gietijzeren grillrooster

Een gietijzeren grillrooster plaats je direct boven de houtskool en geeft vlees, vis en bijvoorbeeld groenten mooie grillstrepen en een intense 'grillsmaak'. Het zorgt er tevens voor dat je producten snel en goed dichtschroeien waardoor ze minder snel uitdrogen.

Rookhout

Een kamado is zuurstofarm. Hierdoor kun je alle soorten rookhout droog gebruiken, en deze direct op de houtskool plaatsen.

Caveman

Bij caveman-style grillen plaats je het ingrediënt direct op de houtskool.

KOGEL

Kogelbarbecues zijn de simpele, goedkope, zwarte barbecues die je vroeger door heel

uitgebreidere barbecues kun je een bijgeleverd (of bijgekocht) hitteschild gebruiken. Ook kun je ervoor kiezen om de hete kolen aan één kant van de barbecue te leggen, waardoor je aan de andere kant een volledig indirecte zone krijgt. Draai voor het beste resultaat je ingrediënt af en toe om, want door de stralingswarmte kleurt en gaart het net iets harder.

Gietijzeren grillrooster

Een gietijzeren grillrooster plaats je direct boven de houtskool en geeft vlees, vis en bijvoorbeeld groenten mooie grillstrepen en een intense 'grillsmaak'. Het zorgt er tevens voor dat je producten snel en goed dichtschroeien waardoor ze minder snel uitdrogen.

Langzaam garen

Om in een kogelbarbecue langzaam te garen (rond de 100 °C), kun je niet enkel gebruikmaken van de zuurstofschuiven. Het beste is om een zogenoemde 'snake' te maken.

KRUIDIGE, GEGRILDE KEBABS OF SAPPIGE, LANGZAAM GEROOSTERDE PULLED PORK; STREETFOOD VAN DE BBQ!

Nederland in tuinen zag staan. Inmiddels hebben deze barbecues een flinke ontwikkeling doorgemaakt. Ze zijn tegenwoordig niet alleen in allerlei verschillende afmetingen en kleuren verkrijgbaar, ook zijn ze duurzamer en beter in het regelen van de temperatuur. Bekende merken zijn onder andere Weber, Napoleon en Outdoorchef.

Directe zone

Maak een directe zone door een rvs-rooster direct boven de gloeiende houtskool of briketten te hangen.

Indirecte zone

Ook op een kogelbarbecue is het mogelijk om een directe zone indirect te maken. Bij de

Plaats de briketten, een voor een, als een slang aan de rand van de barbecue. Steek één briket aan en zorg dat de schuiven op een kiertje staan. De slang brandt zo langzaam op en de temperatuur blijft laag.

Rookhout

Bij een kogelbarbecue is het niet verstandig om het rookhout direct op de kolen te plaatsen; je rookhout gaat dan letterlijk verbranden. Je krijgt dan een bittere rook, en veel vlammen die het vlees zwart kleuren en een penetrante smaak geven. Maak daarom het rookhout eerst goed nat door het minimaal een uur te laten weken in water of ander vocht, zoals wijn of whisky. Gebruik indien nodig een smokerbox voor het roken met snippers.





AMERIKA

Streetfood is een essentieel onderdeel van de culinaire cultuur op het hele Amerikaanse continent. In havensteden als New York, Philadelphia en Boston verkochten vroeger de straatverkopers oesters, fruit, noten en andere eenvoudige gerechten aan zeelieden en voorbijgangers. In de loop der jaren werd dit eerste streetfood beïnvloed door culinaire tradities van Europese immigranten die zich in deze regio's vestigden. Later kwamen hier invloeden van Chinese en Joodse gemeenschappen bij, wat bij heeft gedragen aan de verscheidenheid van streetfood.

Sinds de financiële crisis in 2008 zijn foodtrucks echt als paddenstoelen uit de grond gekomen. Voor veel mensen was het verkopen van voedsel op straat een van de weinige manieren om geld te verdienen. Omdat ze graag onderscheidend wilden zijn, ontstond *fusion cooking*: het combineren van culturele smaken. Een van de populairste foodtrucks staat in Los Angeles, hier worden taco's geserveerd met Koreaans barbecuevlees. Het is een unieke combinatie die typerend is voor de regio, waar Koreatown en Latijns-Amerikaanse invloeden hand in hand gaan.

Streetfood op het Amerikaanse continent is net zo divers als de mensen die er wonen. Natuurlijk zijn er de Amerikaanse klassiekers zoals hotdogs en ook het comfortfood in de vorm van BBQ pulled pork, een pizza slice en de bekende hamburger. Maar er zijn ook veel invloeden vanuit Midden-Amerika en Zuid-Amerika. Zo zijn er de Mexicaans-Amerikaanse streetfoodgerechten als *carne asada fries*, waarin frietjes bedekt zijn met rundvlees, kaas, guacamole en zure room. Of de Zuid-Amerikaanse streetfoodgerechten die kenmerkend zijn door een pikante kick van chili, de frisheid van limoen en koriander en de rijkdom van bonen en maïs.

Veelgebruikte ingrediënten zijn kip, rijst, bonen, maïs, avocado, zoete aardappel, kazen en verschillende tropische vruchten.

CHICAGO-STYLE DEEP DISH PIZZA

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur + 12 uur rijzen



INGREDIËNTEN

- 4 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 ui, gesnipperd
- 100 g spekblokjes
- 1 el zwarte balsamicoazijn
- 350 g tomatenblokjes uit blik
- 2 tl Italiaanse kruidenmix
- 30 g parmezaanse-kaaspoeder
- 100 g geraspte mozzarella
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 150 g pepperoni, in plakjes

Voor het deeg

- 400 g bloem + extra om te bestuiven
- 25 g maïsmeel
- 30 g roomboter, op kamertemperatuur
- 2 tl droge gist
- ½ tl suiker
- 9 g zout
- 250 ml lauwwarm water

BENODIGDE MATERIALEN

- standmixer met deeghaak
- hittedeksel
- rvs-rooster
- Dutch oven
- skillet of stevige taartvorm van 28 cm Ø
- pizzasteen

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor het deeg met 250 ml lauwwarm water in de kom van de standmixer en mix kort tot het goed gemengd is. Dek de kom af en laat het deeg minimaal 12 uur rijzen in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en rvs-rooster en verwarm tot 180 °C. Zet de Dutch oven op het rooster om voor te verwarmen.

Verhit de helft van de olijfolie in de Dutch oven en fruit de knoflook en ui 5 minuten. Voeg de spekblokjes toe en bak 3 minuten mee. Voeg de balsamicoazijn, tomatenblokjes en Italiaanse kruiden toe en laat de saus indikken.

Haal de Dutch oven van het rooster en plaats de pizzasteen in de barbecue. Verhoog de temperatuur tot 220 °C.

Haal het deeg uit de koelkast en rol op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap van 32 cm doorsnede.

Vet de skillet of taartvorm in met de overige olijfolie en bestrooi met het parmezaansekaaspoeder. Leg het deeg in de pan of vorm en duw goed tegen de bodem en randen aan.

Beleg de bodem met de mozzarella en Parmezaanse kaas en schenk de tomatensaus erover. Verdeel de pepperoni over de saus. Zet de pan of vorm op de pizzasteen en bak 20 tot 25 minuten, of tot het deeg gaar is.

Snijd de pizza in punten.

TIP VAN DE CHEF

Kneed het deeg niet te lang, je wilt geen stevig glutennetwerk. Laat het deeg eventueel 1 dag rijzen in de koelkast.

SURF 'N' TURF-HOTDOG MET LIMOENMAYONAISE EN INGELEGDE RODE UI

Snack of lunch / Voor 4-6 personen / Bereidingstijd: 2 uur + 1 nacht wachten + 2-3 uur rijzen



INGREDIËNTEN

- 400 g gamba's, gepeld en schoongemaakt
- 225 g kabeljauwfilet, zonder huid
 - 75 g ei
- 50 ml volle melk
- 30 g wit casinobrood zonder korst
 - 15 ml cognac
- 5 g paneermeel
- 5 g gerookte-paprikapoeder
- 3 g gemalen komijn
 - blaadjes van 2 takjes dragon
 - 1 teen knoflook
- tabasco, naar smaak
- 20 plakjes pancetta
 - peper en zout

- Voor de limoenmayonaise**
- 400 ml zonnebloemolie
 - 2 eidooiers
 - rasp en sap van 1 biologische limoen
 - 5 g dijonmosterd
 - 3 g zout
 - 1 g gemalen witte peper

- Voor de ingelegde rode ui**
- 100 ml appelciderazijn
 - 75 g suiker
 - 10 g mosterdzaad
 - 2 rode uien, in dunne ringen

- Voor de broodjes**
- 500 g patentbloem + extra om te bestuiven
 - 12½ g suiker
 - 260 g lauwwarme volle melk

- 185 g actieve zuurdesemstarter (100% hydratatie)
- 40 g roomboter, op kamertemperatuur
 - 9 g zout
 - 1 el olijfolie
 - 1 ei, losgeklopt
 - 10 g koffiemelk

BENODIGDE MATERIALEN

- keukenmachine
 - staafmixer
 - standmixer met deeghaak
 - bakpapier
 - bakplaat
 - half hitteschild
 - half rvs-rooster
 - half gietijzeren grillrooster
 - pizzasteen
 - vershoudfolie
 - sous-videstick
 - kernthermometer

Lees verder op pagina 64

PUERCO PIBIL

Hoofdgerecht / Voor 6-8 personen / Bereidingstijd: 5 uur + 30 minuten marineren



INGREDIËNTEN

- 2,2 kg Boston butt (varkensschouder), zonder bot, in stukken van 4 cm
- 2 bananenbladeren van 40 cm
- 500 g witte rijst
- 15 g koriander, fijngesneden
- 2 limoenen, in partjes

Voor de marinade

- 75 g annattoosaad
- 15 g zwarte peperkorrels
- 8 pimentkorrels
- 6 g komijnzaad
- 3 g kruidnagels
- 225 ml citroensap
- 120 ml sinaasappelsap
- 120 ml azijn
- 6 ml tequila
- 8 knoflooktenen
- 2 habaneropepers of madame-jeanette, zonder zaadlijsten
- 30 g zout

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- skillet
- vijzel
- blender of staafmixer
- Dutch oven

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en rvs-rooster en verwarm tot 220 °C. Zet de skillet op het rooster om voor te verwarmen.

Rooster voor de marinade het annattoosaad, de peperkorrels, pimentkorrels, het komijnzaad en de kruidnagels in de droge skillet tot ze geurig zijn. Maal ze in een vijzel tot poeder.

Verlaag de temperatuur van de barbecue tot 180 °C.

Meng het citroensap, sinaasappelsap, de azijn, tequila, knoflook, habanero en het zout met het specerijenpoeder uit de vijzel in een blender en mix tot een gladde marinade.

Leg de stukken Boston butt in een kom, schenk de marinade erover en meng goed. Laat minstens 30 minuten marineren.

Bekleed de bodem en zijkanten van de Dutch oven met de bananenbladeren. Leg het gemarineerde vlees in de Dutch oven en vouw de bladeren over het vlees zodat er een pakketje ontstaat. Leg de deksel op de pan en gaar het vlees minstens 4 uur op de barbecue.

Kook, als het vlees bijna gaar is, de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Serveer het vlees met de rijst en garneer met de koriander en limoenpartjes. Geef er een mooi glas tequila bij!

TIPS VAN DE CHEF

- De habanero is een pittige peper. Wil je het wat minder pittig? Vervang hem dan door een jalapeño.
- Je kunt de Boston butt ook vervangen door procureur.
- Kun je geen bananenbladeren vinden? Vervang ze dan door butcher paper.





EUROPA

Vandaag de dag is streetfood onderdeel van de culinaire cultuur in veel Europese steden, maar van oorsprong was streetfood een manier om mensen snel en gemakkelijk voedsel te bieden. Veel steden waren afhankelijk van graanproducten en pas later begonnen unieke smaken de verschillende regio's van Europa te weerspiegelen. Zo werd in Italië pizza een populair streetfood-gerecht, terwijl in Duitsland worstjes en pretzels de voorkeur hadden.

In de Europese keuken zijn smaken vaak puurder en minder kruidig, al zijn er zeker uitzonderingen. Veel Noord-Europese gerechten worden als smakeloos of saai bestempeld, terwijl andere mensen de eenvoud juist kunnen waarderen. Uiteindelijk heeft het te maken met de bereidingsvorm en de balans binnen het gerecht. Als die goed is, heb je geen tien verschillende kruiden en specerijen nodig.

Veelgebruikte ingrediënten zijn knoflook, uien, tomaten, aardappels, basilicum, rozemarijn, tijm, peterselie, citroen, paprika, courgette, wortel, kip en rundvlees.

SOUVLAKI MET TZATZIKI EN FLATBREAD

Snack, lunch of hoofdgerecht / Voor 4-6 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 30 minuten + 1 nacht marineren



INGREDIËNTEN

- 100 ml olijfolie
- 1 teen knoflook, geraspt
- 5 g gedroogde oregano
- 2 g paprikapoeder
- 1 g gemalen komijn
- 6 g zout
- 2 g gemalen witte peper
- 1,2 kg varkenshaas, in blokjes van 3 cm
- 1 citroen, in dunne plakken
- 2 rode uien, in dunne halve ringen

Voor de tzatziki

- ½ komkommer
- 400 g Griekse yoghurt met 10% vet
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 g gedroogde oregano
- 2 g gedroogde dille
- 2 g gedroogde peterselie
- 30 ml rodevijnazijn
- 50 ml olijfolie
- peper en zout

Voor het flatbread

- 300 g bloem + extra om te bestuiven
- 225 g Griekse yoghurt met 10% vet
- 2½ g bakpoeder
- 5½ g zout
- 3 g za'atar

BENODIGDE MATERIALEN

- standmixer met deeghaak
- half hittedschild
- half rvs-rooster
- half gietijzeren grillrooster
- 6 metalen spiesen
- kernthermometer

BEREIDING

Meng de olijfolie, knoflook, gedroogde oregano, het paprika-poeder, de komijn, het zout en de witte peper in een grote kom. Voeg de blokjes varkenshaas toe en schep goed om. Verdeel de plakjes citroen dakpansgewijs over het vlees, dek de kom af en laat 1 nacht in de koelkast marineren.

Maak dan de tzatziki. Rasp de komkommer met een grove rasp boven een zeef. Meng met een snuf zout en laat 30 minuten uitlekken. Knijp met je handen zo veel mogelijk vocht uit de komkommer.

Meng de uitgelekte komkommer met de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en zout. Zet tot gebruik in de koelkast.

Meng voor het flatbread alle ingrediënten in de kom van de standmixer met deeghaak. Mix 6 minuten op middelhoge snelheid. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad en verdeel in 6 porties. Rol elke portie uit tot een dunne, ovale lap.

Steek de barbecue aan, maak een half indirecte, half directe opstelling met het halve hittedschild, halve rvs-rooster en halve gietijzeren grillrooster en verwarm tot 210 °C.

Bak de flatbreads een voor een op het hittedschild 1 minuut per kant, of tot ze donkere plekkjes hebben en gaar zijn. Haal ze daarna van de barbecue en houd warm onder een theedoek.

Rijg de blokjes varkenshaas aan de metalen spiesen. Gaar de spiesen op de indirecte zone tot het vlees een kerntemperatuur van 48 °C heeft. Leg de spiesen daarna op de directe zone en grill tot ze een kerntemperatuur van 54 °C hebben.

Bestrijk de flatbreads met de tzatziki en verdeel de souvlaki erover. Trek de metalen spiesen uit het vlees en garneer met de rode ui.

TIP VAN DE CHEF

Lekker met friet en een Griekse salade van pagina 107!



GEGRILDE EN GEROOKTE ZWEEDSE BALLETTJES MET SMASHED POTATOES EN RODEBESSENJAM

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten



INGREDIËNTEN

- 500 g half-om-halfgehakt
 - 1 ei
- 50 g paneermeel
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 tl gedroogde dille
- 1 tl gemalen piment
- 800 g vastkokende aardappels, geschild
 - 3 el olijfolie
 - peper en zout

Voor de rodebessenjam

- 200 g rode bessen
- 100 g suiker
- 10 ml citroensap

BENODIGDE MATERIALEN

- half hittedchild
- half rvs-rooster
- half gietijzeren grillrooster
 - skillet
- beuken-rookhout
- plancha

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half indirecte, half directe opstelling met het halve hittedchild, halve rvs-rooster en halve gietijzeren grillrooster en verwarm tot 150 °C.

Verhit de skillet op de directe zone en meng alle ingrediënten voor de rodebessenjam met 1 eetlepel water in de pan. Roer goed en laat de jam 10 tot 15 minuten indikken. Haal de pan van de barbecue en laat de jam afkoelen.

Meng intussen in een kom het gehakt met het ei, paneermeel, de ui, knoflook, dille, piment en wat peper en zout. Kneed goed door elkaar en rol er kleine balletjes van. Leg de balletjes op de indirecte zone en leg het beuken-rookhout tussen de kolen. Sluit de deksel van de barbecue en rook de balletjes 30 tot 40 minuten.

Kook intussen de aardappels in een pan ruim kokend water met een snuf zout 12 tot 15 minuten, tot ze net gaar maar nog wel stevig zijn.

Plaats de plancha op de directe zone en verhoog de temperatuur van de barbecue tot 200 °C. Plet de aardappels met een spatel tot ze 1 cm dik zijn. Besprenkel de geplette aardappels met de olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Gril de geplette aardappels in 5 tot 7 minuten per kant goudbruin en knapperig.

Haal de smashed potatoes van de plancha. Leg de gerookte gehaktballetjes op de plancha en bak ze rondom aan tot ze mooi bruin zijn.

Serveer de Zweedse balletjes en smashed potatoes met de rodebessenjam.

TIP VAN DE CHEF

Laat de plancha goed opwarmen en plet de aardappels voordat je ze op de plancha legt voor het knapperigste resultaat.





TURKSE PIDE

Snack of lunch / Voor 2 personen / Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur rijzen



INGREDIËNTEN

- 100 g lamsgehakt
- 5 g baharat
- ½ sjalot, fijngesneden
- 1 tl sriracha
- 1 el tomatenpuree
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 2 el Turkse yoghurt
- 5 g bladpeterselie, fijngesneden
- peper en zout

Voor het deeg

- 250 g patentbloem
- + extra om te bestuiven
- 4 g droge gist
- 1 el olijfolie
- 145 ml lauwarm water
- 5 g fleur de sel
- 1 ei, losgeklopt
- 1 tl wit sesamzaad

BENODIGDE MATERIALEN

- hittedek
- rvs-rooster
- pizzasteen

BEREIDING

Meng de bloem, gist, olijfolie en 145 ml lauwarm water in een kom tot een soepel deeg. Kneed daarna de fleur de sel door het deeg. Dek de kom af en laat 1 uur op een warme plek rijzen, of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Maak intussen de vulling. Kneed het lamsgehakt met de baharat, sjalot, sriracha, tomatenpuree en knoflook in een kom tot een stevig mengsel. Zet tot gebruik in de koelkast.

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol op een met bloem bestoven werkblad uit tot 4 ovale plakken van ongeveer 30 x 15 cm. Verdeel de vulling over het deeg maar laat een rand van 3 cm rondom vrij. Vouw de randen naar binnen en vouw de uiteinden een paar keer rond zodat de bekende kanovorm ontstaat. Bestrijk de randen met het losgeklopte ei en bestrooi met het sesamzaad.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedek, rvs-rooster en de pizzasteen en verwarm tot 250 °C.

Bak de pides 10 tot 15 minuten op de pizzasteen, of tot het deeg goudbruin en gaar is. Garneer de pides met de Turkse yoghurt en de bladpeterselie.

TIP VAN DE CHEF

Je kunt het lamsvlees heel goed vervangen door rundergehakt of half-om-halfgehakt.



AFRIKA

In Afrika heeft streetfood zich ontwikkeld tot een belangrijke economische drijfkracht. Voor veel Afrikaanse gezinnen zijn deze straatkraampjes niet alleen een bron van inkomsten, maar ook culturele erfenissen die door generaties heen worden doorgegeven. Ze vertegenwoordigen dromen, ambities en de onsterfelijke geest van ondernemerschap.

Streetfood gaat hier verder dan het stillen van honger; het dient als platform voor het bevorderen van verbindingen tussen gemeenschappen. Op drukke markten en straathoeken verzamelen zowel locals als toeristen zich rond kraampjes om zo verhalen en culinaire ervaringen met elkaar te delen. Niet voor niets zijn festivals en streetfood verweven in de Afrikaanse cultuur, met vieringen die niet compleet zijn zonder de aanwezigheid van verleidelijke foodtrucks. Deze festivals tonen het diverse culinaire erfgoed van het continent en bieden een kans voor straatverkopers om hun vaardigheden en traditionele recepten te tonen.

Veelgebruikte ingrediënten zijn cassave en bakbananen, bijna te vergelijken met rijst in Azië en aardappels in Nederland. Het wordt dan ook overal bij gegeten of in verwerkt, zoals in het gerecht fufu of in kelewele, een populair ontbijt of snack van in deeg gebakken bakbanaan met specerijen zoals gember en cayennepeper.

ALEXANDRIAANSE HAWAWHSI MET LAMSGEHAKT

Snack of lunch / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 45 minuten



INGREDIËNTEN

- 500 g lamsgehakt
- 1 ui, gesnipperd
- ½ rode paprika, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- 2 tomaten, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
 - ½ tl kaneel
 - 2 el olijfolie
 - peper en zout

Voor het deeg

- 500 g bloem + extra om te bestuiven
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- 1 tl bakpoeder
- 250 ml lauwwarm water

BENODIGDE MATERIALEN

- hittedek
- rvs-rooster
- pizzasteen
- aluminiumfolie

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedek, rvs-rooster en de pizzasteen en verwarm tot 220 °C.

Meng het lamsgehakt in een kom met de ui, paprika, tomaten, knoflook, komijn, koriander en kaneel. Breng op smaak met peper en zout. Laat opstijven in de koelkast.

Meng in een kom de ingrediënten voor het deeg. Voeg langzaam en al knedend met je handen 250 ml lauwwarm water toe en kneed door tot een soepel deeg.

Bestuif je werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 8 porties en rol elke portie uit tot een dunne, ronde lap. Verdeel het lamsgehakt over 4 cirkels maar laat een rand van 1 cm rondom vrij. Leg de overgebleven cirkels deeg erop en duw de randen goed dicht. Bestrijk de hawawhshi aan beide kanten met de olijfolie.

Bak de hawawhshi 10 tot 15 minuten per kant op de pizzasteen, of tot ze goudbruin zijn. Wikkel ze daarna in aluminiumfolie en laat ze 5 minuten rusten voor je ze serveert.



JOLLOF RICE

Bijgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 45 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 tomaten
- 3 paprika's van verschillende kleuren, gehalveerd en zonder zaadlijsten
- 3 el zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook, grof gesneden
- 1 madame-jeanette, zonder zaadlijsten en grof gesneden
- 1 tl kerriepoeder
- 2 uien, grof gesneden
- 2 laurierblaadjes
- 600 ml kippenbouillon
- 300 g basmatirijst
- 10 g bladpeterselie, grof gehakt
- 1 citroen, in partjes
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- half hittedschild
- half rvs-rooster
- half gietijzeren grillrooster
- rookhout naar keuze
- blender
- Dutch oven

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half indirecte, half directe opstelling met het halve hittedschild, halve rvs-rooster en halve gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C.

Snijd een klein kruisje in de schil van de tomaten. Bestrijk de tomaten en gehalveerde paprika's rondom met 1 eetlepel zonnebloemolie. Strooi wat rookhout tussen de kolen en grill de groenten 10 minuten rondom op de directe zone.

Pureer de geroosterde tomaten met de knoflook en madame-jeanette in de blender tot een gladde saus.

Verhit de overige zonnebloemolie in de Dutch oven op de directe zone. Fruit het kerriepoeder 20 seconden. Voeg de ui en laurierblaadjes toe en fruit 3 minuten. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten mee. Schenk de tomatensaus in de pan en roer goed door. Bak nog 3 minuten, of tot bijna al het vocht verdampt is.

Verplaats de Dutch oven naar de indirecte zone en voeg de kippenbouillon toe. Snijd de gegrilde paprika's in grove stukken en voeg ook toe. Gaar de rijst in 20 tot 25 minuten gaar. Voeg eventueel wat extra water toe als de jollof te droog wordt.

Bestrooi de jollof rice met de bladpeterselie en serveer met citroenpartjes.

TIP VAN DE CHEF

Voeg eventueel wat leftover vlees zoals pulled pork of kip toe, of serveer met een op cederhout gebakken stuk zalm.



BUTTER CHICKEN BUNNY CHOW

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 40 minuten



INGREDIËNTEN

- 500 g kipdijfilet, zonder bot en zonder vel
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 el garam masala
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl gemalen kurkuma
- ½ tl chilipoeder (of meer naar smaak)
- 200 ml tomatenpassata
- 200 ml kokosmelk
- 2 el roomboter
- 4 hoge, ronde broodjes
- 10 g koriander, grof gesneden
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- skillet met hoge randen

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 190 °C.

Bestrooi de kipdijfilets rondom met peper en zout. Gril de filets 2 tot 4 minuten per kant, tot ze mooie strepen hebben. Haal van de barbecue en snijd in blokjes.

Verhit de zonnebloemolie in de skillet op het rooster. Fruit de ui 5 minuten. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee. Roer de kipplokjes door de groenten en voeg dan de garam masala, komijn, koriander, het paprikapoeder, de kurkuma en het chilipoeder toe en bak 1 tot 2 minuten mee.

Voeg de tomatenpassata en kokosmelk toe en roer goed door. Laat de butter chicken 15 tot 20 minuten pruttelen met de deksel van de barbecue dicht, tot de saus is ingedikt.

Roer de roomboter door de butter chicken en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de kapjes van de broodjes en hol de broodjes uit. Vul elk broodje met wat butter chicken en garneer met de koriander.





AZIË

Azië is rijk aan streetfood, van stomende dumplings in China tot de pittige curry's in India. Het verhaal van streetfood in Azië is er een van constante innovatie en aanpassing, waarbij traditionele gerechten worden heruitgevonden en nieuwe creaties ontstaan. Desondanks blijft het altijd trouw aan de rijke geschiedenis van het continent en de gemeenschappelijke liefde voor goed eten.

De oorsprong van streetfood in Azië is diepgeworteld in de geschiedenis van stedelijke ontwikkeling. Het ontstond uit de noodzaak om snel en betaalbaar voedsel te bieden aan de groeiende stedelijke bevolking. In drukke steden zoals Bangkok en Hongkong werden eetkraampjes populaire ontmoetingsplaatsen waar mensen niet alleen konden genieten van diverse gerechten, maar ook van sociale interactie.

Met de komst van de zijderoute ontstond er een uitwisseling van culinaire ideeën en technieken die de evolutie van streetfood versnelde. Specerijen uit India en het Midden-Oosten vermengden zich met de lokale keukens, waardoor nieuwe smaakcombinaties ontstonden.

Veelgebruikte ingrediënten zijn sojasaus, vissaus, verse chilipepers, gember, citrus en een overvloed aan groenten. Natuurlijk is rijst te vinden in talloze gerechten, van sushi uit Japan tot bibimbap uit Korea.

DUMPLINGS MET CHILISAUS

Snack / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 200 g kipgehakt
- 3 shiitake, fijngesneden
- 80 g spitskool, fijngesneden
- 1 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 el mirin
- ½ tl vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 cm gember, fijngesneden
- 300 g dumplingvellen, vers of ontdooid
- 1 bananenblad
- peper en zout

Voor de chilisaus

- 100 ml sojasaus
- 20 ml gembersiroop
- 1 el rijstazijn
- 1 rode peper, fijngesneden

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- stoommandje dat op de skillet past
- skillet

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en rvs-rooster en verwarm tot 200 °C.

Meng het kipgehakt in een kom met de shiitake, spitskool, sojasaus, oestersaus, mirin, het vijfkruidenpoeder, de knoflook en gember en kneed goed door.

Maak kleine balletjes van de vulling en verdeel over de dumplingvellen. Vouw de dumplings dicht door de randjes van de dumplingvellen met je vingers nat te maken. Vouw het deeg dubbel over de vulling heen en breng de uiteinden naar het midden toe. Zorg dat er zo min mogelijk lucht rond de vulling blijft zitten.

Knip het bananenblad bij zodat het in het stoommandje past. Prik gaatjes in het bananenblad en leg de dumplings in het mandje. Stoom de dumplings eventueel in meer delen als ze niet tegelijk in het stoommandje passen.

Zet de skillet op het rooster en vul met water. Breng het water aan de kook, zet het stoommandje op de pan, sluit af met de deksel van het mandje en stoom de dumplings in 8 tot 10 minuten gaar.

Meng de ingrediënten voor de chilisaus in een kommetje. Serveer de dumplings met de chilisaus.

TIP VAN DE CHEF

Je kunt makkelijk variëren met de vulling. Vervang het kipgehakt bijvoorbeeld door rundergehakt of fijngehakte garnalen of kabeljauw.



NASI GORENG MET SATÉ BABI

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur marineren



INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie
- 500 g gekookte jasmijnrijst, het liefst van 1 dag oud
- 150 g wortel, geraspt
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 tl sambal
- 2 witte uien, gesnipperd
- 4 el sojasaus
- 3 el oestersaus
- 2 eieren, losgeklopt
- 2 bosuien, in dunne ringen
- peper en zout

Voor de saté babi

- 500 g varkenskophaas of varkensschouder, in blokjes van 3 cm
- 2 el ketjap manis
- 2 tl sambal oelek
- 2 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 200 g pindakaas
- 200 ml kokosmelk
- 2 limoenblaadjes

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- rookhout naar keuze
- skillet
- wok of Dutch oven

BEREIDING

Meng het varkensvlees met 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels sambal oelek en wat peper en zout in een kom. Dek de kom af en laat 1 uur marineren in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C. Leg het rookhout tussen de kolen.

Gril de blokjes varkensvlees in enkele minuten rondom bruin. Haal uit de barbecue en leg apart.

Verwarm de skillet op het rooster. Verhit 1 eetlepel olijfolie in de pan en fruit de overige sambal met de knoflook 1 tot 2 minuten. Voeg de overige ketjap, de pindakaas, de kokosmelk en de limoenblaadjes toe en roer tot alles goed gemengd is. Voeg eventueel wat water toe tot de saus de gewenste dikte heeft. Breng de satésaus op smaak met peper, zout en sambal.

Voeg het varkensvlees toe aan de saus en schep goed om. Haal de pan van de barbecue en zet apart.

Verhit de olijfolie in de wok of Dutch oven op het rooster. Bak de gekookte rijst, wortel, knoflook, sambal en ui 3 minuten. Blus af met de sojasaus en oestersaus.

Maak een kuiltje in het midden van de rijst en schenk de geklutste eieren erin. Roer de eieren 2 minuten, of tot ze net gestold zijn. Roer het roerei daarna door de rijst. Breng de nasi goreng op smaak met peper en zout.

Serveer de nasi goreng met de saté babi en bestrooi met de bosui.

KOREAANSE BAO BUNS MET GOCHUJANG, KIPPENDIJ EN ZOETZURE KOOL

Snack of lunch / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 600 g kipdijfilet, in reepjes
- ¼ rode kool, in dunne reepjes
- 8 el sushi-azijn
- 8 bao buns
- 2 bosuien, in dunne ringen
- peper en zout

Voor de marinade

- 4 el gochujang (Koreaanse chilipasta)
- 1 el gembersiroop
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 el honing
- 2 el rijstazijn
- 2 el sojasaus
- rasp van 1 limoen
- 1 el wit sesamzaad
- ½ el sesamololie

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- wok
- stoommandje
- bakpapier

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C. Vul de wok met een laag water, zet op het rooster en breng aan de kook.

Meng de ingrediënten voor de marinade in een kom tot een gladde marinade. Voeg de kipreepjes toe en meng goed. Zet apart.

Meng de rode kool in een kom met de sushi-azijn en zet apart.

Zet het stoommandje in de wok, leg een vel bakpapier en de bao buns in het mandje en stoom de buns in 8 tot 10 minuten gaar.

Haal het stoommandje uit de wok en zet apart. Schenk het water uit de wok en zet terug op het rooster. Wok de kipreepjes 6 tot 8 minuten, of tot ze gaar zijn.

Vul de bao buns met de kip, de zoetzure kool en wat bosui.

TIP VAN DE CHEF

Je kunt de buns ook vullen met zalm, buikspek of garnalen!





OCEANIË

In Australië is streetfood een integraal onderdeel van de lokale cultuur. Een van de meest iconische gerechten is *meat pie*, een hartige taart van bladerdeeg, gevuld met jus en gehakt. Deze pie is er in talloze variaties aan vullingen, tot krokodillenvlees aan toe.

Maar ook de Australische burger is niet weg te denken, en wordt gekenmerkt door de toevoeging van biet, naast uien, tomaten, sla en vlees. Volgens sommigen is de toevoeging van biet verplicht geworden.

Doordat de keuken van Nieuw-Zeeland sterk beïnvloed is door de Britse keuken én de Māori-cultuur, kent de fish-and-chips hier veel seizoensvariaties.

Veelgebruikte ingrediënten zijn lam, zalm, kreeft, oesters, zoete aardappel en kiwi's.

MEAT PIE

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 6 uur en 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 1 kg shortribs
- 2 el Franse mosterd
- 50 g roomboter
- 1 witte ui, gesnipperd
 - 1 kleine wortel, fijngesneden
 - 30 g bloem
- 330 ml dubbel bier
- 250 ml runderbouillon
- 200 g tomatenpassata
 - 2 el grof zeezout + extra om te bestrooien
 - 3 el grofgemalen zwarte peper
- 2 tl worcestersaus
 - 1 eigeel
 - peper en zout

Voor het deeg

- 500 g bloem + extra om te bestuiven
 - 20 g suiker
 - 8 g zout
 - 2 eieren
- 250 g roomboter, op kamertemperatuur
 - 60 ml water
 - 2 el paneermeel

BENODIGDE MATERIALEN

- eiken-rookhout
 - hitteschild
 - rvs-rooster
- gietijzeren grillrooster
 - Dutch oven
 - hittebestendige taartvorm of skillet
 - standmixer met deeghaak
 - vershoudfolie
 - pizzasteen

BEREIDING

Steek de barbecue aan en leg wat eiken-rookhout tussen de kolen. Maak een indirecte opstelling met het hitteschild en rvs-rooster en verwarm tot 110 °C.

Snijd het vlies van de shortribs en snijd het vlees tussen de botten uit. Bestrijk het vlees rondom met de mosterd en bestrooi met peper en zout. Leg de ribben op het rooster en rook de ribben 3 uur. Haal het vlees van de barbecue en leg apart.

Verander de opstelling naar direct met het gietijzeren grillrooster.

Smelt de roomboter in de Dutch oven op het rooster en bak de ui en wortel 5 minuten. Voeg de bloem toe en bak nog 1 minuut mee. Schenk dan, langzaam en al roerend, het bier in de pan tot je een glad mengsel hebt. Voeg de runderbouillon toe en roer goed door. Leg de ribben in de pan en stoof het geheel 3 uur, of tot het vlees van het bot valt.

Maak intussen het deeg. Meng de bloem, de suiker, het zout en de eieren in de kom van de standmixer en mix kort. Voeg de roomboter in delen toe, schenk er 60 ml water bij en mix tot een egaal en stevig deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Rol $\frac{2}{3}$ van het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap die 5 cm breder is dan je taartvorm of skillet. Rol het overige deeg uit tot een lap die even groot is als je vorm. Leg de grote deeglap in de vorm en duw goed aan. Strooi het paneermeel op de bodem van de vorm. Leg de vorm en de andere deeglap tot gebruik in de koelkast.

Haal de ribben uit de stoof en trek het vlees van de botten. Leg het vlees terug in de stoof en voeg de tomatenpassata toe. Breng de stoof op smaak met het zout, de peper en de worcestersaus.

Verander de opstelling weer naar indirect, zet de pizzasteen in de barbecue en verhoog de temperatuur tot 180 °C.

Schep de stoof in de deegbodem, strijk glad en leg de ronde deeglap er als een deksel op. Maak een gaatje midden in het deeg zodat stoom kan ontsnappen en duw de randjes stevig dicht. Bestrijk de bovenkant van het deeg met het losgeklopte ei en bestrooi met wat zeezout. Zet de vorm op de pizzasteen en bak in 30 minuten goudbruin en gaar.

BIETENBURGER

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 grote rode bieten
- 30 ml olijfolie
- 1 rode ui, in ringen
- 1 el suiker
- 2 el balsamicoazijn
- 4 runderburgers à 120 g
- 4 plakken cheddar
- 4 eieren
- 4 briochebroodjes
- 4 augurken, in plakken
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- half hittedeksel
- half gietijzeren grillrooster
- halve plancha
- aluminiumfolie
- skillet
- kernthermometer

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half indirecte, half directe opstelling met het hittedeksel en gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C. Zet de halve plancha boven het hittedeksel.

Besprenkel de bieten met wat olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Verpak de bieten in aluminiumfolie, leg ze tussen de kolen en pof ze 45 minuten. Laat ze daarna iets afkoelen, vouw het folie open en wrijf de schil van de bieten. Snijd de bieten in dikke plakken.

Verhit de overige olijfolie in de skillet op de directe zone en bak de uienringen 2 minuten. Voeg de suiker toe en bak nog 10 minuten, of tot de uien gekaramelliseerd zijn. Blus af met de balsamicoazijn en laat het vocht verdampen. Leg dan de bietenburgers bij de uien in de pan en bak 2 minuten per kant mee.

Gril de burgers op de plancha tot ze een kerntemperatuur van 48 °C hebben. Leg op elke burger een plakje cheddar en laat iets smelten. Bak ook 4 spiegeleieren op de plancha.

Snijd de briochebroodjes open en beleg met de gekaramelliseerde uien, runderburgers, bietenplakken, gebakken eieren en augurken.

TIP VAN DE CHEF

Je kunt de bieten al van tevoren poffen, bijvoorbeeld als je klaar bent met een grillsessie. Leg de bieten tussen de kolen, sluit de deksel en pof de bieten in de restwarmte.



LAMSBURGER MET GEGRILDE PERZIK EN BLAUWE KAAS

Hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 500 g lamsschouder zonder bot
- 2 el olijfolie
- 4 briochebroodjes, opengesneden
- 2 perziken, in partjes
- 40 g rucola of veldsla
- 100 g blauwe kaas, verkruimeld
- 2 el balsamicostroop
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster

BEREIDING

Snijd het lamsvlees in blokjes en leg in een enkele laag op een snijplank. Hak het daarna met een groot, zwaar en scherp mes fijn. Maak het niet té fijn, het moet geen puree worden.

Meng het lamsgehakt in een kom met wat peper en zout en vorm er met je handen 4 burgers van. Leg de burgers tot gebruik in de koelkast om op te stijven.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C.

Bestrijk de lamsburgers en de parten perzik aan beide kanten met wat olijfolie. Gril ze 4 tot 5 minuten per kant, of tot ze mooie grillstrepen hebben. Laat ze daarna kort rusten.

Leg de briochebroodjes met de snijkanten naar beneden op het rooster en bak kort tot ze licht geroosterd zijn.

Beleg de broodjes met de sla, burgers en wat perzikpartjes. Bestrooi met de blauwe kaas en breng op smaak met de balsamicostroop.

TIP VAN DE CHEF

Je kunt het snijden van het lamsvlees ook overslaan en lamsgehakt met een goede vetverhouding gebruiken.

