



ZOWIE TAK

HET ULTIEME GIETIJZERBOEK

LEER KOKEN MET GIETIJZER OP DE BBQ



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	15
BASISPRINCIPES VAN GIETIJZER	17
VOORDELEN VAN KOKEN MET GIETIJZER	25
VERSCHILLENDE SOORTEN GIETIJZEREN PANNEN EN ACCESSOIRES	31
GEBRUIK EN ONDERHOUD	35
VERSCHILLENDE SOORTEN BARBECUES	41
TIPS & TRICKS	49
RECEPTEN	53
GIETIJZEREN GRILLROOSTER	55
SKILLET	81
DUTCH OVEN	115
WOK	155
PLANCHAS	169
IJZERS EN ANDERE PANNEN	189



RECEPTENINDEX

GIETIJZEREN ROOSTER

	De ultieme gegrilde steak	59
	Gegrilde Chinese kool met dukkah en sukade	60
	Lamsrack met pittige gremolata en groene asperges	63
	Alabama white chicken	64
	Gevlinderde forel met salsa verde	67
	Tataki van tonijn	68
	Kreeft met romesco	71
	Courgettespiezen met miso en zoetzure groenten	72
	Bloemkoolsteak met pittige paprikasaus en geroosterde kikkererwten	75
	Wrap met pittige watermeloensalade	76
	Gegrilde perzik met limoen-tijmyoghurt en oreocrumble	79

SKILLET

	Tournedos rossini	84
	Porkbelly burnt ends	87
	Birria taco's	88
	Vlammentjes	91
	Gehakt-preischotel met pastinaak en kerrie	92
	Hasselback-aardappels met chorizo en geroosterde spruitjes	95
	Steak sandwich met olijfoliebrood	96
	Gebakken coquilles in citroenboter	99
	Risotto met gamba's	100
	Aardappelgratin met truffel	103
	Tarte tatin van rode ui	104
	Roze quiche van rode biet, oude kaas en ui	107
	Banoffee pie	108
	Surinaamse bojo	111
	Boerenappeltaart	112

DUTCH OVEN

	In boter gegaarde tomahawk	119
	Ossobuco-stijl varkenswangen	120
	Cornbread met chili sin carne	123
	Piri piri-stijl spareribs	124
	Pulled beef	127
	Polpette al sugo	128
	Piepkuiken gegaard in hooi	131
	Bruinebonensoep	132
	Snert met roggebrood	135
	Kleibakkes	136
	Butter chicken met gebakken kokosrijst	139
	Coq au vin met gepofte krieltjes	140
	Irish stew	143



VOORWOORD

Gietijzer is een van de meest veelzijdige en duurzame materialen in de keuken en op de barbecue. Al eeuwenlang wordt het gebruikt door koks over de hele wereld, en dat is niet zonder reden. Dit robuuste materiaal biedt ongeëvenaarde warmtegeleiding en houdt de warmte goed vast, watresulteert in gelijkmatig gegaarde en smaakvolle ingrediënten.

Of je nu een perfect dichtgeschroeide steak wilt bereiden, langzaam gegaarde stoofpotten wilt maken of knapperig brood wilt bakken, gietijzer maakt het mogelijk. De natuurlijke anti-aanbaklaag, die zich ontwikkelt naarmate je het vaker gebruikt, zorgt ervoor dat ingrediënten niet aanbakken en dat de smaken zich optimaal ontwikkelen. Bovendien kan gietijzer tegen hoge temperaturen en is het ideaal voor zowel direct als indirect koken. Hierdoor gebruik ik vrijwel bij iedere barbecue-sessie gietijzeren accessoires.

Barbecueën met gietijzer tilt buitenkoken naar een hoger niveau. Van het gietijzeren grillrooster en verschillende skilleten tot de Dutch oven en plancha; de mogelijkheden zijn eindeloos. De robuustheid en hittebestendigheid van gietijzer maken het perfect voor grillen, braden en zelfs bakken boven open vuur of op hete kolen. Bovendien gaat een goed onderhouden gietijzeren pan een leven lang mee, waardoor het een waardevolle investering is voor elke kookliefhebber.

In dit boek neem ik je mee in de wereld van gietijzer op de barbecue. We delen inspirerende recepten, handige tips en technieken om het maximale uit je gietijzeren kookgerei te halen. Dus steek het vuur aan, pak je favoriete pan en ontdek de magie van koken en barbecueën met gietijzer!

Zowie Tak

BASIS- PRINCIPES VAN GIETIJZER

WAT IS GIETIJZER?

Gietijzer is een legering van metaal die vooral bestaat uit ijzer (92 tot 94%), koolstof (2 tot 4%), silicium (1 tot 3%) en mangaan (0,5 tot 1%). Zoals de naam al doet vermoeden wordt het ijzer gegoten in vormen, om er zo bijvoorbeeld een Dutch oven van te maken.

De koolstof uit het gietijzer komt voornamelijk van de toevoeging van cokes, ook wel 'kooks' genoemd. Cokes wordt geproduceerd door kolen te verhitten in een oven waar geen zuurstof aanwezig is. Zo worden het water en verschillende gassen verwijderd, waardoor cokes een rijke bron van koolstof wordt. Dit proces is in grote lijnen vergelijkbaar met het maken van houtskool.

Door de toevoeging van koolstof aan het ijzer kan men de eigenschappen van het gietijzer beïnvloeden. Koolstof maakt het ijzer harder en brosser, wat belangrijk is voor de sterkte en slijtvastheid van het eindproduct. Koolstof in de vorm van grafiet (zoals vlokken of knobbels) zorgt ervoor dat het gietijzer gemakkelijker in complexe vormen gegoten kan worden, wat van belang is voor de productie van onze geliefde skillet en Dutch oven. Ook draagt het bij aan de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van gietijzer, wat essentieel is voor een gelijkmatige hitteverdeling. Koolstof is relatief goedkoop en in overvloed beschikbaar, waardoor de productie van gietijzer economisch voordelig is.

Het ijzererts en de cokes worden nét iets warmer verhit dan de maximale temperatuur van je barbecue. Op ongeveer 1500 °C worden de grondstoffen samengesmolten. Het ijzer zakt

bij het smelten naar de bodem en de onzuiverheden zoals slak worden verwijderd.

Het gesmolten ijzer wordt vervolgens in mallen gegoten die vaak van een speciaal zandmengsel worden gemaakt. Deze mallen hebben de specifieke vormen, bijvoorbeeld van een Dutch oven. Een andere mal wordt dan gebruikt voor de deksel. Doordat de handvaten meegegoten worden bestaat elk onderdeel uit één stuk staal wat enorm stevig is.

Als het staal in de mal volledig afgekoeld is, wordt het uit de mal verwijderd. Eerst worden grotere smeltstukken van het staal afgehaald en daarna worden de gietijzeren producten gepolijst. Zo krijg je een nette, gladde pan.

KWALITEIT

In de gietijzeren producten die je kunt kopen voor het barbecueën bestaat zeker kwaliteitsverschil. Hoe minder nauwkeurig de samenstelling van het gesmolten ijzer is, hoe brozer het product kan zijn. Broze producten kunnen sneller scheuren bij grote temperatuurschommelingen of door vallen en stoten. Bij onzorgvuldig gieten kunnen er luchtbelletjes in het gietijzer ontstaan, wat de stevigheid ook kan aantasten.

Ook zien we veel verschil in afwerking. Gietijzer dat mooi glad is, is vaak zorgvuldig gegoten en afgewerkt en daarom kwalitatief beter. Hoe gladder het gietijzer, hoe beter de afwerking, het is dan simpelweg zorgvuldiger gegoten en daarna beter gepolijst en netter afgewerkt.

Omdat een gietijzeren pan duurzaam is en echt je hele leven mee kan gaan, is het zeker de moeite waard om hier bij het aanschaffen goed op te letten.

GIETIJZER DAT MOOI GLAD IS, IS VAAK ZORGVULDIG GEGOTEN EN AFGEWERKT EN DAAROM KWALITATIEF BETER.



**GEBRUIK EN
ONDERHOUD**



Gietijzer is een erg sterk maar poreus materiaal. Daardoor is het helaas gevoelig voor roest. Bewaar je gietijzer dan ook niet buiten of in een vochtige schuur. Binnen, bijvoorbeeld in de keuken of bijkeuken, is de kans op roestvorming minimaal. Om roest te voorkomen is het belangrijk een coating op je gietijzeren producten aan te brengen. Deze coating kun je creëren met plantaardige olie of speciaal hiervoor ontwikkelde middeltjes, die groten-deels voorkomen dat er vocht in het poreuze ijzer zal trekken. Daarnaast zorgt de coating voor een natuurlijke anti-aanbaklaag, zodat je ingrediënten niet aan het gietijzer blijven plakken. Het aanbrengen van de coating hoeft je niet vaak te herhalen, want deze blijft redelijk intact als je het gietijzeren product regelmatig gebruikt en er olie of andere vetstoffen in verhit. Dit is dan ook de beste manier om je gietijzer te onderhouden. Na verloop van tijd kan de coating wel slijten en moet deze opnieuw worden aangebracht.

je dit niet en blijft er nog wat vocht achter, dan is de kans groot dat je gietijzer alsnog gaat roesten. Je gietijzeren product is na het spoelen en drogen klaar voor gebruik!

GIETIJZER SCHOONMAKEN

Je gietijzeren grillrooster kun je simpelweg schoonborstelen nadat je het hebt gebruikt. Laat het nooit in water weken. Gietijzeren pannen maak je in principe op dezelfde manier schoon als elke andere pan die niet in de vaatwasser kan. Gebruik warm tot heet (geen kokend) water, een afwasborstel en een spons. Er wordt vaak beweerd dat je geen afwasmiddel mag gebruiken om je gietijzeren pan schoon te maken, maar dat is intussen achterhaald. Vroeger was afwasmiddel agres-siever, maar tegenwoordig is het veel milder en kun je het prima gebruiken om je pannen te soppen. Het hoeft overigens niet, doe gewoon waar jouw voorkeur naar uit gaat. Bij het gebruik van afwasmiddel zul je wel vaker een nieuwe coating aan moeten brengen.

OM ROEST TE VOORKOMEN IS HET BELANG-RIJK OM EEN COATING OP JE GIETIJZEREN PRODUCTEN AAN TE BRENGEN.

GEBRUIKSKLAAR MAKEN

De meeste gietijzeren producten zijn bij aankoop al voorzien van een beschermende coating. Op de verpakking zal dan zijn aangegeven dat het product is geseasoned. Spoel het gietijzeren product voordat je het voor de eerste keer gaat gebruiken goed af met heet water en een afwasborstel. Droog het vervolgens met een theedoek af en laat het product hierna extra drogen. Een Dutch oven kun je bijvoorbeeld met de deksel schuin op de pan een paar minuten op het fornuis zetten, net als een skillet. Een gietij-zeren rooster kun je in je barbecue verwar-men. Hierdoor ben je ervan verzekerd dat al het vocht in het gietijzer is verdampt. Doe

Gebruik bij het reinigen van je pan geen harde schuurspons of staalwol. Hiermee beschadig je de coating onnodig. Zet je gietijzeren product ook nooit in de vaatwasser, deze gaat flink wat ruiger te werk dan jijzelf met een afwasborstel. Verwarm het gietijzeren product nadat je het hebt schoongemaakt weer even op het fornuis of op je barbecue, om te zorgen dat het helemaal droog is. Vet eventueel licht in met een paar druppels olie.

INBRANDEN

Op het moment dat je product aanbakt of gaat roesten is het tijd om opnieuw in te branden. Voor het inbranden van je gietijzeren



**GIETIJZEREN
ROOSTER**



DE ULTIEME GEGRILDE STEAK

Er is niets lekkerder dan een perfect gegrilde steak van de barbecue. Dit simpele recept laat je zien waar je op moet letten om je grillskills naar een hoger niveau te tillen.

Soort gerecht: lunch- of hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 25 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 ribeyes à 400 g, van minimaal 3 cm dik (op kamertemperatuur)
- 2 tl grof zeezout
- 2 tl versgemalen zwarte peper
- blaadjes van 4 takjes tijm, fijngesneden
- naaldjes van 1 takje rozemarijn, fijngesneden
- ½ el olijfolie
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- half gietijzeren grillrooster
- half hitteschild
- half rvs-rooster
- kernthermometer
- aluminiumfolie

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een half directe half indirecte opstelling met het halve gietijzeren grillrooster, het halve hitteschild en het halve rvs-rooster en verwarm tot 225 °C. Verwarm het gietijzeren grillrooster minimaal 15 minuten voor.

Dep de ribeyes rondom goed droog met keukenpapier.

Meng het zeezout met de peper, tijm en rozemarijn in een kommetje.

Bestrijk het vlees rondom met de olijfolie en bestrooi met de rub. Wrijf de rub met je handen goed in het vlees.

Leg de ribeyes op het gietijzeren grillrooster en sluit de barbecue. Het deksel sluiten voorkomt grote vlammen, het doorslaan van de temperatuur en komt de smaak van je steak ten goede. Gril 4-5 minuten. Draai ze daarna een kwartslag, zodat ze met dezelfde kant naar beneden liggen en een mooi ruitpatroon krijgen met goudbruine grillstrepen. Sluit het deksel weer en gril nog 4-5 minuten. Blijft het vlees wat plakken aan het rooster? Gril ze dan wat langer voordat je ze draait. Het vlees moet echt uit zichzelf loslaten.

Draai de ribeyes om en gril ze op dezelfde manier aan de andere kant. Controleer met de kernthermometer wanneer het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft. Ga uit van 44 °C voor rare, 48 °C voor medium-rare en 51 °C voor medium. Wordt de buitenkant te donker voordat het vlees de juiste kerntemperatuur heeft? Leg het vlees dan op de indirecte zone en laat rustig doorgaren.

Haal de ribeyes van de barbecue en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Zo ontspant het vlees en trekken sappen terug. Te snel aansnijden levert droog vlees op. Snijd daarna met een scherp mes, tegen de draad in, in flinterdunne plakjes, en breng eventueel extra op smaak met peper en zout.

TIPS VAN DE CHEF

- Gebruik deze techniek voor elke steak die je wilt bereiden, van een stukje magere ossenhaas tot een grote T-bone steak. Ribeye is mijn favoriet.
- Zorg dat het vlees altijd op kamertemperatuur is voordat je begint met grillen, dat is belangrijk voor een goede, gelijkmatige garing. Daardoor behoudt je vocht en droogt het vlees niet uit.

WRAP MET PITTIGE WATERMELOENSALADE

Soort gerecht: lunch, hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 25 minuten



INGREDIËNTEN

- 1 kg watermeloen, zonder pitten, in dikke plakken
- 2 jalapeño's of rode chilipepers, zonder zaadlijsten en grof gesneden
 - 4 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 el gemalen komijn
 - 1 tl chilipoeder
- 4 takjes koriander, grof gesneden
 - blaadjes van 2 takjes munt
 - sap en rasp van 1 biologische limoen
- 150 g maïs uit blik, uitgelekt
- 1 rode ui, in dunne halve ringen
- 1 krop romainesla, grof gesneden
 - 8 tortillawraps
 - peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- appel rookhoutsnippen

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 220 °C.

Dep de plakken watermeloen droog met keukenpapier. Bestrijk de plakken watermeloen en de jalapeño's met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi met peper en zout.

Meng de overige olijfolie met de knoflook, komijn, het chilipoeder, de koriander, munt, het limoensap, de limoenrasp, maïs en rode ui in een grote kom en breng op smaak met peper en zout.

Strooi de rookhoutsnippen over de kolen. Leg de plakken watermeloen en chilipepers op het rooster en gril 6 minuten per kant, of tot ze mooie grillstrepen hebben.

Snijd de watermeloen in blokjes en snijd de chilipepers fijn. Meng samen met de romainesla door de ingrediënten in de kom.

Warm de tortillawraps enkele seconden op op het rooster.

Verdeel de watermeloensalade over de wraps en rol op.

TIPS VAN DE CHEF

- Houd je niet van koriander? Laat het dan weg.
- Lekker met (gegrilde) avocado!





SKILLET



HASSELBACK-AARDAPPELS MET CHORIZO EN GEROOSTERDE SPRUITJES

Soort gerecht: hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur



INGREDIËNTEN

- 4 grote, kruimige aardappels (ca. 300 g)
- 5 el olijfolie
- 400 g pittige chorizo, in dunne plakjes
- 100 g spruitjes, schoongemaakt
- sap en rasp van 1 biologische citroen
- 2 el gembersiroop
- ½ tl gedroogde salie
- 50 g pecannoten, fijngehakt
- 100 g belegen kaas, geraspt
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- zout

BENODIGDE MATERIALEN

- rvs-rooster
- hittedeksel
- skillet

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster en verwarm tot 180 °C.

Leg een aardappel horizontaal op de snijplank en leg er aan de boven- en onderkant eetstokjes langs. Snijd de aardappel in plakjes, maar niet helemaal door. De eetstokjes zorgen ervoor dat je elk plakje even diep snijdt.

Bestrijk de aardappels met 1 eetlepel olijfolie en leg ze in de skillet. Bestrooi met zout en zet de skillet 25 minuten in de barbecue.

Vul de openingen van de aardappel met de plakjes chorizo en leg de spruitjes rondom de aardappels. Besprenkel met de overige olijfolie, sluit de barbecue weer en bak nog 10 minuten.

Meng intussen de citroenrasp, het citroensap, de gembersiroop, salie en pecannoten met 2 eetlepels water in een kommetje.

Schep het notenmengsel over de aardappels en bestrooi met de belegen kaas. Sluit de deksel en bak nog 10 minuten. Bestrooi dan met de Parmezaanse kaas en bak tot de kaas gesmolten is.

TIPS VAN DE CHEF

- Vervang de spruitjes eventueel door andere groenten. Mocht je meer groenten willen toevoegen, leg de groenten dan onder de aardappel, als je skillet te klein blijkt.
- Je kan voorgesneden plakjes chorizo kopen, maar het is echt lekkerder als je zelf dunne plakjes snijdt.
- Hoe meer sneden je in de aardappels maakt, hoe lekkerder.



GEBAKKEN COQUILLES IN CITROENBOTER

Soort gerecht: voorgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 minuten



INGREDIËNTEN

- 12 coquilles, schoongemaakt
- 2 Granny Smith-appels, in dunne plakjes
- 1 tl suiker
- 20 ml olijfolie
- 100 ml witte wijn
- 80 g boter
- sap en rasp van 2 biologische citroenen
- 4 takjes bladpeterselie
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- skillet

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 220 °C.

Dep de coquilles droog met keukenpapier en bestrooi rondom met peper en zout.

Besprenkel de appelplakjes met de suiker.

Zet de skillet op het rooster en verwarm 5 minuten voor. Voeg de olijfolie toe en laat goed warm worden. Leg de coquilles en plakjes appel in de skillet, bak 2 minuten en draai om. Blus, zodra je ze hebt omgedraaid, af met de witte wijn.

Voeg de boter, het citroensap en de citroenrasp toe en bak de coquilles en appel nog 3 minuten.

Leg 3 coquilles in een driehoek op elk bord en leg daar de plakjes gebakken appel tegenaan. Schep er wat citroenboter over en bestrooi met de bladpeterselie.

TIPS VAN DE CHEF

- Zorg dat je de coquilles niet te lang bakt, dan worden ze taai.
- Dit is een snel recept, dus zorg dat je alle ingrediënten en materialen klaar hebt liggen.
- Heb je geen enorm grote skillet, bak dan eerst de appel en daarna de coquille. Zorg dat de skillet tussendoor niet teveel afkoelt.



DUTCH OVEN



BUTTER CHICKEN MET GEBAKKEN KOKOSRIJST

Soort gerecht: hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur + marineren



INGREDIËNTEN

- 500 g kipfilet, in blokjes van 2 cm
- 50 ml citroensap
- 10 g chilipoeder
- 10 g zout
- 150 g Griekse yoghurt
- 50 ml zonnebloemolie
- 10 g gedroogde fenegriek
- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 10 g garam masala
- 400 g basmatirijst
- 1 el zonnebloemolie
- 80 g kokosrasp
- korianderblaadjes, om te garneren
- hazelnoten, om te garneren
- peper en zout

Voor de saus

- 200 g boter
- 200 g tomatenpassata
- 10 g gember, geraspt
- 1 knoflookteen, fijngesneden
- 20 g cashewnoten
- 10 g chilipoeder
- 1 el suiker
- 100 ml slagroom

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- Dutch oven
- staafmixer
- skillet

BEREIDING

Meng de kipfilet in een kom met het citroensap, chilipoeder, zout, de Griekse yoghurt, zonnebloemolie, fenegriek, knoflook en garam masala. Laat zo lang mogelijk marineren, maar maximaal 1 dag.

Kook intussen de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel af onder koud water en laat helemaal afkoelen. Zet tot gebruik in de koelkast. Dit kan ook goed 1 dag van tevoren.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster en verwarm tot 220 °C. Zet de Dutch oven op het rooster en laat goed voorverwarmen.

Laat voor de saus 50 gram van de boter smelten in de pan. Haal de kip uit de marinade, voeg toe en bak rondom gaar. Schep de kip uit de pan en zet apart.

Schenk de tomatenpassata in de pan en roer de aanbaksels van de kip los. Voeg de gember, knoflook, cashewnoten, het chilipoeder en de suiker toe en roer door. Breng de saus aan de kook en laat 5 minuten pruttelen.

Haal de pan van het rooster en pureer de saus glad met de staafmixer. Roer de overige boter en de slagroom door de saus en breng op smaak met peper en zout. Schep de kip door de saus en leg het deksel erop zodat het goed warm blijft.

Verhit de zonnebloemolie in de skillet op het rooster. Voeg de afgekoelde rijst en de kokosrasp toe en schep goed om. Bak tot de rijst krokant is.

Garneer de butter chicken en kokosrijst met de koriander en hazelnoten.

TIP VAN DE CHEF

- Lekker met (zelfgemaakte) naan.

COQ AU VIN MET GEPOFTE KRIELTJES

Soort gerecht: hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 2 uur en 30 minuten + 1 nacht marineren



INGREDIËNTEN

- 12 kipkarbonades, met vel en bot
- 500 ml rode wijn
- 2 laurierblaadjes
- 10 takjes tijm
- 5 takjes rozemarijn
- 2 takjes verse salie
- 5 takjes verse oregano
- 6 el olijfolie
- 200 g ontbijtspek, in blokjes
- 250 g zilveruitjes uit pot, uitgelekt
- 1 winterpeen, in plakjes
- 250 g kastanjechampignons, in plakjes
- 4 knoflooktenen, fijngesneden
- 500 ml kippenbouillon
- 500 g krieltjes
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- ovenschaal
- gietijzeren grillrooster
- Dutch oven
- hittedek
- rode wijn rookhout
- aluminiumfolie

BEREIDING

Leg de kipkarbonades in de ovenschaal en schenk de rode wijn erover. Leg de laurier, tijm, rozemarijn, salie en oregano bij de kip, dek af en laat 1 nacht marineren.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 180 °C. Zet de Dutch oven op het rooster om voor te verwarmen.

Haal de kipkarbonades uit de marinade en dep ze goed droog. Bewaar de marinade.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in de Dutch oven en bak de kipkarbonades rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Ze hoeven nog niet gaar te zijn.

Voeg de spekblokjes toe en bak goudbruin in het bakvet van de kip. Voeg dan de zilveruitjes, winterpeen, kastanjechampignons en knoflook toe en bak 5 minuten mee.

Blus af met de marinade en voeg de kruiden, karbonades en kippenbouillon toe. Breng aan de kook.

Maak een indirecte opstelling met het hittedek en voeg het rookhout toe. Stoof de kip 1,5 uur.

Prik intussen met een vork enkele gaatjes in de krieltjes. Leg ze op een stuk aluminiumfolie, schenk de resterende van de olijfolie erover en bestrooi met peper en zout. Pak goed in. Leg de krieltjes de laatste 30 minuten naast de pan op het rooster.

Serveer de coq au vin met de krieltjes.

TIPS VAN DE CHEF

- Voor een romige stoof kun je de saus afgieten en verder inkoken. Klop daarna 100 gram koude boter in blokjes door de saus en houd warm, maar laat niet meer koken.
- Je kan ook drumsticks gebruiken in plaats van karbonades.





WOK

GEBAKKEN MOSSELEN MET VERMOUT

Soort gerecht: voor- of hoofdgerecht / Voor 2-4 personen / Bereidingstijd: 10 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie
- 1 knoflookteen, fijngesneden
- 1 kg mosselen, schoongemaakt
- ½ ui, gesnipperd
- 100 ml droge vermouth
- 100 ml slagroom
- 3 takjes bladpeterselie, grof gesneden
- ¼ rode peper, in kleine blokjes
- 2 tomaten, in kleine blokjes
- 1 gele paprika, in kleine blokjes
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- gietijzeren wok

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 220 °C. Zet de wok op het rooster om voor te bereiden.

Verhit de olijfolie in de wok en wok de knoflook en ui 1 minuut. Voeg de mosselen toe en wok tot je er een paar open ziet gaan.

Blus af met de vermouth en roer door. Wok de mosselen tot ze allemaal open staan. Voeg dan de slagroom, peterselie, rode peper, tomaten en paprika toe.

Breng op smaak met peper en zout.

TIP VAN DE CHEF

- Gebruik eventueel andere schelpjes.





UDONNOEDELS MET TOFU EN KETJAP

Soort gerecht: hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 el wokolie
- 200 g stevige tofu, in reepjes
- 1 stronk bok choy, in repen
- 2 rode pepers, in dunne ringen
- 150 g peultjes
- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 400 g voorgekookte udonnoedels
- 100 ml ketjap manis
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- gietijzeren wok

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C. Zet de wok op het rooster en laat goed heet worden.

Verhit de wokolie in de wok en voeg de tofu, bok choy, rode peper, peultjes en knoflook toe. Wok 3 minuten. Voeg de noedels en ketjap toe en wok tot alles goed heet is. breng op smaak met peper en zout.

TIPS VAN DE CHEF

- Lekker met een scheutje sweet and spicy sojasaus van Tomasu.
- Garneer het gerecht eventueel met sesamzaad en/of gebakken uitjes.



PLANCHA



MUFFULETTA SANDWICH

Soort gerecht: lunch / Voor 2 personen / Bereidingstijd: 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 100 g kippendij, zonder huid en zonder bot
- 100 g varkensnek, in plakken van 1 cm
- 50 g pistachenoten, fijngehakt
- 2 Italiaanse bollen
- 100 g salami, in plakjes
- 100 g provolone, in plakjes
- peper en zout

Voor de tapenade

- 1 rode paprika, zonder zaadlijsten en grof gesneden
- 100 g giardiniera of tafelzuur, afgegoten
- 50 g groene olijven, zonder pit
- 1 sjalot
- 1 el kappertjes
- 20 ml rodewijnazijn
- 2 tl Italiaanse kruidenmix

BENODIGDE MATERIALEN

- plancha
- keukenmachine (optioneel)
- kernthermometer

BEREIDING

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

Maak eerst de tapenade. Leg de stukken rode paprika op de plancha en rooster enkele minuten, tot de paprika zacht is. Meng met de overige ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een grove tapenade, of gebruik een mes om alles heel fijn te hakken. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.

Bestrooi de kippendij en varkensnek met peper en zout en leg op de plancha. Bak tot de varkensnek een kerntemperatuur van 68-70 °C en de kippendij een kerntemperatuur van 68 °C heeft. Ze zijn ongeveer gelijktijdig klaar. Snijd de kippendij in brede repen en rol door de pistachenoten.

Snijd de Italiaanse bollen open en beleg de onderkant met wat tapenade. Leg daar de varkensnek, salami, provolone en kippendij op, maak af met nog wat tapenade en leg de bovenkant er weer op.

TIPS VAN DE CHEF

- Giardiniera is Italiaans tafelzuur van wortel, paprika, bloemkool, augurk en bleekselderij, maar je kunt in principe elk soort tafelzuur en zelfs zuurkool gebruiken.
- Pluk wat vulling uit de Italiaanse bollen zodat je meer ruimte hebt voor het beleg.



DORADE MET GEROOSTERDE GROENTEN

Soort gerecht: hoofdgerecht / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 45 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 1 rode peper, fijngesneden
- 10 g bladpeterselie, fijngesneden
- 2 dorades à 300 g, schoongemaakt
- 1 citroen, in plakken
- 4 takjes rozemarijn
- 8 takjes tijm
- 1 courgette, in dikke plakken
- 2 rode uien, in plakken
- 2 grote stronken witlof, in kwarten
- 4 el olijfolie
- 1 el kappertjes
- 12 Kalamata-olijven zonder pit, gehalveerd
- 4 el grof zeezout
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren plancha

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met de gietijzeren plancha en verwarm tot 180 °C.

Meng de knoflook, rode peper en bladpeterselie in een kommetje.

Maak per zijde 3 inkepingen in de filet van de dorade. Snijd het vlees in tot de graat. Dit zorgt ervoor dat de vis gelijkmatiger gaart. Vul de buikholte van de dorades met de plakjes citroen, takjes rozemarijn en tijm en bestrooi rondom met peper en zout.

Leg de courgette, ui en witlof op de plancha en besprenkel met de helft van de olijfolie. Bak tot ze bruine plekjes krijgen en beetgaar zijn. Haal van de barbecue en meng met het peterseliemengsel, de kappertjes en de olijven.

Dep de dorades goed droog met keukenpapier.

Schraap de plancha goed schoon en vet in met de overige olijfolie. Strooi het grove zeezout erop en leg daar de dorades op. Bak de vis goudbruin en krokant, tot hij loskomt van de plancha (dit duurt ongeveer 4 minuten). Gaar daarna door tot een kerntemperatuur van 56-58 °C of tot het vlees op de graat net loskomt als je erin prikt.

Serveer de dorades met de gegrilde groenten.

TIPS VAN DE CHEF

- Wees niet te zuinig met het grove zeezout, dit zorgt voor een knapperige huid.
- Lekker met gepofte krieltjes!



IJZERS EN ANDERE PANNEN

ROGGE-NOTENBROOD MET GUINNESS

Soort gerecht: bijgerecht / Voor 12 personen / Bereidingstijd: 3 uur en 30 minuten + 1 nacht wachten



INGREDIËNTEN

Voor het voordeeg

- 3½ g verse gist
- 125 ml Guinness
- 25 g roggebloem
- 100 g tarwebloem

Voor het deeg

- 150 g roggebloem
- 425 g tarwebloem + extra om te bestuiven
- 17½ g verse gist
- 400 ml Guinness
- 35 g notenolie
- 20 g honing
- 12 g zout

Voor de vulling

- 115 g hazelnoten
- 115 g amandelen
- 50 g walnoten

BENODIGDE MATERIALEN

- standmixer met deeghaak
- gietijzeren broodpan
- hittedeksel
- rvs-rooster
- kernthermometer

BEREIDING

Maak eerst het voordeeg. Los de gist op in de Guinness. Voeg de roggebloem en tarwebloem toe en meng goed. Dek de kom af en laat 1 nacht in de koelkast rusten.

Schep het voordeeg in de kom van de standmixer met deeghaak en voeg de ingrediënten voor het deeg toe, behalve het zout. Mix 7 minuten op middelmatige snelheid, tot het deeg soepel is en van de randen van de kom loskomt. Voeg eventueel wat extra bloem toe als het deeg te nat is.

Kneed het zout en de noten door het deeg en dek de kom af met vershoudfolie. Zet op een warme plek en laat 30 minuten rijzen.

Haal het deeg uit de kom, kneed de lucht eruit op een met bloem bestoven werkblad en vorm tot een stevige bal. Leg weer terug in de kom, dek af met vershoudfolie en laat nog 30 minuten rijzen.

Kneed het deeg nogmaals op het met bloem bestoven werkblad en leg daarna in de broodpan. Dek af met het deksel of vershoudfolie en laat nog 1 uur rijzen.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en het rvs-rooster en verwarm tot 210 °C.

Bak het brood 25 minuten op de barbecue met het deksel op de broodpan. Haal daarna het deksel eraf, verlaag de temperatuur tot 180 °C en bak nog 25 minuten. Het brood is gaar als de kerntemperatuur 90 °C is.

Haal het brood uit de broodpan en laat afkoelen op een rooster. Snijd dan in plakken.

TIPS VAN DE CHEF

- Gebruik eventueel een ander donker bier.
- Je kunt de noten ook eerst roken voor een intense smaak.





WENTELTEEFJES VAN DE BARBECUE

Soort gerecht: ontbijt, lunch / Voor 4 personen / Bereidingstijd: 10 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 eieren
- 300 ml volle melk
- snufje nootmuskaat
- 4 dikke sneden oud brood
- boter, om in te vetten
- 4 tl donkerbruine basterdsuiker
- 1 rode chilipeper, fijngesneden
- 8 plakken bacon, gehalveerd
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren sandwichijzer

BEREIDING

Steek de barbecue aan en verwarm tot 180 °C.

Klop de eieren los met de melk, nootmuskaat en wat peper en zout. Leg het brood in het mengsel en laat even weken.

Vet het sandwichijzer in met wat boter, bestrooi met 1 theelepel basterdsuiker en wat chilipeper en leg er 2 halve stukjes bacon in. Leg er een snee brood in, leg daar weer 2 halve stukjes bacon op en sluit het ijzer.

Leg het ijzer tussen de kolen en bak het wentelteefje in 5-8 minuten aan beide kanten goudbruin. Herhaal met de overige sneden brood. Verplaats het sandwichijzer steeds van het hete zones naar koelere zones om te zorgen dat de wentelteefjes niet verbranden.

TIPS VAN DE CHEF

- Lekker met kaneelsuiker en/of stroop!
- Wissel eens af met het soort brood dat je gebruikt. Probeer bijvoorbeeld eens het rogge-notenbrood met Guinness van pagina 192.