



JEROEN HAZEBROEK EN HARRY HAVINGA

HET ULTIEME LOW & SLOWBOEK

DE LEKKERSTE LANGZAAM
GEGAARDE GERECHTEN VAN DE BBQ



INHOUD

RECEPTENINDEX 11

VOORWOORD 14

AMERIKAANSE BBQ 17

Geschiedenis 18

Apparatuur 24

Onze ervaring met Amerikaanse Low & SLow BBQ 30

Technieken & ingrediënten 34

Recepten 61

MEXICAANSE BBQ 143

Geschiedenis 144

Technieken 145

Ingrediënten 146

Recepten 150

KANTONESE BBQ 181

Geschiedenis 183

Technieken 184

Ingrediënten 185

Recepten 187

ZUIDERZEE-BBQ 203

Geschiedenis 205

Technieken 206








































Ingrediënten 207

Recepten 209



RECEPTENINDEX

AMERIKAANSE BBQ

	Heel varken	61
	Boston butt	65
	Broodje pulled pork	66
	St. Louis cut	69
	Babyback-ribben	70
	Varkenssteak	73
	Swineapple	74
	Barbecue sundae	79
	Krokante kippendijen	78
	Kippendijen met simpele kipsaus	81
	Kiplolly's	82
	Gevlinderde kip of kalkoen	85
	Low & Slow brisket	86
	Hot & Fast brisket	89
	Burnt ends in whisky-colasaus	93
	Shortribs	94
	Kalfsribben	97
	Chuck	98
	Gerookte tri-tip	101
	Ganzenborstfilets	102
	Reebout	105
	Kielbasa	106
	Kerrieworst	109
	Cornbread	110
	Grits met jalapeño en kaas	113
	Mac 'n' cheese	114
	Okra van de bakplaat	117
	Tweekleurige coleslaw	118
	Aardappelsalade	121
	Peach cobbler	122
	What's in the pudding?	125
	Cheesecake met amarenekersen	126
	Zoeteaardappeltaart met walnoten	129
	Rode barbecuesaus	130
	Honing-maple BBQ-saus	133
	Alabama white sauce	134
	Azijnsaus met chilivlokken	137
	Carolina mustard sauce	138
	7 rubs	140

VOORWOORD

Wat bedoelen we met Low & Slow BBQ? In eerste instantie zou je denken: alles wat langzaam gegaard wordt op een barbecue. Langzame garing maakt namelijk van harde vezels smakelijke gelatine. De manier waarop doet er wat ons betreft niet zoveel toe, maar op het internet zijn er hele (virtuele) veldslagen over gevoerd. Amerikanen en hun bondgenoten voeren zoals gewoonlijk de boventoon. Zij zeggen: barbecue is niets anders dan met rook langzaam gegaard vlees. De Verenigde Staten zijn de bakermat van die bereiding. Elke andere vorm van koken op hout, houtskool en briketten is *grillen*. De barbecuecultuur van de Verenigde Staten is rijk en divers en zit vol geschiedenis en tradities.

Ook de zuiderburen van de Verenigde Staten kunnen aanspraak maken op de titel 'bakermat van de moderne BBQ'. Mexicaanse barbecue is smaakvol, zacht, kleurrijk en wordt begeleid door frisse, pittige of complexe sauzen. Het is de moeite waard om te verkennen en dat gaan we in dit boek ook zeker doen. In Mexico hebben ze zelfs de originele naam behouden: *barbacoa*.

Barbacoa is volgens overlevering de naam die de Caribische inheemse bevolking gaf aan het garen van hele dieren boven vuur. Dit is in zekere zin waar iedereen het over eens is: échte barbecue is het feestelijk garen van een heel dier boven of naast vuur. Dit duurt vaak lang genoeg om te kwalificeren als Low & Slow. Meestal draait het om de feestelijke bereiding van een varken, geit of lam, al dan niet aan een haak, kruis of spit. Babi guling van Bali of lechón uit de Filipijnen is niet meer of minder barbecue dan de whole hog uit de Verenigde Staten.

De grootste misdaad tegen barbecueën is, volgens kenners op internet, voorkoken. Vroeger werden spareribs gewoon een half uur in een kookpot gegooid om zacht te worden. Not done. Tegenwoordig worden sous-vide-apparaten steeds populairder en wordt vlees vaker voorgegaard. Als je naar de Kantonese keuken kijkt, dan worden bijna alle gerechten die later boven houtvuur worden geroosterd voorgekookt of met kokend water overgoten. Wij zijn van mening dat de Kantonese manier van roosteren net zo goed onder barbecue valt als elke andere methode van op (hout)vuur langzaam gegaard vlees. Het duurt in ieder geval lang genoeg om te kwalificeren als Low & Slow – met crispy buikspek ben je drie dagen bezig – dus ook deze keuken gaan we in dit boek verkennen.

Ondertussen voelen we ons als Europeanen een beetje genegeerd. Ook wij maken Low & Slow-gerechten, vooral uit de rookkast. Het zouten en roken van vis is in deze contreien zo'n beetje uitgevonden. Denk aan het oude Hanzegebied van de Belgische kust tot aan de Baltische staten. We kopen natuurlijk nog steeds een gestoomd makreeltje of een gerookt forelletje (paling is voor velen misschien iets te duur geworden), maar weet je nog wat het verschil is tussen een spekbokking en een stoombokking? Heb je wel eens een platvisje gerookt? We verkennen in dit boek de Zuiderzee-barbecue, de traditie van zouten en roken uit de plaatsen rond het huidige IJsselmeer.

We stuiteren in dit boek dus heen en weer over de wereld. We bespreken twee dominante barbecue-culturen (die uit de Verenigde Staten en Mexico) en twee minder bekende, de

Kantonese en onze eigen Zuiderzeese. De gemene deler is dat ze heel regionaal zijn en nauw verbonden zijn met de mensen en de geschiedenis van die specifieke plekken. Tegelijkertijd verschillen ze flink in technieken en ingrediënten. Onder de Verenigde Staten en Mexico bungelt een heel continent waar men het langzaam garen van vlees boven houtvuur tot een kunst heeft verheven. De asado van Argentinië en Uruguay en de churrasco van Brazilië en omliggende landen is puur en supersmakelijk. Daar gaan we het in dit boek niet eens over hebben, dat vraagt ooit om een aparte titel.

Tijdens deze reis proberen we je wat standaardprincipes bij te brengen, waar je in je achtertuin profijt van hebt. Of je nou een kogelbarbecue of een volwassen smoker hebt, veel recepten zijn maakbaar en niet overdreven moeilijk. Het enige wat we vragen is aandacht voor de pit, je persoonlijke vuurhaard.

Wij zijn van mening dat wanneer je de technieken van een keuken overneemt zonder na te denken over het proces, je dan een trucje leert en geen echte vaardigheden. Zo bekijken veel mensen koken ook helaas, als een verzameling trucjes, opgeschreven in recepten alsof ze in steen zijn gebeiteld. Juist door verschillende benaderingen uit te proberen en de voor- en nadelen van elke manier te ervaren word je uiteindelijk een betere kok of Low & Slow-pitmaster. Door ervaring op te doen houd je het proces onder controle en kan je het sturen. Je kan steeds beter naar een gewenst resultaat toewerken en dan besluiten welke werkwijze en smaken het beste bij jou en je situatie passen.

Ons advies is dan ook, lees de tekstgedeelten eens rustig door en pak het op bij de minder ingewikkelde recepten (herkenbaar aan minder vlammetjes). Keep on smokin'!

Harry en Jeroen





AMERIKAANSE BBQ

GESCHIEDENIS

Amerikaanse barbecue is ontstaan door verschillende migratiestromen, beginnend met kolonisatie, gevolgd door slavenhandel en later immigratie.

Columbus landde als eerste in de regio die nu de Cariben en Cuba omvat. De inheemse bevolking van deze eilanden voor de kust van Florida werd de Taíno genoemd. Zij hadden een woord voor het langzaam garen van hele dieren op een rek boven hout en hout-

Het slachten van een tam varken en het jagen op wilde varkens werden al snel feestelijke gebeurtenissen. In de Cajun-cultuur werden dit *boucharies* genoemd. Cajun is de keuken die is ontstaan door de vermenging van de Franse, West-Afrikaanse en inheemse Amerikaanse keukens, met ingrediënten uit het zuiden van de Verenigde Staten.

De feesten werden soms ook *pig pickin's* genoemd. De traditionele Southern barbecue komt voort uit deze bijeenkomsten.

De keukens op de plantages van voornamelijk Britse en Franse slavenhouders waren het

IN HET ZUIDEN VAN DE VERENIGDE STATEN DRAAIT BARBECUE OM VARKENSVLEES.

kool: *barbacoa*. Dit betekent echter niet dat de Spanjaarden van de Taíno hebben geleerd hoe je moet barbecueën. Het roosteren van tamme en wilde dieren boven vuur is iets dat al duizenden jaren plaatsvond in Europa, Azië en Amerika. Wat we nu onderzoeken zijn de invloeden op wat we nu Southern cuisine noemen, waarvan barbecue een belangrijk onderdeel is.

In het zuiden van de Verenigde Staten draait barbecue om varkensvlees. Spaanse kolonisten bouwden forten in de 16e eeuw in wat nu South Carolina en Florida is. Varkens werden meegenomen aan boord omdat de eerste kolonies vaak met hongersnood te maken hadden. Ze waren een goedkope voedselbron en kostten weinig onderhoud. Daar komt bij dat varkens het erg goed deden op de lokale maïs. Sommige varkens ontsnapten of werden in het wild losgelaten waar ze redelijk makkelijk konden overleven. Deze halfwilde varkens werden gevangen en gegeten. Tot op de dag van vandaag heeft Noord-Amerika een plaag van verwilderde varkens. Het introduceren van nieuwe dieren en het leren gebruiken van inheemse producten door migranten noemt men de Columbiaanse uitwisseling – daarover later meer op pagina 144.

domein van Afrikaanse tot slaaf gemaakte vrouwen, terwijl de *pit* (de vuurplaats) het terrein was van de mannen. Deze vroege *pitmasters* voegden hun eigen smaken toe aan de barbecue, en de eerste specerijerubs zijn waarschijnlijk ontwikkeld door anonieme zwarte koks. De pit, als gat in de grond met hele dieren op stokken, is waarschijnlijk een traditie die door deze pitmasters uit Afrika is meegenomen.

De harde kern van barbecue is de zuidoostelijke regio van Verenigde Staten. Deze regio wordt begrensd door Texas en Oklahoma in het westen, Missouri, Kentucky en Virginia in het noorden, de Golf van Mexico in het zuiden en de Atlantische Oceaan in het oosten. Als je de zuidelijke staten die zich ten tijde van de Amerikaanse Burgeroorlog (1861-1865) afscheidde over dat kaartje heen legt, dan zie je weinig verschil. Een schatting ten tijde van de Amerikaanse burgeroorlog is dat de zuidelijke soldaten ongeveer vijf pond varkensvlees aten tegenover één pond rundvlees.

Elk onderdeel van het varken werd gebruikt, inclusief orgaanvlees. Worsten en charcuterie waren al geliefd bij de Franse kolonisten



BROODJE PULLED PORK

De procureur is de Europese optie voor pulled pork, bijna niet te verpesten (net als kippendijen). Je kan het gewoon roken met een crutch om perfecte pulled pork te krijgen. Wij vinden inspuiten meestal niet nodig, maar bij een Hot & Fast-bereiding kan het helpen. Het eindresultaat wordt dan minder snel droog.

Voor: 15 personen / Bereidingstijd: 20 minuten voorbereiden, 1 uur en 30 minuten rusten, 5-6 uur roken
Barbecuetemperatuur: 150 °C



INGREDIËNTEN

- 1 stuk varkensprocureur van ca. 3 kg
- 30 g porkrub (zie pag. 140)
- 50 g boter
- ½ cup (120 ml) appelsap, bier, water of injectievloeistof
- 1 cup (240 ml) Carolina mustard sauce (zie pag. 138), lauwwarm
- 15 zachte broodjes, zoals brioche of witte puntjes
- 750 g coleslaw (zie pag. 118)

Voor de injectievloeistof

- 2 el porkrub (zie pag. 140)
- 2 cups (480 ml) hete kippen- of varkensbouillon
- 2 tl worcestershiresaus
- 2/3 cup (160 ml) appelsap
- 2 el gesmolten spekvet (optioneel)

BENODIGDE MATERIALEN

- injectiespuit
- vershoudfolie
- hittedeksel
- rvs-rooster
- chunks appel- of kersenhout
- kernthermometer
- aluminiumfolie

BEREIDING

Dep de procureur goed droog met keukenpapier.

Roer voor de injectievloeistof de porkrub door de hete bouillon tot de suiker en het zout zijn opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en laat afkoelen. Spuit zoveel mogelijk van de injectiesaus in het vlees. Verpak het vlees in vershoudfolie en laat een minimaal 1 uur in de koelkast rusten. Pak uit en dep het vlees droog met keukenpapier. Door het vocht zal de rub makkelijk binden. Bestrooi rondom met de rub en masseer licht in.

Verhit de barbecue tot 150 °C en maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster. Leg de procureur op het rooster en leg wat chunks rookhout tussen de kolen. Sluit de deksel en rook het vlees ongeveer 2 uur, tot er een bark is ontstaan en je de rub niet meer van het vlees kan wrijven. Pak de procureur in bij een kerntemperatuur tussen de 65-70 °C.

Leg een groot stuk aluminiumfolie klaar en verdeel daar de boter en het appelsap, bier, water of overgebleven injectievloeistof over. Leg het vlees erop en pak stevig in, zodat er geen stoom kan ontsnappen. Gebruik eventueel meerdere lagen aluminiumfolie.

Leg de procureur terug op het rooster en gaar nog 2 tot 3 uur, tot het vlees een kerntemperatuur van 87 °C heeft. Prik om de zachtheid te controleren. Als het nog stroef voelt, gaar dan langer door. Haal het vlees van de barbecue en laat 30 minuten rusten.

Pluk het vlees met handschoenen, 2 vorken of een speciale tool: de bear claw. Meng het geplukte vlees met wat mosterdsaus en vocht uit de folie. Serveer op de zachte broodjes met de coleslaw.



LOW & SLOW BRISKET

Brisket is je afstudeerproject, het grote stuk waar je bij liefhebbers van Amerikaanse barbecue het meeste mee scoort. We beschrijven twee manieren om dit stuk te bereiden. De originele Low & Slow-bereiding die we in een grote offset smoker hebben gemaakt, en de Hot & Fast-bereiding van de volgende pagina.

Voor: 15-20 personen / Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiden, 9-10 uur roken, 1 uur rusten
Barbecuetemperatuur: 110 °C



INGREDIËNTEN

- 5-6 kg packer brisket van een graangevoerd vleesrund (liefst met een mooie marmering)
- ½ cup (120 ml) appelsap, bier en/of water

Voor de rub, of gebruik Harry's brisketrub (zie pag. 141)

- ½ cup (110 g) grof zeezout
- ¼ cup (30 g) versgemalen zwarte peper
- 3 el gemalen koffie
- 1 el gemalen chipotle

BENODIGDE MATERIALEN

- fileermes of uitbeenmes
- hitteschild
- rvs-rooster
- chunks hickory of eikenhout
- kernthermometer
- plantenspuit
- aluminiumfolie
- koelbox

BEREIDING

Snijd de brisket bij. Het vet bovenop is prima als het maximaal 1 cm dik is. Tussen de point en de flat, de twee spieren waar de packer uit bestaat, zit meestal een hard stuk vet dat je eruit moet snijden met een fileermes of een uitbeenmes. Niet te ver uitsnijden, want dan snijd je de twee spieren los van elkaar. Dat is geen ramp, maar we willen je de bereiding van een hele brisket niet onthouden.

Meng alle ingrediënten voor de rub in een kommetje. Bestrooi de brisket rondom met de rub en kijk goed hoe op de onderkant de draad loopt. Dat is belangrijk als je later met de draad mee wilt snijden.

Verhit de barbecue tot 110 °C en maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster. Leg de chunks rookhout tussen de kolen.

Leg de brisket op het rooster en rook tot de brisket een mooie bark heeft. De rub is dan gebonden met het vet, daardoor ontstaat een glanzende korst die niet weg te vegen is.

Besproei hierna elke 20 minuten in met wat appelsap, bier en/of water met behulp van de plantenspuit. Bij een houtgestookte offset smoker laten we het sproeimoment samenvallen met het bijvullen van de firebox. Probeer de temperatuur tijdens het roken zo stabiel mogelijk te houden. Rook de brisket in totaal 9 tot 10 uur, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees, tot deze een kerntemperatuur van minimaal 92 °C heeft. Daarna ga je prikken om te kijken of het vlees zacht genoeg is.

Verpak de brisket in aluminiumfolie en laat 1 uur rusten in een met een kom heet water voorverwarmde koelbox.

Snijd de brisket vanaf de punt van de flat in plakken van potlooddikte, tot je bij de point bent aangekomen. Snijd de point haaks op de draad in plakken.

Serveer de plakken op een broodje, als hoofdgerecht, en maak van de point eventueel burnt ends.



TWEEKLEURIGE COLESLAW

We gebruiken dit recept in verschillende vormen al meer dan 20 jaar. De dressing noemden we vroeger kinderdressing, omdat moeilijke eters het ook lekker vonden. De frisure smaak en crunch werkt uitstekend bij allerlei soorten gerookt barbecuevlees.

Voor: 8 personen / Bereidingstijd: 20 minuten voorbereiden, 1 uur marineren



INGREDIËNTEN

- 1 groene spitskool, harde kern verwijderd en in dunne reepjes
- 1 rode spitskool, harde kern verwijderd en in dunne reepjes
- 2 stengels bleekselderij, in dunne, schuine plakjes
- 2 Granny Smith-appels, in kleine blokjes
- 4 bosuien, in dunne ringen
- 2 kleine wortels, geraspt

Voor de dressing

- 4 el yoghurt
- 3 el olijfolie
- 3 el mayonaise
- 2 el rodewijnazijn
- 2 el ketchup
- 1 tl mosterd
- sap van 1 citroen
- 3 tl zout
- 2 tl versgemalen zwarte peper
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 el fijngesneden bladpeterselie
- mespunt gemalen cayennepeper

BENODIGDE MATERIALEN

- kom
- vershoudfolie

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een grote kom. Voeg de helft van de groenten toe en meng goed. Voeg de overige groenten toe en meng opnieuw. De slaw mag nat zijn maar moet niet drijven in de dressing.

Dek de kom af met vershoudfolie en laat minimaal 1 uur, maar liefst een hele nacht, in de koelkast marineren.





MEXICAANSE BBQ

INGREDIËNTEN

Een liefhebber van Mexicaans eten zal je al snel vertellen dat hun chocolade heel anders is, oregano uit Midden-Amerika een citrusaroma heeft en dat epazote cruciaal is voor een traditionele smaak. De ingrediënten voor deze keuken zijn heel specifiek en waren tot voor kort heel moeilijk te krijgen. Normaliter zouden we je dan niet vragen om deze te vervangen door Europese varianten, maar twee van de belangrijkste ingrediënten in de Mexicaanse keuken zijn nu redelijk makkelijk in Nederland te krijgen. Dit zijn gerookte en gedroogde pepers, zoals chipotle, ancho en guajillo, en achiotepasta. Achiotepasta is gemaakt van van gemalen anattozaden, die felrood zijn. In de kant-en-klare achiotepasta zit overigens vaak kleurstof om het effect nog feller te maken. Wij konden de meeste ingrediënten met een simpele zoekopdracht online vinden in webwinkels en expatwinkels. Dat maakt de recepten maakbaar voor de doorsnee lezer.

Morita chipotlepepers zijn gedroogde en gerookte rode jalapeño's. Dat maakt ze iets pittiger en fruitiger van smaak dan gewone chipotle, dat zijn gerookte en gedroogde groene jalapeño's. De serranopeper is een iets hetere peper dan groene jalapeño, maar kan vervangen worden door de laatste. Chili de árbol is een redelijk makkelijk te vinden en een betaalbare gedroogde peper. Guajillo- en anchopepers zijn wat mildere, smaakvolle gedroogde pepers die ook terugkomen in de mole op pagina 178. We hebben bij het schrijven van dit boek minimaal drie webwinkels gevonden die deze pepers het hele jaar door kunnen leveren.

Dit zijn de ingrediënten die je dus graag in je voorraadkast wilt hebben om de recepten te maken:

- achiotepasta
- tomatillo verde, uit blik
- gedroogde anchopeper
- gedroogde guajillopeper
- gedroogde chipotle
- gedroogde Mexicaanse oregano
- gedroogde epazote
- specerijen als komijnzaad, korianderzaad, kaneel en piment
- nopal of nopalito, ingemaakte cactusbladeren
- adobo-specerijenmix en kant-en-klare adobomarinade
- pure chocolade met 80% cacao
- gedroogde bonen en bonen uit blik, zoals kikkererwten, kidney- en pintobonen
- maïsmeel, zoals masa harina of PAN

TORTILLA'S

De perfecte begeleiding van barbacoa en de bijgerechten is een tortilla. We hebben ons zelf dus aangeleerd om tortilla's te maken. Het is niet enorm moeilijk, maar het maken van een goed deeg en het bakken vraagt om een leercurve. We hadden het na een dag of drie onder de knie.

Voor de tortilla's hebben we twee keukenaccessoires gekocht die ons ontzettend hebben geholpen: een tortillapers en een tortillawarmer (dat is een soort ovenwant waar de tortilla's warm in bewaard kunnen worden en in kunnen worden opgewarmd in de magnetron). De belangrijkste functie van die tortillawarmer is dat tortilla's die je net hebt gebakken erin kunnen doorgaren zonder droog te worden. Vaak was 5 tot



KIP IN MOLE

Zoals eerder vermeld kent Mexicaanse barbecue alle technieken die men in de Verenigde Staten gebruikt. We refereren daarom zonder problemen naar het recept van pagina 85 uit het eerste hoofdstuk. We verwijderen dan wel het velletje met de rub en gebruiken alleen het kippenvlees voor dit gerecht, omdat de smaken anders niet overeenkomen.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiden, 25 minuten koken



INGREDIËNTEN

- 500 g gare kip (zie pag. 85)
- 1 ½ cup (360 ml) mole (zie pag. 178)
- 2 el sesamzaad
- 4 citroenpartjes

Voor de rijst

- 190 g rijst met een lange korrel
- 2 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 1 witte ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 240 ml kippenbouillon
- 240 ml water
- 120 g tomatenblokjes
- 90 g bruine bonen uit blik of pot, afgespoeld en uitgelekt

BENODIGDE MATERIALEN

- kookpan
- koekenpan

BEREIDING

Was de rijst grondig onder koud stromend water.

Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de rijst een paar minuten. Voeg de tomatenpuree, ui en knoflook toe bak 1 minuut mee.

Schenk de kippenbouillon en het water in de pan en roer door tot de tomatenpuree is opgelost. Het vocht moet ongeveer 2 vingers boven de rijst uitkomen.

Leg de deksel op de pan en laat de rijst 20 minuten op laag vuur pruttelen. Haal dan de deksel van de pan en laat nog 5 minuten pruttelen, zonder te roeren.

Voeg de tomatenblokjes en bonen toe aan de rijst en roer het rijst-bonenmengsel met een vork los en luchtig.

Verwarm intussen de kip en de mole in een koekenpan.

Serveer de kip in mole met de rijst en garneer met het sesamzaad en de citroenpartjes.



VARKENSWANGEN

Dit lijkt enigszins op het recept van puerco pibil dat we voor een ander boek hebben geschreven (*Het Ultieme Bier- en BBQboek*). Daar gebruikten we een Dutch oven om een procureur te garen in bananenblad. Varkenswang laat zich anders garen dan procureur, want de vezels/draadjes zijn kleiner. De marinade is hetzelfde en heel mild, dus we geven er een hetere saus erbij. Achiotepasta geeft een felle rode kleur af van het anattozaad, dus we gebruiken handschoenen.

Voor: 4-6 personen / Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiden, 4 uur marineren, 6 uur garen, 15 minuten afmaken

Barbecueteperatuur: circa 175 °C



INGREDIËNTEN

- 1 kg varkenswangen
- 60 g achiotepasta
 - ½ cup (120 ml) sinaasappelsap of ananassap
- ½ el Mexicaanse oregano
- ½ tl kaneel
- 1 tl gemalen piment
- 18 tortilla's (zie pag. 161)
 - 1 krop ijsbergsla, in reepjes
- 4 limoenen, in partjes
 - 1 cup (240 ml) crème fraîche
 - ½ cup (120 ml) guacamole (zie pag. 170)
 - 120 ml salsa rojo (zie pag. 165)

BENODIGDE MATERIALEN

- mengkom
- 10 kg hout
- vershoudfolie
- bananenbladeren
- keukentouw
- kookpan met deksel

BEREIDING

Snij de vliesjes en peesjes van de varkenswangen. Meng de achiotepasta met het fruitsap en de specerijen in een kom en leg daar de varkenswangen in. Dek de kom af en laat 4 uur in de koelkast marineren.

Brand ongeveer 10 kg hout in een grondoven tot dit is uitgebrand tot witte as.

Verpak de varkenswangen in bananenbladeren en knoop dicht met het keukentouw. Leg de pakketjes in de pan en sluit af met de deksel. Zet de pan op de as, dek af met wat bananenbladeren en schep er aarde bovenop. Laat het vlees 6 uur garen.

Graaf de pan uit en haal de pakketjes uit de pan. Serveer de varkenswangen met de tortilla's, ijsbergsla, limoenpartjes, crème fraîche, guacamole en salsa rojo.



PICO DE GALLO

Dit is het frissere broertje van guacamole. Wij vinden deze saus niet alleen bij kip, maar ook bij rundvlees heel goed passen. Voor een pittiger resultaat kan je de zaadjes van de jalapeño's laten zitten of zelfs een habanero gebruiken, maar dan wordt het voor de meeste mensen wel spannend.

Voor: 6-8 personen / Bereidingstijd: 10 minuten



INGREDIËNTEN

- 6 romatomen, in blokjes
- 1 middelgrote rode ui, grof gesnipperd
- 2 jalapeño's, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- 4 el fijngesneden koriander
- ½ el extra vierge olijfolie
- sap van 2 limoenen
- zout en peper

BENODIGDE MATERIALEN

- kom

BEREIDING

Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met zout en peper.

Laat de pico de gallo helemaal afkoelen in de keuken, dan is-ie het lekkerst.





KANTONESE BBQ



GESCHIEDENIS

Steven Raichlen is met afstand de best-verkochte barbecueboekenschrijver ter wereld, met vele boeken en daarna tv-programma's op zijn naam. Jeroen heeft hem ooit mogen ontmoeten en dat was gelukkig een alleen maar positieve ervaring. Daarom deed het ook een beetje pijn toen hem ooit in een reisprogramma werd gevraagd naar welke landen geen BBQ-cultuur hebben. Zonder een seconde te twifelen zei hij: "Engeland, Nederland en China." Niet per se in die volgorde.

Dit viel natuurlijk niet echt lekker bij de Britse en Nederlandse online barbecuegemeenschap. Hoe durfde hij! Hij had natuurlijk groot gelijk, onze fascinatie met BBQ is iets van de laatste 20 jaar. Je bouwt een cultuur op met eigen recepten over meerdere

Guangdong. We verbasterden dit vroeger tot Kanton (waarschijnlijk omdat dit woord in onze taal ook vaak 'provincie' betekent).

SIU LAAP

Char siu is deel van de Kantonese barbecue-traditie, wat men in de eigen taal *siu mei* noemt. In de meeste Kantonese barbecue-gerechten ligt de nadruk op de korst en de smaak. Malsheid en sappigheid zijn ook belangrijk, maar ondergeschikt aan het glanzende, gekleurde vlees dat je achter glas van de winkel moet zien shinen. De restaurants/afhaalwinkels waar je barbecuevlees kan kopen noemt men vaak *siu laap*-shops, omdat men een combinatie van geroosterde en gedroogde vleessoorten verkoopt. Je vindt deze *siu laap* in Hongkong, maar ook verspreid over een groot deel van Zuidoost-Azië en Noord-Amerika, overal waar de diaspora van Kantonese migranten zich gevestigd heeft.

KANTONESE BARBECUEGERECHTEN GLANZEN JE TEGEMOET ACHTER GLAS. SMAAK EN KORST ZIJN HET BELANGRIJKST.

generaties. Zo werken keukens, gerechten worden regionaal door lokale ingrediënten, instroom van migranten, eigenwijsheid, verkeerd gelezen en onthouden over de generaties. Zie bijvoorbeeld de Amerikaanse en Mexicaanse keukens.

China hoort echter écht niet in het rijtje thuis. Grappig genoeg zijn velen van ons opgegroeid met een Chinees barbecue-gerecht dat je bij de afhaal kon krijgen: *char siu*. Dat gerecht wordt vaak verstopt onder een mierzoete saus en met kleurstof tot een rood stoplicht gemaakt.

Guangdong is een provincie in Zuidoost-China met een lange zeekust. Hongkong en Macau zijn schiereilanden die grenzen aan

De basis van Kantonese barbecue is wederom een heel varken, maar omdat dat vaak lastig is en grote apparatuur vraagt, houdt men het bij een geroosterde buik: *siu yuk*.

Het kipgerecht (geen barbecue zonder kip) in de *siu laap* is meestal juist een witte, gekookte of soja-kip. We hebben in dit boek wel voor de barbecuevariant gekozen en daarnaast voor een witte variant die in klei wordt gemaakt. Dit noemt men Beggar's Chicken (zie pag. 200) en komt niet uit de cantonese keuken maar Hangzhou in het Noordoosten van China.

De geroosterde eend die we in dit boek maken is met klem geen pekingeend. Het lijkt er wel op, qua technieken, maar wij blazen

KROKANT BUIKSPEK (SIU YUK)

Het begint bij de Kantonese barbecue ook met een heel varken, maar dan hadden we een heel diepe grondoven moeten bouwen om het varken in te hangen. Je ziet het in Hongkong nog wel, maar het aantal restaurants die een heel varken kunnen leveren neemt af. In de diaspora van Kantonezen over de hele wereld zie je zo nu en dan bereidingen in een grote moderne oven van een heel varken. Dat is gezien de voedselveiligheid misschien ook wel beter. Net als bij de Amerikaanse barbecue wordt het hele varken geschaald naar de populairste delen. Dat zijn buikspek en wederom procureur.

We hebben hier heel veel research naar gedaan en toen we op het moment suprême het zwaard krokant zagen worden, hebben we wel even gejuicht. De zwaardprikkers die we gekocht hebben vonden we maar gevaarlijke apparaten, de ergste is een soort stencilapparaat waar 20 scherpe chirurgemesjes uit springen. Werkt fantastisch, maar moeilijk schoon te maken. Wij gebruiken aluminiumfolie om het vlees mee in te pakken. In veel Chinese restaurants gebruikt men papier, zelfs krantenpapier, om het spek in te pakken. Dat is lastig voor ons, omdat de achterkant van het vlees dan met alleen papier tegen de zwarte binnenkant van de smoker hangt. Aluminiumfolie is wat veiliger als barrière.

Voor 8 personen / Bereidingstijd: 45 minuten voorbereiden, 1 nacht marineren, 2½ uur roken
Barbecuetemperatuur: 230 °C



INGREDIËNTEN

- 1½ kg buikspek met zwaard

Voor de rub

- 1 el gemberpoeder
- 1 el vijfkruidentpoeder
- 2 tl zout
- 1 tl gemalen witte peper
- 1 tl suiker

Voor de marinade

- 2 el gele bonensaus (taotjo)
- 2 tenen knoflook, fijngesneden

Voor het zwaard

- 2 el rijstazijn
- 2 el zout

BENODIGDE MATERIALEN

- wok
- zwaardprikker
- marinadebak of -schaal
- vershoudfolie
- aluminiumfolie
- hitteschild (optioneel)
- rvs-rooster (optioneel)
- 4-6 vleesnaalden
- 2 vleeshaken
- kernthermometer

Lees verder op pagina 188

CHINESE PANNENKOEKJES

Als je nou denkt: dit lijkt verdacht veel op een bloemtortilla, dan heb je gelijk. Eigenlijk het enige verschil is dat je meer olie gebruikt.

Voor: 6-8 personen / Bereidingstijd: 35 min voorbereiden, 30 minuten bakken
Barbecuetemperatuur: 200 °C



INGREDIËNTEN

- 2 cups (220 g) patentbloem
- ½ tl zout
- ¾ cup (180 ml) warm water

BENODIGDE

MATERIALEN

- kom
- skillet
- vershoudfolie
- vetvrij bakpapier
- deegroller of tortillapers
- tortillawarmer of keramische pot en theedoek

BEREIDING

Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg een paar lepels van het warme water toe en meng goed tot een kruimelig deeg. Voeg nu al knedend steeds meer water toe en kneed tot je een mooie, gladde bol van het deeg kan maken. Je hebt wellicht niet al het water nodig. Dek de kom af en laat het deeg afgedekt 20 minuten rusten.

Rol balletjes ter grootte van een bitterbal van het deeg. Houd de balletjes na het rollen ook afgedekt, zodat ze niet uitdrogen.

Rol de balletjes een voor een tussen 2 vellen bakpapier uit tot ronde pannenkoekjes. Gebruik een deegroller of een tortillapers.

Bak de pannenkoekjes in een warme koekenpan 1 tot 2 minuten per kant, tot ze warm en zacht zijn. Houd de pannenkoekjes warm in de tortillawarmer of in een theedoek in een keramische pot.



BEDELAARSKIP (JIAO HUA JI)

Beggar's chicken heeft een heel interessante geschiedenis, die je zelf mag nazoeken. Dit was een van de grootste verrassingen toen we het voor het eerst zelf proefden. De kip is superzacht en smaakvol. De kip kan ook in bananenblad ingepakt en dat is vast niet vies, maar het lotusblad heeft een enorme invloed op de smaak. Een subtiele smaak van groene thee, zeker niet vervelend.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 15 minuten voorbereiden, 1 nacht marineren, 4 uur garen
Barbecueteemperatuur: 160 °C



INGREDIËNTEN

- 1 flinke kip van 2 kg

Voor de marinade

- 3 el lichte sojasaus
- 2 el Shaoxing rijstwij
- ½ el sesamolie
- 1 ½ tl vijfkruidenpoeder
- 1 tl zout

Voor de vulling

- 80 g bamboescheuten, grof gesneden
- 6 bosuien, grof gesneden
- 1 rawitpeper, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- 5 plakjes verse gember
- 2 el gedroogde shiitake, geweekt in water, of 50 g verse shiitake, fijngesneden

BENODIGDE MATERIALEN

- 2 kommen
- vleesnaald
- marinadebak of -schaal
- vershoudfolie
- 3 lotusbladen
- butcher paper
- keukentouw
- 2 kg chamotteklei
- ovenschaal
- hittedeksel
- rvs-rooster

BEREIDING

DAG 1

Meng alle ingrediënten van de vulling in een kom en leg in de holte van de kip. Sluit de holtes door ze kruislings dicht te rijgen met de vleesnaald.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en wrijf de kip ermee in. Leg de kip in een marinadebak, schenk de overige marinade erover, dek af met de vershoudfolie en laat 1 nacht in de koelkast marineren.

Leg de lotusbladeren in koud water en laat ook 1 nacht in de week staan.

DAG 2

Leg een plak chamotteklei van 1-2 cm dik in de ovenschaal.

Leg een waaier van de lotusbladen op een werkblad en leg de kip daarop. Vouw de bladeren dicht. Scheur een groot stuk butcher paper af waar je de kip in lotusblad in verpakt. Snoer dicht met een stuk rolladetouw. Leg het pakket op de laag klei in de ovenschaal.

Meng de overige klei met wat water zodat je het makkelijk kan kneden. Bedek de ovenschaal met klei, plaats de kip hier bovenop en kneed de klei eromheen zodat de kip hermetisch is ingesloten en er geen stoom uit kan ontsnappen.

Verhit de barbecue tot 160 °C en maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster. Zet de ovenschaal op het rooster en gaar 4 uur.

Laat de klei 15 minuten afkoelen en sla kapot met achterkant van een koksmees of een schone hamer.

Serveer de kip met wat van de vulling op een bordje plakrijst.





ZUIDERZEE- BBQ



GESCHIEDENIS

Na een rondje om de wereld zijn we terug in de Lage Landen. Zoals eerder in het boek werd vermeld wordt onze streek niet gezien als een interessant barbecuegebied. Het is natuurlijk maar wat je interessant noemt. In de meeste culturen is het garen van hele dieren boven kooltjes een feestelijke gelegenheid. Die kennen wij ook, alleen doen we het met vis. Al meer dan duizend jaar.

De opgravingen van het visserijdorp Walra-versijde in de buurt van Oostende heeft veel over de geschiedenis van de visserij rond de Noordzee blootgelegd. Het ging in onze landen grotendeels om haring. Van de middeleeuwen tot ver in de Hanzeperiode werd er vooral op haring gevist en minder op kabeljauw en platvis. In de Hanzeperiode waren gekaakte haring, het zout om dit product te

Er is veel spraakverwarring als het om haringsoorten en de verwerking ervan gaat:

- **Verse haring:** de hele haring met kop en ingewanden en eventueel hom en kuit.
- **Maatjesharing of Hollandse nieuwe:** tussen mei en juli gevangen. 'Maatjes' is verbasering van 'maagdelijk', dus het mannetje zonder hom en het vrouwtje zonder kuit, ge-kaakt en licht gezouten. Bij het kaken wordt de alveesklieer opengesneden, waardoor de haring een enzymatische 'rijping' doormaakt die het een specifieke smaak geeft.

Alle gerookte haring noemen we bokking. Vroeger had je allerlei soorten en benamingen, afhankelijk van of de vis hom en kuit had, hoelang hij gerookt werd en of hij al dan niet gekaakt was. We maken tegenwoordig alleen nog onderscheid tussen spekbokking (koud gerookte hele haring), stoombokking (warm gerookte verse haring) en brado (dat is

STOOMBOKKING IS VERSE HARING DIE WARM GEROOKT WORDT. ROND DE ZUIDERZEE WAS MEN DAAR EXPERT IN.OORT GEBRUIKT.

pekelen en de houten tonnen uit de Baltische staten een belangrijke motor van internationale handel. Verder verhandelde men in de Hanzetijd vooral specerijen en peper, maar dat is een ander verhaal.

Als we het over roken en zouten van vis hebben, dan moeten we een onderscheid maken tussen warm roken en koud roken. Koud roken is met name om de houdbaarheid te verlengen en zal om die reden vaak zouter zijn. Zonder actieve koeling kan je dit thuis pas verantwoord doen zolang de buitentemperatuur onder de 10 °C is gezakt. Bij warm roken gaat het meer om de smaak, het zoutgehalte is lager. Dit kan je het hele jaar door doen.

een merknaam voor warm gerookte haring-filet). De Engelse term kipper is verwarrend, omdat het in Engeland een uitgeklapte koud gerookte haring is en in onze taal vaak als warm gerookt werd gezien, terwijl warm gerookte haring in Engeland een buckling heet.

Hoe dan ook, het gaat hier dus om de stoombokking, de verse haring die warm gerookt wordt. In de visserijdorpen rond de Zuiderzee was men daar expert in, omdat de kleinere haringsoort die in de Zuiderzee zwom zich niet liet kaken.

Na het afsluiten van de Zuiderzee tot het IJsselmeer verdween de haringsoort die warm werd gerookt en gingen de rokers aan

GEROOKTE PALING

De meeste paling die we eten is lers, omdat er in Nederland nog maar heel weinig legaal gevangen mag worden. De dikte van de paling doet er enorm toe. De palingen die wij hadden waren vet genoeg om met een fileermes van de graat af te snijden, maar niet vet genoeg om van de graat af te eten. Dat maakt ze dan weer perfect voor een extra bewerking.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten pekelen, 1½ uur roken

Barbecueteemperatuur: 50-90 °C en 200 °C



INGREDIËNTEN

- 500 g verse paling, schoongemaakt
- 3 l maximale pekel (350 g keukenzout per liter water)
- 600 g zoete aardappels
- 4 el crème fraîche
- 2 el boter
- 1 prei, in ringen
- zout en peper

BENODIGDE MATERIALEN

- pekelemmer
- haken of speten
- snippers beukenhout
- waterbak voor rookhout
- blokken of chunks eikenhout
- kernthermometer
- vetvrij slagerspapier
- hitteschild
- rvs-rooster
- pureestamper (optioneel)
- kom
- skillet of Dutch oven

BEREIDING

Leg de schoongemaakte paling 15 tot 25 minuten in de koude pekel in de pekelmmer. De tijd is afhankelijk van de dikte van de paling. Spoel goed af met schoon kraanwater, zodat er na het roken geen zoutstrepen meer te zien zijn. Rijg een haak of speet door de ogen of een haak door de bek rond de rug-gengraat. Laat hangend minimaal 1 uur koud drogen, liefst aan de wind in de winter, maar in een koelkast mag ook. Leg een hand of 2 beukensnippers in een bak met schoon water.

Steek het eikenhout in de rookkast of rookton aan met een vlam onder of naast de vis. Droog de vis 30 minuten warm. Het loopt over in de garing die nog 35 tot 45 min kan duren. De vis is gaar als je in het visvlees knijpt en het vlees niet meer terugveert. De paling heeft dan een kerntemperatuur van rond de 55 °C.

Blus de vlam met natte beukensnippers. Rook de paling in een gesloten rookkast of -ton nog 40 minuten, of tot de vis een diepe, donkere kleur heeft. De temperatuur van de rookkast of -ton mag niet hoger worden dan 90 °C en de kerntemperatuur van de vis mag niet boven de 68 °C komen.

Haal de vis van de haak en verpak in vetvrij slagerspapier.

Verhit een barbecue tot 200 °C en maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster. Pof de zoete aardappels 45 minuten of tot ze zacht zijn en er wat donker vocht uit loopt. Laat de aardappels iets afkoelen en verwijder de schil. Stamp of prak met een vork in een kom en meng met de crème fraîche. Smelt de boter in de skillet of Dutch oven en smoor de prei 10 minuten. Giet de boter en prei bij de zoete aardappel en meng de stampot.

Trek het vel van de paling. Snijd de filets van de graat. Verdeel de stampot over 4 borden en leg er een mooie filet bovenop.



PASTRAMI MET GEROOKTE MAKREELMAYONAISE

Sommige mensen (zoals Jeroen) krijgen het zuur van gerookte makreel, er is iets met de vetten daarvan. Ze zijn superlekker, maar vallen niet altijd goed op de maag. Een oplossing die we hebben gevonden is om het geplukte visvlees met mayonaise, mosterd of een azijndressing te mengen. Dat maakt het beter verteerbaar. Met deze bewerking kunnen we dan een soort vitello tonnato maken, met makreel in plaats van tonijn. Het kalfsvlees vervangen door pastrami (gepekeld en gerookte brisket), een Amerikaanse deli-favoriet uit de Oost-Europese Joodse keuken. Die hebben we gewoon gekocht, anders werd dit een recept van vier bladzijden.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 60 minuten pekelen, 2 uur roken
Barbecueteemperatuur: 50-90 °C



INGREDIËNTEN

- 1 grote makreel van ca. 400 g, of gebruik 2 kleinere makrelen
- 2 l maximale pekel (350 g keukenzout per liter water)
- 3 el mayonaise
- 500 g pastrami, in dunne plakjes
- 100 g augurk, in blokjes
- zout en peper

BENODIGDE MATERIALEN

- pekelemmer
- haken of speten
- snippers kersenhout
- waterbak voor rookhout
 - blokken of chunks eikenhout
 - kernthermometer
- vetvrij slagerspapier
- mengkom

BEREIDING

Maak de makreel goed schoon, duw het bloed uit de ader op de ruggegraat en spoel goed af. Leg de makreel 40 tot 60 minuten in de koude pekel in de pekelemmer. De tijd is afhankelijk van de dikte van de paling. Spoel goed af met schoon kraanwater, zodat er na het roken geen zoutstrepen meer te zien zijn. Rijg een haak of speet door de ogen of een haak door de bek rond de ruggengraat. Laat hangend minimaal 1½ uur koud drogen. Leg 2 handen kersenhout-snippers in een bak met schoon water.

Steek het eikenhout in de rookkast of rookton aan met een vlam onder of naast de vis. Droog de vis warm, dit kan 30 tot 40 minuten duren. Het loopt over in de garing die nog een 45 minuten kan duren. De vis is gaar als je in het visvlees knijpt en het vlees niet meer terugveert. De makreel heeft dan een kerntemperatuur van 55 °C. Deze vis mag liever iets te gaar zijn dan te rauw. We gaan hem toch plukken.

Blus de vlam met natte kersenhoutsnippers. Rook in een gesloten rookkast of -ton nog ongeveer 40 minuten, tot de vis een diepe, goudbruine kleur heeft. De temperatuur van de rookkast of -ton mag niet hoger worden dan 90 °C en de kerntemperatuur van de vis mag niet hoger zijn dan 72 °C.

Haal de vis van de haak en verpak in vetvrij slagerspapier.

Verwijder het vel en pluk de visfilets van de graat. Prak met de mayonaise in een kom. Breng op smaak met zout en peper.

Leg een waaier van pastrami op 4 borden. Schep op elk bord een flinke bol makreelmayonaise. Garneer met de augurk-blokjes en nog wat zwarte peper. Eet met donker brood en een goed glas dubbel bier.



KIPPENGRILLWORST

Je kan dus zelf grillworst maken. Het is redelijk uitdagend, maar je moet het een keer-tje gedaan hebben. Een sous vide-bad of losse stick in een kookpan helpen helpt wel met een goede garing, anders heb je namelijk het risico dat de worst uit elkaar valt. De darmen zijn een soort langwerpige kunststof condooms waar je de worst in welt, maar daar haal je ze daarna weer uit. Je kan het ook proberen door een toffeevorm te draaien van het vlees met een paar lagen trekfolie, alleen loop je het risico dat de folie gaat lekken in het water.

Voor: 4-6 personen / Bereidingstijd: 1 uur voorbereiden, 45 minuten wellen, 2 uur afkoelen, 20 minuten grillen
Barbecueteperatuur: 200 °C



INGREDIËNTEN

Voor de worst

- 1 kg kippendijen, zonder bot met vel
- 50 ml water
- 14 g colorozout
- 3 g gemalen witte peper
- 1 g gemalen foelie
- 1 g gemberpoeder
- mespunt gemalen kruidnagel

Voor de rub

- 50 g zoet paprikapoeder
- 2 el donkerbruine basterdsuiker
- 2 el zout
- 2 tl gemalen citroengras
- 2 tl gemalen korianderzaad
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl versgemalen zwarte peper
- 2 tl gemalen witte peper
- 2 tl cayennepeper

BENODIGDE MATERIALEN

- vleesmolen met 3 mm- en 5 mm-plaat
- standmixer met vlinderhaak
- grillworstdarmen van 80/60
- vulstopper of spuitzak
- grote kookpan
- sous-videstick of goede kernthermometer
- hittedeksel
- rvs-rooster

BEREIDING

Leg alle metalen onderdelen van de vleesmolen en de standmixer in de vriezer. Zorg ook dat het vlees ijskoud is, liefst tegen het vriespunt. Week de grillworstdarmen in koud water.

Draai het vlees tot gehakt door de molen met de 5 mm-plaat. Meng het gehakt met het water, colorozout, de witte peper, foelie en het gemberpoeder in een kom. Sla het vocht een paar minuten door het gehaktmengsel in de standmixer tot het vleesmengsel een taaie massa is. Laat 15 minuten rusten in de koelkast. Maal het vlees nog eens door een 3 mm-plaat en herhaal het mengen in de standmixer.

Vul de grillworstdarmen met een vulstopper of een spuitzak. Knoop de darm goed dicht. Laat de worsten gedurende 1 uur hangend rusten in de koelkast.

Vul een pan met ruim water en verwarm het water tot ongeveer 80 °C. Het mag niet koken. Leg de worsten in het hete water. Probeer de temperatuur van het water op 80 °C te houden. Laat de worsten ongeveer 45 minuten wellen, tot ze een kerntemperatuur van 72 °C hebben.

Koel de worsten terug in ijswater, of laat ze even in de vriezer liggen tot ze een kerntemperatuur van 4 °C hebben.

Meng alle ingrediënten voor de rub in een kommetje. Verwijder de darm en bestrooi de grillworsten rondom met de rub.

Verhit de barbecue tot 200 °C en maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster. Grill de worsten op het rooster 20 minuten, of tot de rub mooi goudbruin is. Zorg ervoor dat de rub niet te donker wordt.

Laat de grillworsten afkoelen en snijd in plakjes.

