



JEROEN HAZEBROEK EN HARRY HAVINGA

HET ULTIEME WHISKY- EN BBQBOEK

DE LEKKERSTE BARBECUEGERECHTEN
MET EN BIJ WHISKY



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	14
HET MAKEN VAN WHISKY	17
PROEVEN	35
PAIRING	45
BARBECUETECHNIEKEN EN ROOK	51
SCHOTLAND	59
IERLAND	93
NOORD-AMERIKA	123
JAPAN	155
NEDERLAND EN BELGIË	175
WHISKY COCKTAILS	203
WOORDENLIJST	215



RECEPTENINDEX

SCHOTLAND		
	Carpetbag steak	65
	Islayburger	66
	Parelhoen van het spit	69
	Steak and kidney pie met Speyside whisky	71
	Gegrilde haggis met gepofte neeps en tatties	74
	Gerookte cock-a-leekie	77
	Cullen skink met finnan haddie	81
	In hooi gegaarde mosselen	82
	Tipsy laird met frambozen	85
	Orange cranachan	86
	Chocolade-lavacake met whisky-injectie	89
	Crêpe Suzette met Drambuie	90
IERLAND		
	Ierse beef & stout pie	99
	Irish stew met lamsvlees	100
	Spiced beef	103
	Dublin coddle	104
	Limerick ham met whiskeyglaze	107
	Mosselen in roomsaus	110
	Warmgerookte Ierse oesters	113
	Gegrilde Dublin bay prawns met whiskey-cocktailsaus	114
	Gegrilde rog vleugel met Irish sea moss en bruine whiskeyboter	117
	Irish ginger snaps met whiskeyroom	118
	Irish coffee crêpe brûlée	121
NOORD-AMERIKA		
	Blackened shrimp met pasta	130
	Gerookte zalm met whisky en ahornsiroop	133
	Poutine met gerookte pulled pork	134
	Kentucky lamsschenkel met donkere barbecuesaus en maïsbrood	137
	Pork belly burnt ends	140
	Prime rib van Angus beef met whiskeyboter en gepofte aardappel	143
	Gegrilde elandbiefstuk met gekaramelliseerde ui en Canadese whiskyjam	144
	Kansas City spareribs met rode bourbon-barbecuesaus	147
	Spiked pumpkin pie	150
	Bourbon bundt cake	153

VOORWOORD

Het boek dat voor je ligt is een praktisch werk over het combineren van whisky en barbecue. Met een mooi woord heet dit gastronomie. Meestal denken mensen daarbij aan wijn-spijscombinatie, wat je drinkt bij het eten. Het is in de Franse en Italiaanse keuken heel gewoon om met wijn te koken, en dat maakt het maken van combinaties makkelijker. Je drinkt de wijn die in het gerecht zit of iets dat erop lijkt. Volgens datzelfde principe geven we niet alleen een whisky-advies in dit boek, maar het merendeel van de gerechten heeft ook een kleine hoeveelheid als ingrediënt. We hebben eerder op deze manier een boek gemaakt, Het Ultieme Bier- en BBQboek, maar daarin gebruikten we soms hele flessen in een recept. Bij whisky zijn we een stuk voorzichtiger met het volume, ook vanwege de prijs van een fles. Als je met whisky kookt dan parfumeer je het gerecht met whiskysmaak, je voegt een beetje toe door te injecteren, te sproeien, te lakken of een scheutje door de marinade te mengen. Dat is ook meer dan voldoende, omdat de aroma's en de smaken vrij sterk en overheersend kunnen zijn.

De inhoud

We beginnen met je te vertellen over hoe whisky gemaakt wordt en hoe verschillende stappen in het proces invloed hebben op de smaak. Daarna gaan we proeven en kijken hoe je gerechten en whisky's aan elkaar koppelt. De recepten in dit boek zijn opgedeeld in vijf regio's. Bij elke regio vertellen we wat over de geschiedenis, de type whisky's die daar gedronken worden en waarom we bepaalde gerechten hebben gekozen. We gaan daarna zo regionaal mogelijk koken.

De eerste twee regio's zijn de bakermat van whisk(e)y, Schotland en Ierland. Niet de eerste landen waar je aan denkt als het over barbecueën gaat. We hebben gekozen om traditionele gerechten op de grill te bereiden en te combineren met de whisky's die al wereldberoemd zijn.

De volgende twee regio's hebben een jongere whisky-cultuur, maar de combinatie met barbecue ligt meer voor de hand: Noord-Amerika en Japan. Beide regio's hebben een hele specifieke barbecuecultuur waarbij het normaal is om whisky te drinken en in Noord-Amerika heeft men een lange traditie van koken met whisky.

De laatste regio zijn onze eigen Lage Landen. De whiskyproductie in Nederland en België is iets van de laatste twintig tot dertig jaar, maar wij vinden dat we het intussen al heel aardig doen. De gerechten zijn afwisselend regionaal en internationaal, en soms verwijzend naar ons koloniale verleden.

We benoemen in dit boek veel Engelse termen, dat is niet gek als je bedenkt waar de oorsprong van whisky ligt. Zo nu en dan zal je een naar het Engels verbasterde term uit het Gaelisch lezen of horen. Deze termen staan in een aparte lijst op pagina 215.

We hebben dit boek gemaakt voor de whiskyliefhebber om meer te kunnen doen met de barbecue en voor de barbecueliefhebber als inleiding in de wereld van whisky. Het kan overigens heel goed zijn dat die link al lang gemaakt is, want er is nogal wat overlap tussen de twee werelden. In onze avonturen voor dit boek, bij het bezoeken van whiskybeurzen, proeverijen en distilleerderijen, vielen wij barbecue mannen niet echt uit de toon.

Over het team

We hebben overigens een verschillend verleden met whisky. Jeroen is een bierliefhebber (vandaar ook het eerdere boek) en was vroeger een vrij simpele whiskydrinker. Hij kwam meestal niet verder dan een populaire Schotse blend, de bekendste Tennessee whisky, betaalbare bourbon en de meest geschonken Ierse blends. Later werd er wel eens een single malt gedronken. De combinatie met barbecue kwam niet vaak in hem op, afgezien van de rode saus voor spareribs (zie pag. 147),

totdat hij in 2010 kwam te werken voor een barbecuecateraar die bijna al zijn gerookte vleesgerechten besproeide met Tennessee whiskey.

Harry is daarentegen al dertig jaar een groot liefhebber van mooie whisky's, met name Schotse single malt. Hij is een gecertificeerd whisky-ambassadeur, heeft gestudeerd aan een whiskyschool in Bladnoch, Schotland en heeft zelfs ooit zelf een vat whisky gemaakt. De combinatie van whisky en barbecue kwam in hem op bij een presentatie van een rokerige Arbeg single malt (de Ardbeg Alligator, een mooie naam, die we later gaan uitleggen), waar een barbecue-demonstratie werd gegeven. Sindsdien werkte Harry veel met Schotse whisky. Een aantal van de recepten die hij daarvoor maakte, komen in een of andere vorm terug in dit boek.

Dennis Mulder is een vriend van ons beiden, en we hebben hem elk op onze eigen manier ontmoet. Jeroen via het bekende groene barbecue-merk en Harry (hoe kan het ook anders) via de whisky. Dennis is al 25 jaar professioneel whisky-ambassadeur en vertelt mensen gepassioneerd over (met name Schotse) whisky. Hij heeft daarnaast een voorliefde voor barbecue en kan meer dan meepraten over de combinatie van die twee. Wij maken al jaren schaamteloos misbruik van die kennis. Veel van de pairing-adviezen bij de gerechten zijn ons door Dennis ingefluisterd en hij heeft ons ook tekstueel op het juiste pad geholpen.

Stan Knoops is een studievriend van Jeroen, een professional in de voedselindustrie als het om aroma's gaat en een groot whiskyliefhebber. Hij was instrumenteel in het verschaffen van toegang tot whiskyproeverijen en het sturen van proefbuisjes met interessante, spannende whisky.

Het maken van de gerechten voor dit boek was weer een groot plezier voor ons team. Het zijn natuurlijk barbecuegerechten, maar door het thema van dit boek waren ze net even anders dan we gewend waren van andere boeken. Harry maakte de cocktails en de haggis, Jeroen was meer van mosselen in hooi en de balkenbrij, Monique Talboom (onze collega in de voorbereiding) ging helemaal los op de kreeftensoep en nagerechten.

De stijl van dit boek is anders, een beetje sjieker dan jullie van ons gewend zijn. Dit is het resultaat van de samenwerking met Ingrid van Kuringen, onze uitstekend voorbereide foodstylist. Tenslotte is dit boek de 14e samenwerking van Jeroen met fotograaf Christian Fielden. De foto's in onze boeken spreken voor zich. We blijven elke keer (soms wat kibbelend) zoeken naar nieuwe manieren om een gerecht te maken en in beeld te brengen. Christian heeft hetzelfde enthousiasme voor het onderwerp als de auteurs, zodat bij een bezoek aan brouwers en distilleerders er door ons nauwelijks vragen gesteld hoeven te worden.

Jeroen Hazebroek en Harry Havinga



HET MAKEN VAN WHISKY



Als je weet hoe een whisky gemaakt wordt, dan begrijp je beter hoe de verschillende stappen invloed hebben op de smaak ervan. Als je bijvoorbeeld een rokerige smaak in je whisky proeft, dan kan dat van het turf-roken van de mout komen, maar ook van het roosteren van het vat. De rook van de turf is over het algemeen minder warm en wat subtieler dan een vat dat zwaar geroosterd is. Dit kan je soms op het etiket lezen, en zo weet je wat je kunt verwachten.

Dit vraagt om meer uitleg. We splitsen het maken van whisky op in vijf fasen, die elk grote invloed hebben op de smaak:

- 1** Granen, mouten en maischen
- 2** Gisten
- 3** Distilleren
- 4** Rijpen
- 5** Blenden en bottelen

Graansoorten, vatrijping en blends zijn meestal het meest herkenbaar in de smaak, maar dat betekent niet dat fermenteren en distilleren minder belangrijk zijn. De manier van produceren wordt over de hele wereld van elkaar afgekeken, maar ingrediënten zijn vaak regionaal.

GRANEN

Whisky wordt met graan gemaakt. Er zijn Aziatische producenten (vooral in India en Thailand) die andere soorten alcohol gebruiken, zoals van melasse. Dat mag, omdat de regels in die landen wat ruimer zijn dan in de vijf regio's die wij later in dit boek gaan behandelen. Granen zijn de zaden van grassoorten. Maïs is ook een graan, alleen van oorsprong uit Midden-Amerika. De regels in de meeste landen staan toe dat je elke graan kan gebruiken, maar de meest gebruikte zijn gerst, rogge en maïs.

MOUTEN

Het klimaat in Noord-Europa is de reden dat gerst en rogge veel in whisky voorkomen.

Deze granen groeien goed in koude en natte grond. Tarwe gedijt beter op een warmere, droge grond. Gerst heeft naar verhouding meer van het werkzame enzym amylase dan andere granen. Om alle suikers uit de gerst en rogge te krijgen wordt het gemout voor de fermentatie. De granen worden natgemaakt op een warme plek en beginnen te kiemen. Dit activeert de enzymen die zetmeel omzetten in maltose, zodat de plant kan groeien. Door de gekiemde zaden op het juiste moment te drogen wordt het groeiproces stopgezet. Dit drogen vond in delen van Schotland plaats door het te verhitten met gebrande turf, maar in Ierland was dit minder gebruikelijk. De turfrook geeft aromatische fenolen, zoals guaiacol (een rokerig bacon-aroma) en cresol (medicinale rookgeur), die je in het uiteindelijke product terugproeft.

ANDERE GRANEN

Bij maïs denk je al snel aan de dikke gele korrels die je in een salade vindt, maar er wordt ook whisky van gemaakt. Ze bevatten heel veel zetmeel, wat wordt omgezet in alcohol. Het gebruik en de cultivatie ervan gaat 7000 jaar terug. Er zijn meer soorten dan wij Europeanen kennen en gebruiken. Er zijn paarse, gele en witte soorten met elk een eigen smaak. De gele soort wordt vooral voor bourbon gebruikt, de witte is meer neutraal en vind je terug in moonshine. Tarwe en haver worden ook gebruikt voor whisky. Haver was in de middeleeuwen in Ierland populair, want het was goedkoop. Haver verzacht de smaak van whisky en bier en maakt het romiger. Tarwe is populair voor het bakken van brood vanwege de gluten die de luchtige structuur geven, maar dat heeft bij brouwen weinig invloed, behalve dat het bier vaak troebel maakt. Tarwe heeft als voordeel in het brouwproces dat het zich goed laat mouten. In Amerika worden bourbons en rye's deels met tarwe gemaakt, maar er zijn ook volledige wheat whisky's. Het maakt het eindproduct wat lichter. Er zijn in de laatste dertig jaar veel nieuwe whiskyproducenten in Amerika en Europa bijgekomen die experimenteren met deze en andere granen.

PROEVEN



Een whisky wordt beoordeeld door drie elkaar opvolgende momenten te beschrijven. Je ruikt aan de whisky, je neemt een slokje voor de smaak en je neemt waar welke smaken en aroma's blijven hangen.

- 1 De neus (nose), de geur of aroma's van de whisky.**
- 2 De smaak (taste), de primaire smaken en het mondgevoel, maar ook de aroma's van de whisky die op de tong verdampen.**
- 3 De afdronk (finish), de smaken die langer blijven hangen, stoffen die plakken op de tong als je hebt doorgeslikt.**

Je kan overigens tijdens het proeven teruggaan naar eerdere stappen, een beetje water bij de whisky doen zodat deze 'opengaat' of afkoelen met ijs zodat bepaalde aroma's en smaken minder uitgesproken worden.

Veel beoordelingen door whisky liefhebbers leunen zwaar op context, eerdere ervaring, soms teruggaand naar de vroege jeugd. Een goed voorbeeld is als men het over een zoete snoepgeur heeft. Elk land heeft zijn eigen favoriete snoepsoorten, dus als wij het bijvoorbeeld over de herkenbare roze snoepjes van Jamin hebben, dan zullen er bij een Japanse proever heel andere herinneringen omhoogkomen.

Soms zijn de beschrijvingen die je online leest van de whisky's zo uitgebreid dat je je afvraagt of de proever niet een paar dingen uit zijn duim heeft gezogen. Dit leidt soms tot poëtische en soms tot grappige beoordelingen. We vonden een online beschrijving over een Islay whisky, waarbij degene die de beoordeling schreef niet overtuigd was van de rooksmaak: "Barely there. A warehouse worker might have smoked at work. That was really all..."

Een voorbeeld van een simpele beoordeling:

- **Nose:** honing, vanille
- **Taste:** zoet, vanille, karamel, rond
- **Finish:** beetje droog, lang, moutig

Zoals je ziet, komt er een aroma van vanille terug in de smaak en de geur van honing is zoet op de tong, dat is vrij logisch. Hier heb je meer aan bij het koppelen van whisky's aan gerechten dan halve pagina's over wuivend graan, de geur van nat gras en de lijm waarmee je in je schoolschrift plakte. Alleen kunnen die bloemige teksten je wel verder helpen. Door context te geven word je bewust van verschillende aroma's. Dat werkt hetzelfde als je samen met andere whisky-liefhebbers proeft. Door erover te praten kom je tot nieuwe inzichten en wordt het proeven ook plezieriger. Whisky proeven mag een feestje zijn.

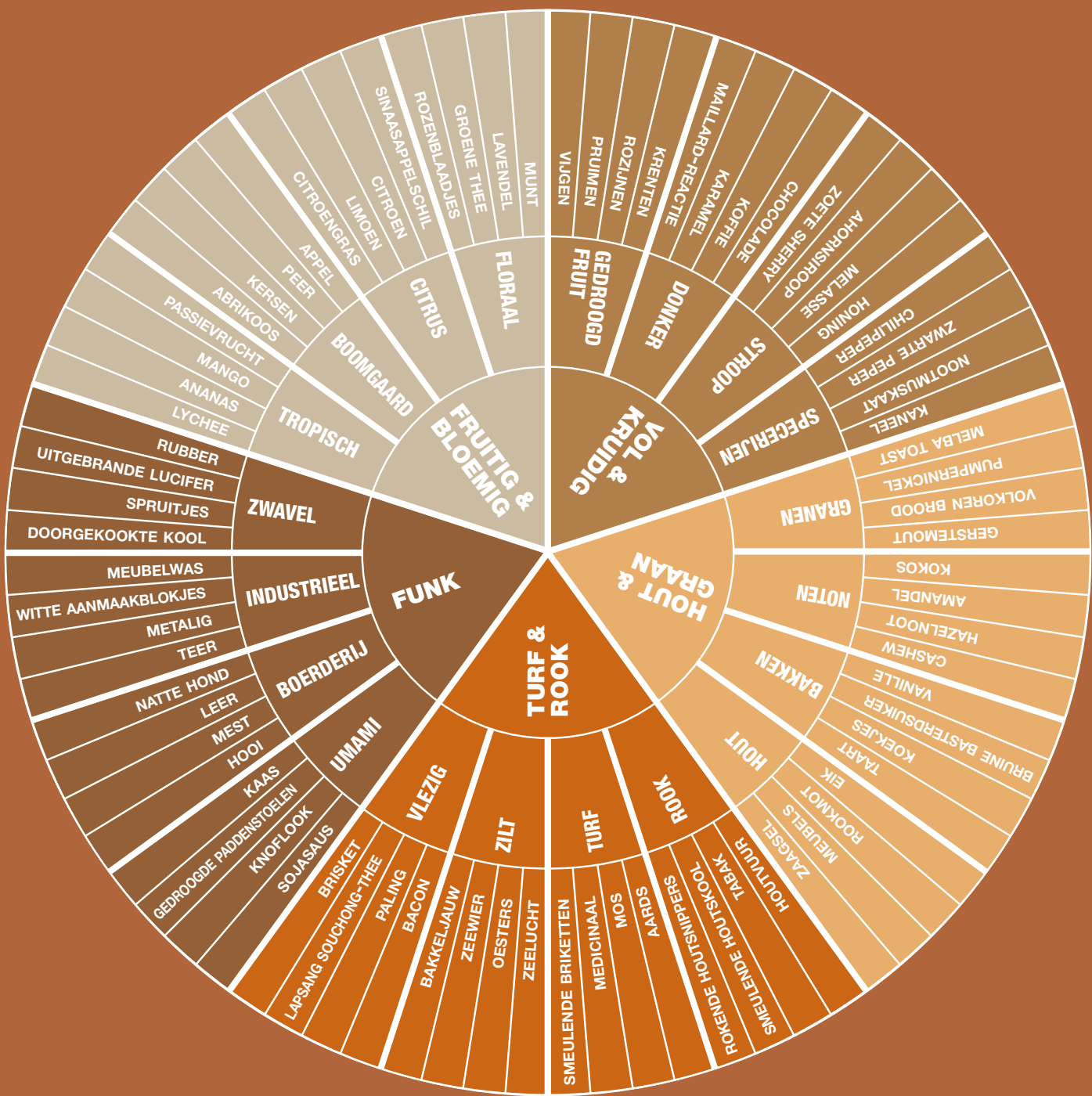
De neus is misschien wel het belangrijkste zintuig voor het proeven van whisky, maar niet het eerste. Je kijkt eerst naar wat er in de fles zit en hoe de vloeistof zich in het glas beweegt. Trekt het bijvoorbeeld tranen in het glas? Hoe diep is de kleur? De zichtbare eigenschappen vertellen al iets over hoe de whisky zal smaken, maar dat laten we in dit boek een beetje liggen. We hebben al zoveel om over te praten en anders komen we nooit aan het eten toe.

NEUS

De vorm van het glas helpt je bij het ruiken. De standaard is een glencairnglas of een vergelijkbare tulp. Als het glas bol is aan de onderzijde en taps toeloopt naar de rand worden de aroma's makkelijker naar de neusgaten geleid. Bij een tumbler (rond of vierkant glas) verlies je een deel van de intensiteit, maar dat kan soms bij hoge alcoholpercentages juist prettig zijn. De alcohol transporteert de meeste aroma's, maar kan ook overheersen en branderig zijn bij hoge ABV. Een tulp is over het algemeen beter om uit te proeven en een tumbler makkelijker om uit te drinken.

Om je een handvat te geven hebben we op de volgende pagina een overzicht gemaakt van de door ons meest waargenomen aroma's in whisky. Dit noemt men ook wel een aromawiel. In dit boek koppelen we de geuren van de whisky vaak aan de ingrediënten van onze gerechten en aan barbecuegeuren.

HET AROMAWIEL



Sommige van de geuren in de laatste categorieën klinken onprettig, zoals meubelwas, pleisters en mest. Dat hoeft niet per se vervelend te zijn, soms is de ervaring heel subtiel en versterkt of complementeert het andere geuren.

Er zijn uitgebreide setjes met flesjes waarin geconcentreerde aroma's zitten, zodat je deze met de whisky kan vergelijken, maar dat is duur en vaak alleen voor de professional en de fanatieke whisky-liefhebber weggelegd. Je zult vooral op je eigen geurherinnering moeten leunen. Je kunt je geur ook trainen, door een aantal van de aroma's die we genoemd hebben bij de hand te hebben. Als op de beschrijving, een website voor liefhebbers of het etiket bepaalde geuren worden genoemd, dan kan je die vergelijken met het echte spul en kijken of je het eruit haalt. Een stukje rubber, een pleister, een doosje lapsang-thee, fruit, kaas, gerookte paling of bacon is redelijk makkelijk te regelen. Als het eetbare snacks zijn, kan je er meteen een proeverijtje van maken. Daarom hebben we ook een aantal aroma's genoemd in de context van barbecue.

SMAAK

Als je een slok neemt, dan komt alles samen. In de mond proef je de primaire smaken op de tong, als je de whisky rond laat gaan in de mond heb je een mondgevoel, en tegelijkertijd verdampen de aroma's naar je neus. Sommige aroma's komen intenser terug en anderen worden afgezwakt door de vermenigving met het speeksel. Aroma's die vaak terugkomen zijn rook, turf, gedroogd fruit, vanille, hout en karamel.

De vijf primaire smaken zijn zoet, zout, bitter, zuur en umami. We omschrijven umami meestal als hartig en smaakversterken. Het proeven van vet of vetzuren (oleogustus) kan je als een primaire smaak zien, maar we hebben het meestal over een vet mondgevoel. Metalig is een andere kandidaat voor 6e primaire smaak. Denk aan de myosine (vleesvocht) in biefstuk, dat smaakt licht metalig.

Om het mondgevoel te beschrijven kun je de volgende termen gebruiken:

MONDGEVOEL	OMSCHRIJVING
VOL/ROND	Volmondig, meestal aanwezig bij sherry-vatgerijpte whisky's
OLIEACHTIG/FILMEND	Vettig en bedekkend, zoals bij langgerijpte Highland malts
ZACHT/SOEPEL (SMOOTH)	Makkelijk drinkbaar, zoals drievoudig gedestilleerde Ierse pot still whiskey
STROEF/ASTRINGENT	Samentrekkend, veroorzaakt door tannines uit nieuw eikenhout
WARMEND	Alcoholische gloed of kruidige warmte, vaak bij vatsterkte of rye whisky
TINTELEND/PRIKKELEND	Tactiele scherpte, merkbaar bij heavily peated of cask strength whisky

Stroef komt dus vooral uit het vat, bij langere rijping verdwijnen de tannines grotendeels. Als je dit weet, kan je op die manier een jonge whisky beter herkennen. Er zijn dan ook vaak tonen van groen gras in de neus en de smaak is (nog) niet heel harmonieus.

AFDRONK

Als een whisky filmend of juist heel stroef is, kunnen smaken en aroma's lang blijven hangen. Je hebt ondertussen doorgeslikt. Sommige whisky's drogen snel op en hebben een korte afdrank. De meeste liefhebbers hebben een voorkeur voor een wat langere afdrank. Vetzuren, fenolen en fuselalcoholen

SCHOTLAND

CARPETBAG STEAK

De Carpetbag is een gerecht dat waarschijnlijk uit Wales komt en was in de jaren '30 van de vorige eeuw een hit in de VS. Op de foto zie je een versie met alleen de oesters in het zakje. Dat kan wat confronterend zijn voor sommigen als de oester niet geheel gestold is. Daarom hebben we een variant gemaakt met gebakken champignons en oesters afgeblust met whisky.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 10 minuten / Barbecue temperatuur: 120 °C (indirect) / 230 °C (afgrillen)



INGREDIËNTEN

- 2 el boter
- 100 g champignons, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl tijm (vers of gedroogd)
- 8 verse oesters, gestoken en in drieën gesneden
- 2 el Highland of Islands whisky
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl grof zeezout
- 1 côte de boeuf van 800 g of 4 dikke runderbiefstukken van 200 g, op kamertemperatuur

BENODIGDE MATERIALEN

- skillet of gietijzeren pan
- rolladetouw of cocktailprikkers
- half hitteschild
- half rvs-rooster
- half gietijzeren grillrooster
- kernthermometer

BEREIDING

Verhit 1 eetlepel boter in een skillet op middelhoog vuur en bak de champignons met de knoflook en tijm tot ze zacht zijn. Voeg de oesters toe en blus af met 1 el whisky. Laat het vocht verdampen, breng op smaak met de peper en het zout en zet opzij. Snijd een diepe zak in de steak(s) zonder helemaal door te snijden en vul ze met het oester-champignonmengsel. Zet de opening vast met cocktailprikkers of bind de steak(s) dicht met rolladetouw.

Steek de barbecue aan, maak een half directe, half indirecte opstelling met het halve hitteschild, het halve rvs-rooster en het halve gietijzeren grillrooster en stook op tot 120 °C. Leg de steak(s) op de indirecte zone en gaar tot ze een kerntemperatuur van 42 °C hebben. Dit duurt 25-30 minuten.

Verhoog de temperatuur van de barbecue naar 230 °C en gril de steak(s) op de directe zone 1-2 minuten per kant, tot ze een kerntemperatuur van 52-54 °C (medium-rare) hebben. Bestrijk direct na het grillen met de resterende whisky. Laat de steak 5 minuten rusten, verwijder de prikkers of het touw en serveer met gebakken aardappels of frieten.

PAIRING

Serveer met een Islands whisky, waarvan de zilte en kipperige tonen aansluiten bij de oesters en gegrilde biefstuk. Een rokerige Islay is een goed alternatief.

CRÊPE SUZETTE MET DRAMBUIE

Het is een beetje vergezocht, maar er is een connectie met Schotse koningen en prinsen om dit van oorsprong Franse gerecht een plek te geven. Crêpe Suzette ontstond volgens overlevering toen kok Henri Charpentier in 1895 crêpes in likeur maakte voor de latere koning Edward VII en zijn tafelgenote Suzette. Drambuie is een Schotse whiskylikeur met honing en kruiden, geliefd bij troonpretendent Bonnie Prince Charlie in de 18e eeuw. Later kreeg het een plek aan het hof van de huidige Britse monarchie. We zullen vast niet de eersten zijn die die twee met elkaar hebben gecombineerd.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 45 minuten (bij voorkeur deels 1 dag van tevoren) / Barbecue temperatuur: 180 °C (direct)



INGREDIËNTEN

- 125 g bloem
- 375 ml melk
- 1 ei
- 1 eidooier
- snufje zout
- ½ el boter, gesmolten + extra om te bakken

Voor de saus

- 40 g boter
- 50 g suiker
- sap van 6 sinaasappels
- + rasp van 3 biologische sinaasappels
- sap en rasp van 1 biologische citroen
- whisky naar smaak (bij voorkeur Drambuie)

BENODIGDE MATERIALEN

- mixer
- gietijzeren grillrooster
- metalen pannenkenpan (liefst een dunne skillet)

BEREIDING

Meng de bloem, de melk, het ei, de eidooier, het zout en de gesmolten boter met de mixer tot een glad beslag. Laat het beslag minimaal 15 minuten (maar het liefst een hele nacht) rusten in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en stook op tot 180 °C.

Verwarm de skillet voor (hoe dikker hoe langer) op het rooster. Smelt een beetje boter en schenk een kleine pollepel beslag in de pan. Beweeg de pan boven de hitte, zodat je een dunne crêpe krijgt. Bak de crêpe aan beide kanten goudbruin. Haal uit de pan en bak de overige 7 crêpes op dezelfde manier.

Maak hierna de saus. Smelt de boter met de suiker in de skillet, tot de suiker gesmolten en goudbruin is. Voeg het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, het citroensap en de citroenrasp toe en roer door. Laat inkoken tot de saus stroperig is.

Vouw de crêpes 2 keer dubbel en leg ze in de saus. Schenk er de whisky over en steek aan om te flamberen.

Let op: laat de crêpes niet te lang in de saus liggen; ze slurpen de saus snel op en kunnen dan "een nieuwe borrel nodig hebben". Serveer direct met de saus erover.

PAIRING

De whisky waar je mee gekookt hebt of een Speyside single malt met fruitige en citrustonen. De laatste combinatie maakt het gerecht niet overheersend zoet.



IERLAND

IERSE BEEF & STOUT PIE

Zoals eerder besproken scheiden de wegen van bier en whiskey bij de hop, maar kunnen ze elkaar later weer vinden in het rijpingsproces. We paren in dit recept met een Ierse whiskey die een finishing krijgt op een stoutvat. Je kunt ook kant-en-klaar taartdeeg gebruiken.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 2 uur en 30 minuten /
Barbecue temperatuur: 180-200 °C (direct), 150 °C (sudder), 200 °C (bakken)



INGREDIËNTEN

Voor de vulling

- 500 g runderstoofvlees (bijv. sukade), in blokjes
- 2 el bloem + extra om te bestuiven
- 2 el boter + extra om in te vetten
- 1 el olijfolie
- 250 g kastanjechampignons, in kwarten
- 1 ui, in halve ringen
- 2 wortelen, in blokjes
- 1 prei, in ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 250 ml stoutbier
- 250 ml runderbouillon
- 1 laurierblad
- 1 tl tijm (vers of gedroogd)
- 1 el worcestersaus
- 1 el grove mosterd
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl grof zeezout
- 1 ei, losgeklopt

Voor het deeg

- 250 g bloem
- 1 tl zout
- 125 g koude boter, in blokjes
- 1 eidooier
- 3 el koud water

BENODIGDE MATERIALEN

- rvs-rooster
- Dutch oven
- hitteschild
- deegroller
- taartvorm van 25-30 cm ø
- pizzasteen

BEREIDING

Haal het rundvlees uit de koelkast en dep droog met keukenpapier. Bestuif licht met de bloem.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het rvs-rooster en stook op tot 180-200 °C.

Verhit de boter en olijfolie in de Dutch oven op het rooster en bak het vlees rondom bruin. Voeg de champignons, ui, wortel, prei en knoflook toe en bak enkele minuten mee. Giet het bier en de runderbouillon erbij, voeg het laurierblad, de tijm, worcestersaus en mosterd toe. Breng op smaak met de peper en het zout.

Maak de opstelling indirect door het hitteschild onder het rvs-rooster te plaatsen en verlaag de temperatuur van de barbecue tot 150 °C. Laat de saus 1 uur en 30 minuten sudderen, tot het vlees zacht is en de saus is ingedikt.

Maak intussen het deeg. Meng de bloem en het zout in een kom. Wrijf de koude boter erdoor tot een kruimelig deeg ontstaat. Voeg de eidooier en het koude water toe en kneed snel tot een samenhangend deeg. Vorm een bal van het deeg, wikkel het in vershoudfolie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit en bekleed de taartvorm ermee. Snijd het deeg aan de randen weg en rol opnieuw uit tot een ronde lap. Schep het vlees met de saus in de vorm en bedek met de lap deeg. Duw de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.

Verhoog de temperatuur van de barbecue tot 200 °C en leg de pizzasteen op het rooster. Zet, als de pizzasteen goed is opgewarmd, de taart op de steen en bak 40 tot 45 minuten of tot de korst goudbruin en krokant is. Laat de pie even afkoelen voor het aansnijden.

PAIRING

Een zachte Ierse blended whiskey, gerijpt op biervaten. Of, als alternatief, een Speyside single malt met chocoladetonen.

GEGRILDE DUBLIN BAY PRAWNS MET WHISKEY-COCKTAILSAUS

Dublin Bay prawns, ook bekend als langoustines in de rest van de wereld, worden traditioneel gekookt maar in dit recept worden ze gegrild. We serveren met de saus waar je vaak als eerste aan denkt bij garnalen: cocktailsaus!

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten / Barbecuetemperatuur: 220 °C (direct)



INGREDIËNTEN

- 12 Dublin Bay prawns (langoustines), in de lengte gehalveerd
- 2 el olijfolie
- 1 tl grof zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl citroenrasp
- 1 tl fijngesneden bladpeterselie
- 1 citroen, in partjes

Voor de whiskey-cocktailsaus

- 1 tl chilivlokken
- ½ tl gerookte-paprika-poeder
- scheutje Ierse blended whiskey
- 100 ml mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl citroensap
- 1 tl mosterd
- zout en peper

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster

BEREIDING

Bestrijk de Dublin Bay prawns met een mengsel van de olijfolie, het zeezout, de zwarte peper en citroenrasp. Zet tot gebruik in de koelkast.

Maak de whiskey-cocktailsaus. Week de chilivlokken en het paprikapoeder 10 minuten in de whiskey. Voeg de overige ingrediënten toe, meng goed en breng op smaak met zout en peper.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en stook op tot 220 °C. Leg de Dublin Bay prawns op het rooster met de snijkant naar beneden en gril ze 2 tot 3 minuten of tot ze mooie grillstrepen hebben. Draai om en gril nog 1 minuut.

Haal de Dublin Bay prawns van de barbecue en bestrooi met peterselie. Serveer met de whiskey-cocktailsaus en de citroenpartjes.

PAIRING

Een glaasje zachte blended whiskey doet het goed, degene die je in de saus hebt gebruikt. De peperigheid en specerijen van de mayonaise kunnen het ook goed doen met een single pot still.



**NOORD-
AMERIKA**

GEROOKTE ZALM MET WHISKY EN AHORNSIROOP

Canadees tot in de kern. Ahornsiroop, maple rookplank, zalm, lokale whisky. Elbows up!

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 12 uur marineren + 25 minuten roken / Barbecue temperatuur: 200 °C (direct)



INGREDIËNTEN

- 4 el ahornsiroop (maple syrup)
- 50 ml Canadese whisky + extra voor het weken
- 1 tl grof zeezout
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 600 g zalmfilet met vel, aan 1 stuk

Voor de geroosterde knol

- 2 paarse radijzen of een andere knol, geschild en in plakken gesneden
- 2 el olijfolie
- 1 el grove mosterd
- 1 el honing
- 1 tl grof zeezout
- ½ tl zwarte peper
- 1 el verse kervel, fijngehakt

BENODIGDE MATERIALEN

- maple rookplank
- rvs-rooster
- kernthermometer
- ovenschaal

BEREIDING

Meng de ahornsiroop, whisky, het zeezout en de zwarte peper in een kom. Leg de zalmfilet in een schaal en bestrijk royaal met de marinade. Dek af en laat 1 nacht marineren in de koelkast.

Leg de rookplank 1 uur voordat je gaat roken in een bak water met een scheutje whisky.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het rvs-rooster en verhit tot 200 °C.

Dep de zalmfilet droog en leg met de velkant naar beneden op de rookplank. Leg de rookplank op het rooster en wacht tot het begint te roken. Sluit de deksel van de barbecue en rook de zalm 20 tot 25 minuten of tot de zalm een kerntemperatuur van 48 °C heeft.

Meng intussen de knolplakjes met de olijfolie, mosterd, honing, het zeezout en de peper in de ovenschaal. Zet de schaal op het rooster en gaar 20 minuten of tot de knol gaar is.

Bestrooi de knolplakken met de kervel en serveer bij de zalm.

PAIRING

Een zachte, licht kruidige Canadese whisky waar je mee gekookt hebt, of een licht rokerige en zilte Schotse Islands whisky.

BOURBON BUNDT CAKE

Een luchtige tulband op basis van bruine boter en karnemelk, doordrenkt met bourbon en eventueel afgewerkt met karamel en pecannoten.

Voor: 6-8 personen / Bereidingstijd: 2 uur + / Baktemperatuur: 180 °C (indirect)



INGREDIËNTEN

Voor de cake

- 240 g boter + extra om in te vetten
- 375 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- ¾ tl baksoda
- 1 tl zout
- 4 eieren
- 300 g kristalsuiker
- 240 ml karnemelk, op kamertemperatuur

Voor de glaze

- 90 g boter
- 150 suiker
- 80 ml Kentucky bourbon

Voor de karamel

- 100 g suiker
- 20 ml water
- 10 g boter
- snufje zeezout
- 100 ml slagroom
- whiskey, naar smaak (optioneel)
- gehakte pecannoten (optioneel)

BENODIGDE MATERIALEN

- steelpan
- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- tulbandvorm van 25-28 cm ø

BEREIDING

Smelt de boter voor de cake in de steelpan op middelhoog vuur. Laat uitbruisen en goudbruin kleuren. Roer regelmatig door en schraap steeds de donkere stukjes van de bodem van de pan. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild, het rvs-rooster en de pizzasteen en stook op tot 180 °C.

Zeef de bloem, het bakpoeder, de baksoda en het zout boven een grote kom. Klop in een andere kom de eieren los met de suiker en karnemelk. Klop de bruine boter erdoor.

Schenk de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten en spatel erdoor tot je geen droge bloem meer ziet.

Vet de tulbandvorm in met wat boter en bestuif met bloem. Schenk het beslag in de vorm. Zet de vorm op de pizzasteen en bak de tulband 50 tot 55 minuten. Controleer met een prikker of de cake gaar is. Laat de tulband 15 minuten afkoelen.

Meng intussen de ingrediënten voor de glaze in een steelpan en verwarm tot de suiker is opgelost. Prik met een vork gaatjes in de cake en schenk de glaze erover. Laat 15 minuten intrekken en haal de tulband dan uit de vorm. Laat volledig afkoelen.

Maak intussen de karamel. Smelt de suiker met het water in een steelpan tot een lichte karamel. Voeg de boter en het zeezout toe en wentel de pan tot de boter is gesmolten. Schenk de slagroom in de pan (pas op, dit kan spatten!) en voeg eventueel wat whiskey toe.

Schenk de karamelsaus over de tulband en bestrooi eventueel met de pecannoten.

PAIRING

De meeste bourbons zullen passen, maar je kan ook voor een lang gerijpte (meer dan 4 jaar) Tennessee whiskey gaan: intense vanille, eik, gebakken banaan en karamel.

JAPAN

GROENTEN VAN DE TEPPANYAKI MET TERIYAKISAUS

Deze gegrilde groenten van de teppanyakiplaat zijn een soort Japanse ratatouille, waarbij verschillende groenten snel worden geroosterd en gelakt met een teriyaki-sojasaus. Deze manier van bakken ga je meer in dit hoofdstuk zien. Dit gerecht kan als bijgerecht of als lichte (vegetarische) hoofdmaaltijd worden gegeten.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten / Barbecue temperatuur: 220 °C (plancha)



INGREDIËNTEN

- 1 tl neutrale olie (zonnebloem- of sojaolie)
- 1 kleine aubergine, in dunne plakken
- 1 courgette, in dunne plakken
- 1 rode paprika, in reepjes
- 100 g shimeji (beukenzwam) of shiitake-paddenstoelen, uiteinden verwijderd
- 4 bosuien + 1 bosui, in schuine ringen

Voor de teriyaki-sojasaus

- 2 el sojasaus
- 1 el mirin
- 1 el sake
- 1 tl Japanse whisky
- 1 tl honing
- ½ tl geraspte gember

BENODIGDE MATERIALEN

- teppanyakiplaat of plancha
- bakspatel

BEREIDING

Meng de ingrediënten voor de teriyaki-sojasaus in een kom en zet apart.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met de teppanyakiplaat en verhit de plaat tot ongeveer 220 °C.

Vet de plaat in met de neutrale olie. Bak de aubergine, courgette en paprika 2 tot 3 minuten per kant, tot ze licht gekaramelliseerd zijn. Draai ze om met de bakspatel. Voeg de paddenstoelen en hele bosuien toe en bak 2 minuten mee, tot ze zacht zijn. Bestrijk de groenten met de teriyaki-sojasaus en bak nog 1 minuut, tot de saus licht kleverig wordt.

Leg de groenten op een schaal en schenk er de overige teriyaki-sojasaus bij. Garneer met de ringen bosui en serveer direct.

PAIRING

Een lichte whisky met florale harmonieuze tonen of een betaalbare blend van Japanse whisky. Gerechten van de teppan worden ook vaak met een highball geserveerd.

JAPANS BUIKSPEK MET NANAMI TOGARASHI EN MISOPADDENSTOELEN

Bij dit soort gerechten is het enorm belangrijk dat je een goede kwaliteit buikspek koopt. Waterbommen uit de supermarkt zullen namelijk gaan opkrullen tijdens het bakken, worden niet lekker krokant en smaken droog. Nanami togarashi is de Japanse tegenhanger van vijfkruidenpoeder, alleen een stuk pittiger.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 50 minuten / Barbecue temperatuur: 220 °C (plancha)



INGREDIËNTEN

- 2 el lichte sojasaus
- 1 el mirin (kookwijn)
 - 1 el sake
- 1 el Japanse whisky
 - 1 tl rietsuiker
 - 1 tl sesamolie
- 1 tl geraspte verse gember
- 1 tl nanami togarashi (Japans zevenkruidenpoeder)
 - 500 g buikspek, in dunne plakken
- ½ tl sesamzaad, geroosterd
- 1 lente-ui, in dunne ringen

Voor de miso-paddenstoelen

- 1 el miso (witte of rode)
- 1 el roomboter
 - 1 tl sojasaus
 - 1 tl mirin
- 1 tl sesamolie
- 100 g shimeji (beukenzwam), uiteinde van het steeltje verwijderd
- 100 g shiitake, steeltje verwijderd

BENODIGDE MATERIALEN

- teppanyakiplaat
- bakspatel

BEREIDING

Meng de sojasaus, mirin, sake, whisky, suiker, sesamolie, gember en nanami togarashi tot een marinade. Marineer het buikspek 30 minuten in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met de teppanyakiplaat en verhit de plaat tot 220 °C.

Leg de plakken buikspek op de hete plaat en bak 3 tot 4 minuten per kant, tot ze krokant en goudbruin zijn. Haal van de plaat en laat kort rusten.

Meng intussen voor de misopaddenstoelen de miso, boter, sojasaus en mirin tot een glad mengsel. Verhit de teppanyakiplaat opnieuw en vet licht in met de sesamolie. Bak de paddenstoelen 2 tot 3 minuten, tot ze beginnen te karamelliseren. Bestrijk de paddenstoelen met de misoboter en bak nog 1 minuut, tot de boter gesmolten is en de paddenstoelen glanzend zijn.

Serveer de de paddenstoelen naast het buikspek en bestrooi het gerecht met sesamzaadjes en lente-ui.

PAIRING

Ga voor een rokerige (peated) single malt met een sherryvat rijping. De rook geeft een extra laag bovenop de zoete geuren en de umami. De sherryrijping sluit meer aan bij de zoete saus. Een niet gerookte op Amerikaanse eik gerijpte single malt met eventueel sherry finish kan ook. Wat droge tannine en houttonen geven een mooi tegenwicht aan het vet van het spek.



**NEDERLAND
EN BELGIË**

OP DE PLANCHA GEBAKKEN SLIPTONG MET KERRIE-WHISKYMAYONAISE

We gebruiken een zachte kerrie die je in de supermarkt kan kopen, geen pittige madras of garam masala, dat gaat niet goed samen met de whisky.

Voor: 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten / Barbecue temperatuur: 220 °C (plancha)



INGREDIËNTEN

- 4 sliptongen, schoongemaakt
- 2 el zonnebloemolie
- ½ citroen, in partjes
 - 1 el boter
- zout en peper

Voor de kerrie-whiskymayonaise

- 3 el mayonaise (bij voorkeur huisgemaakt)
- 1 tl dijonmosterd
- 1 tl kerriepoeder
- ½ tl citroensap
- 20 ml whisky

Voor de gebakken groenten

- 1 el zonnebloemolie
- 200 g haricots verts, schoongemaakt
- 150 g kleine champignons, gehalveerd
 - 1 el boter
- 1 teentje knoflook, fijngesneden

BENODIGDE MATERIALEN

- plancha of grote gietijzeren bakplaat

BEREIDING

Dep de sliptongen droog met keukenpapier en bestrooi royaal met zout.

Meng de ingrediënten voor de kerrie-whiskymayonaise in een kommetje en breng op smaak met zout en peper. Zet tot gebruik in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met de plancha en stook op tot 220 °C. Vet de plancha licht in met zonnebloemolie en bak de haricots verts en champignons 4 tot 5 minuten, tot ze goudbruin en beetgaar zijn. Voeg in de laatste minuut de boter en knoflook toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper.

Als je genoeg ruimte hebt kan je ook beginnen met het bakken van de vis. Giet de olie op de plaat en bak de vis 2 tot 3 minuten per kant, tot de huid goudbruin en knapperig is en het vlees gemakkelijk loskomt van de graat. Bak ook de citroenpartjes mee om ze te laten karamelliseren. Voeg in de laatste minuut de boter toe en lepel deze over de vis voor extra smaak. Draai als laatste een beetje peper over de sliptong.

Serveer de sliptongen direct met de citroenpartjes en kerrie-whiskymayonaise.

PAIRING

Een single malt, niet peated, wel graag sherrygerijpt, dat gaat namelijk enorm goed met kerrie, en niet alleen omdat het rijmt. Het zoetje van de sherry sluit aan bij de kruidige zoetheid van een niet te heftige kerrie. Een rye zou kunnen, maar is waarschijnlijk net iets te kruidig en dan proef je de saus en de vis niet meer.



SPEKKOEK MET WHISKY EN LAPSANG SOUCHONG

Spekkoek is traditioneel Indisch, maar al 40-50 jaar onderdeel van de Nederlandse ervaring, je koopt het (in de Randstad tenminste) op elke hoek van de straat. Zelf maken is een werkje, je bent er een halve dag mee bezig, maar het is het meer dan waard.

Voor: 6-8 personen / Bereidingstijd: 2 uur / Barbecue temperatuur: 180 °C (indirect)



INGREDIËNTEN

- 250 g boter, op kamertemperatuur
- 200 g fijne kristalsuiker
 - 10 eieren, gesplitst
 - 200 g bloem
 - 1 tl bakpoeder
- merg uit 1 vanillestokje
- 1 el Lapsang Souchong-thee, fijn gemalen
 - 1 tl kaneel
 - ½ tl nootmuskaat
- ½ tl gemalen kruidnagel
 - ¼ tl zout
- 50 ml whisky met kruidige karamel- en vanilletonen
 - kleurstof (optioneel)
- vanille-ijs, voor erbij (optioneel)

Voor de kaneelroom

- 200 ml slagroom
- 1 el poedersuiker
 - ½ tl kaneel

BENODIGDE MATERIALEN

- mixer
- hitteschild
- rvs-rooster
- springvorm van 20-24 cm ø

BEREIDING

Klop de boter en kristalsuiker met de mixer luchtig. Voeg de eidooiers toe en mix tot een romig mengsel. Spatel de bloem, het bakpoeder, het vanillemerg, de Lapsang Souchong, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel en het zout erdoor. Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door het beslag. Splits eventueel het beslag in tweeën en voeg een beetje kleurstof bij 1 helft, groene pandan is traditioneel, karamelkleur (E150a) ziet er natuurlijker uit. Door om en om te bakken zie je de lagen beter in het eindresultaat.

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster en stook op tot 180 °C. Vet de springvorm in en bekleed met bakpapier.

Schenk een dunne laag beslag in de vorm en bak 5 minuten, tot het stevig is. Smeer licht in met whisky. Giet een nieuw laagje beslag in de vorm van de gekleurde helft en herhaal het om en om bakken en insmeren tot alle beslag op is.

Laat de spekkoek afkoelen en snijd in punten. Invriezen mag, dan kan je het eindeloos bewaren.

Klop voor de kaneelroom de slagroom met de poedersuiker en kaneel tot zachte pieken. Serveer een plak spekkoek met een lepel kaneelroom en eventueel een bolletje vanille-ijs.

PAIRING

We voegen geen rook toe, die zit al in het gerecht. Een zachte gerijpte rye, zoals de Millstone 100 Rye sluit aan bij de zoete en vanilletonen en combineert goed met de specerijen. Een Amerikaanse High Rye bourbon zou ook goed passen of een sherryvat langgerijpte single malt.



WHISKY COCKTAILS

We hebben een selectie van klassieke en moderne whisky-cocktails voor je uitgekozen. Je kunt ze combineren met de gerechten uit dit boek of drinken op een zomerse avond.

HIGHBALL

Een van de eenvoudigste en meest verfrissende whiskycocktails. De Highball ontstond in Japan. Het draait om een verhouding tussen whisky en bruiswater.

INGREDIËNTEN

- ijsblokjes
- 50 ml lichte, fruitige Japanse whisky
- 150 ml bruiswater

Glas

- highball-glas

BEREIDINGSWIJZE

Vul het highball-glas met ijsblokjes en schenk de whisky erover. Giet voorzichtig het bruiswater erbij en roer zachtjes met een lepel om de whisky te mengen zonder het koolzuur te verliezen.

PAIRING

Licht gegrilde gerechten, zoals gegrilde kip of vis of als aperitief.

ST. PATRICK'S ICED TEA

Een Ierse variant op de klassieke Long Island Iced Tea, maar met Ierse whiskey en een kruidige ondertoon.

INGREDIËNTEN

- ijsblokjes
- 30 ml single pot still whiskey
- 15 ml triple sec
- 15 ml witte rum
- 15 ml gin
- 15 ml versgeperst citroensap
- 100 ml cola
- citroenschijfje, om te garneren

Glas

- longdrinkglas

BENODIGDHEDEN

- cocktailshaker

BEREIDINGSWIJZE

Vul de shaker met ijsblokjes en voeg de whiskey, triple sec, rum, gin en het citroensap toe. Schud krachtig en schenk uit in het longdrinkglas gevuld met ijs. Vul aan met cola en garneer met een citroenschijfje.

PAIRING

Pubfood zoals een burger, fish & chips of pittige kipvleugels.

St. Patrick's Iced Tea

