



**B
BQ**

**DE OUTDOOR
COOKING BIJBEL**

B

**101 TOPRECEPTEN
VAN
PETER DE CLERCQ**

BQ

DE OUTDOOR COOKING BIJBEL

FOTO'S HEIKKI VERDURME





INHOUD

01

- <i>inleiding</i>	19
VIJFENTWINTIG JAAR VUUR	20
DE WONDERJAREN	26
DE VUURJAREN	38
ALS EEN LOPEND VUURTJE...	44
MAG HET VUUR BLIJVEN BRANDEN	66
JE EIGEN LEVEN - SERGIO	71
BOEKEN	72

02

- <i>materiaal</i>	77
--------------------	----

03

- <i>de basis</i>	83
/ MARINADES	87
CASCARAGLAZUUR	88
VLEESMARINADE	90
MARINADE OM GEVOGELTE TE INJECTEREN	92
MARINADE OM FRUIT TE INJECTEREN	94
PITTIGE CAJUNMARINADE	96
FRISSE MARINADE VOOR VIS EN SCHAALDIEREN	98
/ KRUIDENMENGELINGEN	101
GROENE CURRYPASTA	102
MIJN FAVORIETE KRUIDENZOUT VOOR GEVOGELTE	104
VLEESKRUIDEN	106
VISKRUIDEN	108
GROENTEKRUIDEN	110
BARBECUEKRUIDEN	112
WILDKRUIDEN	112
DESSERTKRUIDEN	114
/ VUURAROMATEN	117
VUURKRUIDEN	118
OLIJFPITTEN	119
CASCARA	120
HOUT	121
/ SAUZEN	125
PICKLES	126
NAM JIM (MIJN FAVORIETE THAISE BARBECUESAUS)	130
CHICAGOBARBECUESAUS	132
SALADEDRESSING	134
TARTAAR	136





05

<i>- topcreaties</i>	233
DE HAUTE CUISINE VAN RESTAURANT ELCKERLIJG	238
GEGRILDE LISDODDESTENGELS MET RABARBER EN BRANDNETEL	244
POMPOENTAARTJE MET CRUMBLE VAN GEROOKT SPEK	248
GEGRILDE ASPERGES MET ASPERGESTRUCTUUR EN SCHUIM VAN KAASWEI EN BERKENSAP	252
DUIFJE GEROOKT OP WIJNVATEN	256
SINT-JAKOBSVRUCHTEN OP DE ZOUTSTEEN MET FRISSE VENKELSALADE	260
GEGRILDE KREEFT	264
SCHOTSE RIBEYE 'BOMBAY SAPPHIRE'	268
OSSENSTAART VERSTOPT IN SAVOOIKOOL	272
CARPACCIO VAN TROSTOMATEN MET GEROOKTE BURRATA	276
PALING IN 'T GROEN	280
DRIE KEER MAATJES	284
KROKETJES VAN VARKENSPOOT EN ZELF INGELEGDE GROENTJES	288
FAZANT AAN DE BOSRAND	298
STOOFPOTJE VAN HAAS	302
BEREIDINGEN VAN GANZENLEVER	306
ONZE MEHELSE KOEKOEK	310
STEAK TARTAR VAN RUBIA GALLEGA	316
BOMBAY GIN INFUSED WITH IMAGINATION	320
GERIJPT VLEES MET SEIZOENSGROENTEN	327

/ NAGERECHTEN	331
DESSERT MET APPEL	334
DESSERT MET AARDBEI	338
DESSERT MET KERSEN	342
DESSERT MET CUBERDONS	346
DESSERT MET CHOCOLADE	350
DESSERT MET PEREN	354

<i>- dankwoord</i>	356
--------------------	-----









/ MARINADES

M

MARINADES ZIJN EEN MUST ALS JE GAAT BARBECUEËN. Meer nog dan als smaakmakers dienen ze om de ingrediënten boven het vuur te beschermen tegen de hitte. Ze zorgen er bijvoorbeeld voor dat het vlees geen droog, zwart randje krijgt. Het is een kunst om een marinade zo te gebruiken dat de oorspronkelijke smaak van het product behouden blijft. Over het algemeen marineer ik de ingrediënten kort of injecteer ik ze met de marinade om ze een extra kruiding te geven. Vlees lang marineren is voor de meeste gerechten overbodig.

CASCARA- GLAZUUR

1 flesje trappist
100 g honing
100 g rietsuiker
200 g cascara* (of gedroogde
veenbessen)

Verwarm het bier met de honing en de suiker in een steelpannetje en roer op een laag vuur tot alles gesmolten is.

Doe er de cascara bij. Laat het glazuur een nacht trekken op een koele plaats. Zeef en bewaar in een gesloten bokaal.

**T
I
P**

*_ Cascaraglazuur is
bijzonder lekker om ribbetjes
of kip te lakken.*

* Cascara bestaat uit de gedroogde bessen van de koffieplant. Je vindt het steeds vaker in voedingswinkels en kunt het ook bestellen in de online shop van restaurant Elckerlijc.



MOJITO

¼ limoen

8 blaadjes munt

20 ml suikersiroop

50 ml Bacardi 8 Años

30 ml versgeperst limoensap

1 takje munt

gemalen ijs

Doe de limoen, de munt en de suikersiroop in een Bacardiglas en *muddle** tot de smaken vrijkomen.

Voeg er de rum en het limoensap aan toe. Vul bij met gemalen (*crushed*) ijs en werk af met een takje munt.

* *To muddle is* het fijnstampen van bepaalde ingrediënten voor een cocktail. Gebruik een ongeverniste houten of metalen *muddler* om te stampen. Duw zachtjes op de ingrediënten en draai voorzichtig een paar keer met de muddler. Het sap moet uit het fruit komen, maar de blaadjes van bijvoorbeeld munt mogen niet helemaal stukgewreven zijn.

TIP

_ Neem het topje van een munttakje in je hand en maak een zachte 'klapbeweging' om de aroma's vrij te maken. Zet het rietje en het takje munt dicht bij elkaar in het glas zodat je het muntaroma goed kunt proeven.







- voor 4 personen

GEGRILDE LISDODDE- STENGELS MET RABARBER EN BRANDNETEL

12 stengels van de lisdodde
2 handvol toppen van jonge brandnetels
8 ijsblokjes van kippenbouillon
200 g rabarber
1 eetlepel koolzaadhoning
2 dl appelsap
5 cl cointreau
olijfolie
peper
zout
12 plakjes coppa (gerookte spiering – zie recept hiernaast)
enkele takjes dropplant

EXTRA:
vuurkruiden

Snij de onderste, dikke stengels van de lisdodde af tot ongeveer 15 centimeter. Pel de stengels tot aan de kern.
Dompel de brandnetels onder in kokend water. Mix ze met de ijsblokjes van bouillon.
Snij de rabarber in stukken van 2 centimeter. Kook ze gaar in een steelpan met de honing, het appelsap en de cointreau.
Wrijf de lisdoddestengels in met olijfolie en kruid met peper en zout. Gril ze 8 minuten boven een hete houtskoolgrill. Strooi een handvol vuurkruiden in de houtskool.

Leg de stengels op een bord en laat er de dunne plakjes coppa op smelten. Serveer met de netels en de rabarber. Werk af met wat dropplant.

TIP

In plaats van lisdodde kun je voor dit recept ook een volledige spitskool in de barbecue klaarmaken. Strooi een handvol vuurkruiden in de houtskool onder de kool en laat ze garen. Haal de buitenste zwarte bladeren weg en snij de kool in vieren.

1 uitgebeende spiering
200 g grof zeezout
50 g rietsuiker
1 eetlepel jeneverbessen, geplet
1 eetlepel mosterdzaad
4 kruidnagels
5 blaadjes laurier, gebroken
2 eetlepels zwarte peperbolletjes
2 eetlepels muskaatsalie, gesnipperd

EXTRA:
cederhoutsnippers

COPPA

Meng het zout met de suiker, de jeneverbessen, het mosterdzaad, de kruidnagels, de laurier, de peperbolletjes en de muskaatsalie. Wrijf de spiering ermee in.

Doe het vlees in een zak met de rest van het zoutmengsel en trek die vacuüm. Laat de spiering zo vier weken in de koelkast liggen.

Spoel de spiering en dep hem droog. Laat het vlees twee dagen drogen in de koelkast.

Rook de coppa ten slotte 12 uur koud op cederhoutsnippers. Laat hem drogen op een koele plaats met tocht.





WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

www.peterdeclercq.be

RECEPTEN: Peter De Clercq

TEKSTEN: Hilde Smeesters

FOTOGRAFIE: Heikki Verdurme met assistentie van Sarah Wijns,
(behalve p. 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 en 43: archieven Peter De Clercq) en Shutterstock

VORMGEVING: Whitespray

Met dank aan Dominique Gelis voor de prachtige borden

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/339 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2618-3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.