

NICK VAN HOOF EN KEVIN KEGELEERS

PUUR BBQ

No-nonsense gerechten
voor barbecue- en
outdoorcooking

ZOUTEROVER

Lannoo

INHOUI

VOORAF 14

BBQ ESSENTIALS

Vuur is veelzijdigheid! **19**

Warm, warmer, warmst. Heet, heter, heetst **19**

Wat nu met dat deksel op die bbq? **21**

Een indirect of direct vuur? **22**

Wat heb je nodig als je gaat bbq'en? **26**

GROENTEN EN FRUIT

Gepofte en gelakte aubergine **33**

Aardappel in zout-askorst **34**

Gepofte zoete aardappel met nacho's en dip **38**

Courgette van de plancha **40**

Gepofte aardappeltjes op hooi in de Bricknic **43**

Mais in srirachaboter **44**

Zwarte rijst van de plancha **47**

Smeltkaasje met ui en preiloof **50**

Naanbrood van de plancha **53**

Pasta à l'ail **54**

Prinsessenboontjes van de plancha **57**

Geschroeide bloemkool **58**

Gepofte ui en look **61**

Witloof in pistache met koffieboter **62**

Zongerookte tomaat **64**

Opgelegde citroenen of limoenen **65**

Bbq-pesto van radijsloof en gerookte walnoten **67**

Bbq-tapenade van gepofte zoete aardappel **68**

Geschroeide druiven **71**

Hartige krieken in sojasaus **72**

VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

- Zalm asado **81**
- Ceviche van coquille met gepofte
flespompoen **82**
- Platbrood op basis van de tijgermelkpulp **84**
- Forel in zoutdeeg **86**
- Gegrilde forel **89**
- Gepofte oesters met opgelegde citrusolie **92**
- Mosselen in vinaigrette **95**
- Gegrilde langoustines **98**
- Scheermessen met dille en dragon **103**
- Amandelschelpen met opgelegde
citrusvinaigrette **104**
- Zeebaars van de plancha **109**
- Zeebaars in zoutdeeg **113**
- Tarbot uit de houtoven **114**
- Pijlinktvis yakitori **117**
- Sardientjes in de krant **118**
- Octopus tentakel katsuobushi **122**
- Geblakerde prei met Petits-Gris de Namur **126**

VLEES

- Maritieme rundspies **131**
- Tartaar van onklet met mergpijp en
grijze cantharellen **132**
- Gegrilde bavette met wilde kruiden
chimichurri afgewerkt met de flambadou **136**
- Pulled pork Highland Park **140**
- Burnt ends **142**
- Pulled turkey **143**
- Gegrilde Secreto Ibérico **147**
- Asado van lam **148**
- Wilde eend in de Planet **154**

BBQ DRINKS

- Elixir de Spa met koffie **158**
- Passion Mule **161**
- Pink Mary **161**
- Pornstar martini **162**
- Espresso martini **162**
- Drunken elephant **162**
- Elixir d'Anvers met gebrande kaneel **163**

ZOUTEN

- Zoethout zout **168**
- Basilicumbloem zout **169**
- Druiven zout **170**
- Zilt zout **172**
- Limoenzeste zout **173**
- Chili-shiitake zout **174**
- Ui-look zoutje **176**
- Dille en dragon zout **177**
- Paksoi zout **178**
- Gebrande champignon zout **178**
- Gerookte paprika zout **180**
- Hibiscus zout **181**

INDEX 182

MERCI 186

COLOFON 188





1

2

3

4

1 _ Zeebaars in zoutdeeg > p. 113

2 _ Gegrilde langoustines > p. 98

3 _ Gegrilde entrecote met wilde kruiden chimichurri afgewerkt met de flambadou > p. 136

4 _ Gepofte en gelakte aubergine > p. 33



- 5 _ Octopus tentakel katsuobushi > p. 122 6 _ Scheermessen met dille en dragon > p. 103
7 _ Zwarte rijst van de plancha > p. 47 8 _ Pasta à l'ail > p. 54 9 _ Geschroeide bloemkool > p. 58
10 _ Gegrilde Secreto Ibérico > p. 147 11 _ Prinsessenboontjes van de plancha
12 _ Gepofte aardappeltjes op hooi in de Bricknic > p. 43 13 _ Pijlinktvis yakitori > p. 117

VOORA

Eerst en vooral willen we je welkom heten: welkom bij het Zouterover kookboek!

We nemen je graag mee in ons verhaal. We, dat zijn Nick en Kevin, twee kerels die graag met vuur spelen. De ene opvoeder bijzondere jeugdzorg, de andere leerkracht centrale verwarming in het secundair onderwijs. Geen Hotel- en Toerismeschool Spermalie of hotelschool VTI Spijker hier, wij zijn twee gewone kerels die geen culinaire opleiding hebben gekregen, maar wel beladen zijn met een berg passie, passie voor het koken en passie voor het Belgische terroir.

Dankzij het tv-programma *Grillmasters* hebben we van die passie ons beroep kunnen maken. We schreven ons bij wijze van grap in bij dat programma, maar al snel werd die grap een serieuze kwestie. We gingen van de preselectie door naar de eerste uitzendingen en we merkten dat het ons eigenlijk best goed afging. We namen het na aflevering drie toch al iets serieuzer en verdiepten ons in de oude kasteelkeuken. In de erfgoedbibliotheek van Antwerpen gingen we op zoek naar oude recepturen en daar vonden we die ook. Het inspireerde ons en triggert ons vandaag nog altijd.

We hadden eerst anderhalf jaar een restaurant op het Nieuw Zuid in Antwerpen, maar gingen nadien volledig onze eigen weg op. We startten ons *experience center* in de Kolonie van Wortel, die sinds kort bekroond is met een terechte UNESCO-stempel. De site werd opgestart om landloperij tegen te gaan en landlopers een tweede, derde of... kans te geven – een reïntegratieproject zoals we dat nu noemen.

Dat bracht ons dan ook naadloos bij onze basis: als gewezen opvoeder (Nick) en leerkracht (Kevin) wilden we het *experience center* alleen maar opstarten als we er een sociaal luik aan konden koppelen. *And so we did!* Zanderover! Het is een voedselbos dat nu gevormd wordt. We starten dat op als ons sociaal project waar jongeren met een time-out terecht kunnen, om mee aan te planten en te oogsten. Het wordt een project van lange duur, dat weten we. Maar wat kijken we ernaar uit om Zanderover-producten recht van het veld naar de Zouterover-*chef's table* te brengen.

ONS KOOKBOEK

In dit boek zul je al snel merken dat we een eigenzinnige manier van koken hebben. Eigenzinnig? Wel ja, we gaan te werk met weinig ingrediënten en geven het vuur de eer om als *major* smaakmaker te dienen. Bij Zouterover werken we niet per definitie volledige gerechten uit, maar zetten we altijd een product centraal.

Je kunt uiteraard gerechten combineren. Maar voor ons is een aardappel in zoutkorst (zie p. 34) op zich al zo'n smaakbom: het staat perfect solo als gerecht! Net zo goed als de bloemkooltjes die je hier kunt vinden (zie p. 58): die hoef je niet te beschouwen als *side dish*, nee, durf ze een keertje als apero of tussengang te geven. We verliezen vaak veel smaak in bepaalde gerechten als we te veel willen combineren.

Veel rook- en stookplezier!

Kevin & Nick





B B Q

ESSENTIAL

Vuur is veelzijdigheid!

Zouterover staat bekend om het kampvuurkoken. Maar geen paniek! In dit kookboek geven we ook aan hoe je een gerecht op een bbq of plancha kunt klaarmaken. Hiervoor moeten we wel even enkele dingetjes duidelijk maken. Want hoe warm is warm of heet en wanneer – en waarom eigenlijk? – doe je een deksel op je bbq? Wat heb je nog meer nodig?

Warm, warmer, warmst. Heet, heter, heetst

Temperatuur is een belangrijke factor voor zowel het traag en lang garen, als voor het kort en direct grillen. We spreken het volgende af: als we spreken over 'zo warm mogelijk' of 'heet', dan bedoelen we echt warm.

Zo kun je de temperatuur meten:

Echt heet

- Meet met je hand op 10 centimeter van het vuur.
- Als je dat geen 2 tot 5 seconden kunt volhouden, is het echt heet – we spreken dan over meer dan 230 tot 300 °C.
- Moest je op dat vuur een pan zetten en er een druppeltje water in doen, dan zou dat meteen verdampen.

Warm

- Meet met je hand op 10 centimeter van het vuur.
- Als je dat tussen de 5 en 10 seconden kunt volhouden, spreken we over een warme bbq, van om en nabij de 160 tot 230 °C.

Lage temperatuur

- Als je langer dan 10 seconden kunt blijven hangen met je hand boven het vuur, zit je op een lage temperatuur. Dat is van 80 tot 160 °C.



Het is altijd wat gissen, dus als je echt voor een lange gaartijd op een bbq gaat, kun je eigenlijk niet anders dan werken met een bbq met thermometer. Dat geldt zeker voor *pulled pork* of gerechten met een lange gaartijd.

Als je bbq een deksel heeft, kun je er een magnetische externe thermometer op hangen. Bij een bbq zonder deksel is het niet mogelijk om de temperatuur van het vuur te meten. De temperatuur in de bbq is echt cruciaal voor het slagen van sommige gerechten.

De kerntemperatuur van het vlees kun je dan wel weer meten met een kernthermometer of steekthermometer. Hier kun je niet mee in de bbq meten. Het is niet omdat je de temperatuur van je vlees weet, dat je de temperatuur van de bbq weet.

Wat nu met dat deksel op die bbq?

Als je een deksel hebt, gebruik je dat uiteraard. Maar de vraag is natuurlijk hoe en waarom je dat juist doet.

Het deksel kan ervoor zorgen dat je bbq gaat werken als een oven.

Stel dat je stuk vlees veel vet bevat, waardoor je de hele tijd hoge vlammen krijgt, dan kun je door je deksel te sluiten wat zuurstof weghalen uit de verbranding. Daardoor zal de vlam verdwijnen.

Het deksel zorgt er ook voor dat, als je rookschilders toevoegt, ze de kans krijgen om hun smaak af te geven aan het product dat je wilt roken.

AARDAPPEL IN ZOUT-ASKORST

Aardappeltjes op hun puurst, zoals ze moeten zijn. Dit gerechtje kwam tot stand na de opstart van ons *experience center*. We hadden altijd zo veel assen over van onze vuren. Na het stijgen van de bloemprijs dachten we: zelfde materie, zelfde gevoel als bloem... Waarom gebruiken we die assen niet als een deel bloem? So we *did!* De korst werd hard zoals het hoorde, en de smaak was geweldig! We won *this one*... Geloof ons, niet alle experimenten lopen zo af.

Begin met de korst. Meng het zout, de bloem en de verbrande houtskool. Snijd de rozemarijn en de tijm goed fijn en meng ze eronder. Voeg water toe tot je een kneedbaar geheel hebt dat niet aan je handen blijft kleven. Dat is belangrijk om je inpakproces te vergemakkelijken.

Spoel de aardappels. Ze hoeven niet droog gemaakt te worden.

Neem een pannetje waar al je aardappels in kunnen. Ze mogen over de rand komen, maar leg ze er nog niet meteen in. Leg eerst bakpapier op de bodem van de pan en zorg ervoor dat het over de randen komt. Duw de ingrediënten voor de korst mooi plat in het pannetje en laat ze de randen van het pannetje volgen.

Leg na het kneden op de bodem van de korst een handje vol hooi. Voeg je krieltjes toe en overstrooi ze met een beetje zout. Voeg een takje rozemarijn en een takje tijm toe. De lavas mogen ook mee tussen de aardappels.

Maak een platte plaat van de korst en leg ze op de aardappels. Sluit het geheel goed luchtdicht af. Neem het pakketje vast bij het bakpapier en hef het uit de pan. Duw alles goed aan. De dikte van de korst is niet belangrijk, de luchtdichtheid is veel belangrijker. Je kunt het op het bakpapier in de houtoven of de bbq zetten. Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller de korst zal uitharden. Zorg dat dit snel gaat, want als het te traag uithardt, zal de korst uitzakken.

Neem een steekthermometer en stop die door de korst. Dat is even wrikken en duwen naar de kern van de aardappels. De kern-temperatuur moet naar 90 °C of hoger.

VOOR 4 PERSONEN

200 g zout + extra
200 g bloem
200 g verbrande houtskool
uit de bbq
handvol rozemarijn + extra
handvol tijm + extra
water
480 g krielaardappels
2 takjes lavas

MATERIAAL

gesloten bbq of houtoven
kom
gietijzeren pan
bakpapier
handvol alpenweide hooi
(zelfs in de supermarkt te vinden)
steekthermometer



TIPS

- Onze ervaring: op een bbq die 250 °C is, zijn de aardappels in 40 à 45 minuten gaar.
- Deze aardappeltjes gaan goed samen met zowel vis als vlees. Durf jij ze als gerecht te serveren met een lekkere dip?

MAÏS IN SRIRACHABOTER

Een tijdje geleden waren we helemaal nog geen fan van maïs. We vonden het wat te typisch Amerikaans om maïs te grillen. Tot we die zoete maïs een *spicy touch* gaven. Door de boter en de sriracha overheerst het zoete niet meer, maar blendt het eerder met het pikante. Dat in combinatie met wat rookaroma is gewoonweg superlekker!

Open de bladeren van de kolven, en neem de witte draadjes eruit. Sluit de blaadjes en rooster de maïskolven indirect op de bbq: leg ze hierbij niet rechtstreeks op de kolen, maar een beetje ernaast. Doe dat bij 200 °C, gedurende ongeveer 20 minuten.

VOOR 4 PERSONEN

2 zoete maïskolven
in het blad
100 g boter, gesmolten
2 kl srirachausaus

Meng de boter met de srirachausaus. Zo krijg je een roze boter.

Trek het blad naar achteren en smeer de maïs in met de srirachaboter (houd nog wat over voor later). Gril de maïs met directe hitte, als de boter goed in de kolf is gesmolten.

Zodra de maïs lichtjes begint te kleuren en de boter smaak gemaakt heeft in de kolen is het tijd om een laatste beetje boter toe te voegen en de kolf nog een keertje in te smeren. Sluit de bladeren opnieuw en laat de kolf even rusten. Maak er porties van of serveer in het geheel.

TIP

Zowel lekker als starter, maar ook als *side dish*. Naast vlees het beste: je kunt de chimichurri van het vlees ook combineren met de maïs! *Works great!*





ZALM ASADO

In Scandinavische landen zie je ze zo vaak verschijnen: de volledige zalmfilets op een cederhouten plank. Wij zijn er helemaal aan verkocht, niet alleen omdat het er mooi uitziet, maar ook omdat je er op je gemakje rond kunt zitten en er iets supergezelligs van kunt maken.

Zorg voor een kampvuur en verzin een manier om een plank langs het vuur te zetten. Zorg er ook voor dat de steun voor de plank gemakkelijk te verplaatsen is. De wind durft wel eens te draaien en dan wil je gemakkelijk je zalmpje kunnen verzetten.

Strijk de zalm in met de droge kruiden. Je hoeft hem niet eerst droog te deppen. De kruiden blijven beter plakken als de zalm een beetje vochtig is.

Leg de velkant op de plank en de vleeskant richting het vuur. Knoop met een touw de vis vast op de plank. We hebben nog nooit geweten dat het touw knapt door het vuur. Dat kan amper, maar mocht het toch gebeuren, dan staat je vis te dicht bij het vuur.

Stel je vis zo op dat de rook er altijd langsgaat, je mag je hand ertussen kunnen houden. Naarmate je het diner nadert, kun je de zalm ietsje dichterschuiven, met zijn dikste kant bij het vuur.

Je kunt controleren door met je vinger de structuur van de zalm lichtjes open te duwen op het dikste stuk. Wij eten hem zeer graag nog glazig op het dikste stuk. Veel succes met deze beleving.

TIP

Combineer met de pasta van de plancha of de zwarte rijst (zie p. 54 en p. 47). Je kunt eventueel de aardappeltjes in zoutdeeg (zie p. 34) kiezen, dan heb je qua beleving echt een winner!

VOOR 4 PERSONEN

- 1 zalmfilet op vel, gewicht naar keuze
- 1 el chilivlokken
- 1 el paprikapoeder
- 1 el oregano
- 2 el basilicum
- 1 el rozemarijn
- 2 el salie
- 1 el peper
- 1 el tijm
- voor de durvers
whiskey met florale
toetsen, geen turf

MATERIAAL

- kampvuur
- (ceder)houten plank
- keukentouw

FOREL IN ZOUTDEEG

Niets zo leuk als een Belgisch product alle eer aandoen. De forel is een aardse vis – een beetje met een grondsmaak, zoals ook bieten dat hebben – die niet bij iedereen evenzeer in de smaak valt. We maakten er voor onze takeaway ooit eens driehonderd op een nacht op deze manier. Omslachtig? Ja! Respectvol? Honderd procent JA!

Meng de bloem, het zout en de kruiden met licht lauw water. Hoeveel water? Dat is zeer moeilijk te zeggen, omdat het vaak afhangt van het type bloem en het type zout. Dus wij zeggen het anders: je maakt een korst die niet meer aan de handen blijft kleven. Het moet een mooie egale massa worden die niet sticky is. Maak er twee platte platen van, ongeveer van het formaat van je vissen.

Spoel de buikholte van de forel nog even uit en vul ze op met de takken lavas en dragon. Voeg een beetje van de limoenzeste en wat zout toe.

Leg de forel op een van de twee platen en zorg ervoor dat je onderste plaat lichtjes omhoog begint te krommen. Plaats de ander plaat erop en zorg dat de twee delen samen een geheel vormen, heel belangrijk is dat het luchtdicht is. Teken erop of voeg nog wat kruiden toe om het visje een eigen touch te geven.

De vis is klaar als je even je steekthermometer door de korst prikt. Dat kan soms langs de bek of ergens waar een scheurtje in de korst gekomen is. De kerntemperatuur moet om en nabij de 60 °C zijn. Je wilt een forel niet eten met een kerntemperatuur van 90 °C. #stokvis

VOOR 4 PERSONEN

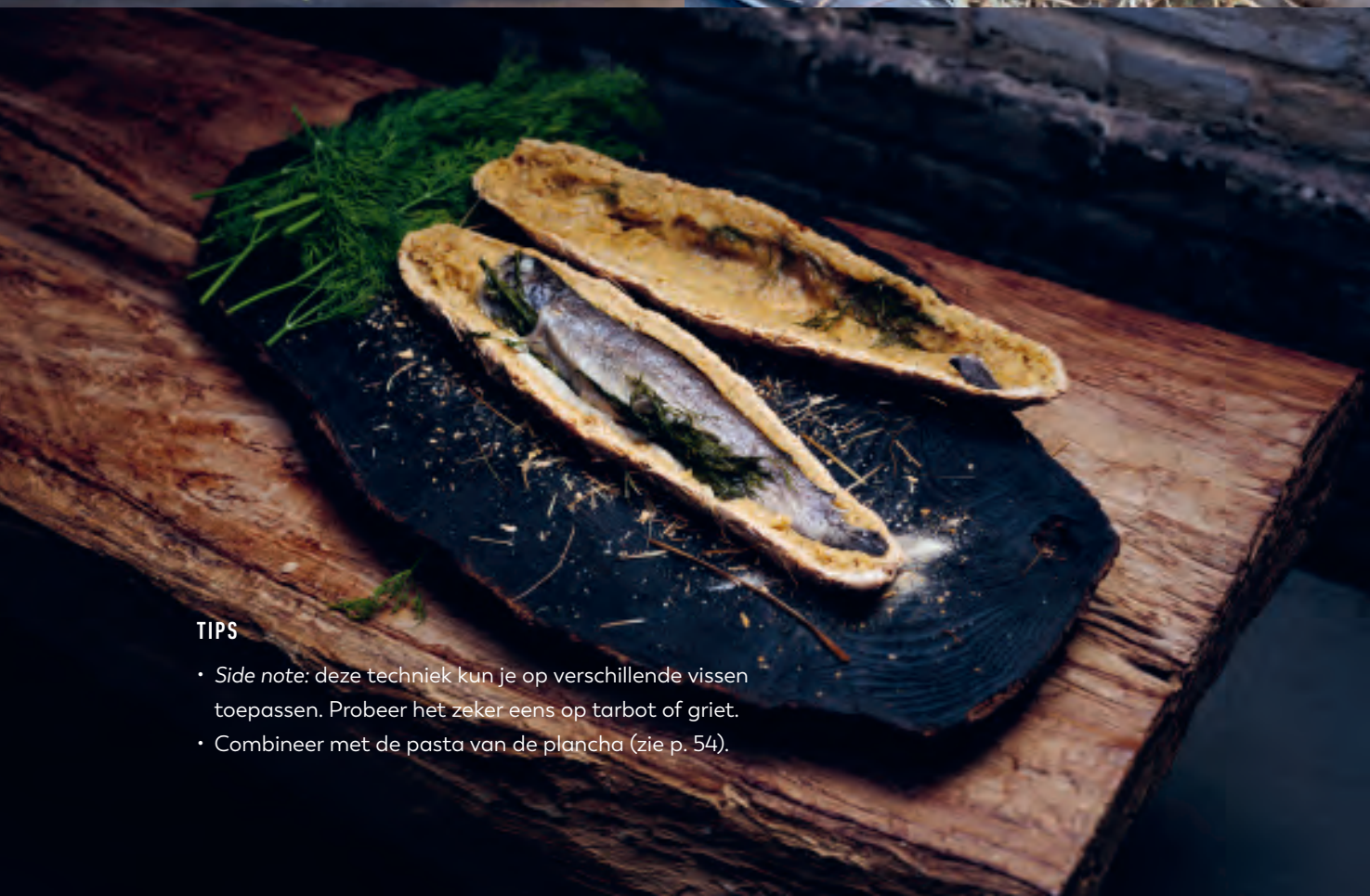
VOOR DE KORST

- 1 kg bloem*
- 1 kg grof zeezout
- 150 g Provençaalse kruiden
- lauw water
- 4 Ardeense forellen, gekuist met vel en met kop
- 4 takjes verse dragon
- 4 takken lavas
- limoen, de zeste
- zout

MATERIAAL

- kom
- handig is een gesloten bbq met deksel
- steekthermometer

*Voor de durvers:
Vervang een derde van de bloem met assen uit de bbq. Je eet die niet op, maar het maakt je gerecht goedkoper én geeft ook een aroma af aan de vis. Wij zijn fan.



TIPS

- *Side note:* deze techniek kun je op verschillende vissen toepassen. Probeer het zeker eens op tarbot of griet.
- Combineer met de pasta van de plancha (zie p. 54).

GEPOFTE OESTERS MET OPGELEGDE CITRUSOLIE

In ons *experience center* werken we altijd met een vast menu. Onze gasten schrikken dan soms en verleggen zelfs hun grenzen als er bepaalde producten op tafel komen. Maar we merken vaak dat mensen niet *into* oesters zijn. Als we de oesters eerst poffen op een hoge temperatuur, zijn ze minder 'slijmerig' en krijgen ze eerder een mosselstructuur. Ze eerst gepoft eten is dan een opstapje naar ze rauw eten. Het werkt niet voor iedereen, maar we hebben toch al veel mensen kunnen overtuigen.

Snijd het appeltje in fijne blokjes.

Zorg ervoor dat je bbq opgewarmd is tot ongeveer 200 °C. Leg de oesters op het rooster of leg ze in een pannetje in de houtoven. Ze moeten vanzelf openen. Als dat gebeurt, mag je ze uit de bbq halen en verder openen. Opgepast voor het warme vocht dat eruit loopt!

Druppel een beetje van de citrusolie in de oester, doe stukjes appel erbij en werk af met een blaadje zuring.

VOOR 4 PERSONEN

1 zuur appeltje
4 oesters Zeeuwse creuse II
4 tl opgelegde citrusolie
een paar blaadjes
klaverzuring

MATERIAAL

pannetje

TIPS

- Het is trouwens superleuk om zelf eens oesters te gaan plukken. Aan de Oosterschelde, in Nederland, zijn er enkele leuke hotspots. Houd de waterstand even in de gaten en plukken maar. Je mag tot 10 kilogram mee naar huis nemen. *Enjoy!*
- Dit is een geweldige apero, solo of samen met de amandelschelpen of de mosseltjes (zie p. 104 en p. 95).







GEGRILDE BAVETTE MET WILDE KRUIDEN CHIMICHURRI AFGEWERKT MET DE FLAMBADOU

Toen we in 2018 in de finale van het programma *Grillmasters* zaten, gebruikten we een flambadou. Toen hadden we daar alleen nog maar over gelezen en we hadden het chef Niklas Eksted zien gebruiken. Kevin trok zijn creatieve broek aan en maakte een flambadou met de hulp van enkele creatievelingen. Het was eerst een trial-and-errorproject, maar tegen de finale hadden we perfect door hoe het werkte.

Wat is een flambadou? Het is een kookvoorwerp dat in de Franse keuken gebruikt werd om varkenshuid snel krokant te krijgen. Dat gebeurt door het versmelten van vet door een roodgloeiende trechter.



Maak eerst de chimichurri. Snijd de bladpeterselie in grove stukken, de bieslook mag fijngesneden worden. Meng samen met de andere kruiden, peper en zout en de rodewijnazijn in een kom.

Zorg dat je voor het grillen van de bavette een directe hitte op de grill hebt. Leg de flambadou ergens waar je er zeker van bent dat er lang hitte zal zijn. Een vaak voorkomende misvatting is het gebruik van olie. Je mag het vlees insmeren met olie, maar let op. Als je op een kampvuur werkt met een directe vlam verliest het vuur zwarte partikels roet, die op je vlees blijven plakken in de olie. Het is altijd handiger om het rooster even in te oliën. Dat ook bij bavette en stukken met weinig vet. Bij een entrecote met veel intramusculaire vetten is het zelfs niet nodig om in te oliën. Het stuk bakt zich los.

Gril de bavette in de directe hitte af. Als je vlees vastplakt aan je rooster is dat geen probleem. Ga er niet aan trekken, want dan trek je het weefsel kapot. Laat het aankorsten en draai wanneer het losgekomen is. Duurt dat lang, dan doe je de andere kant veel korter.

Trancheer de bavette in kleine stukken: je snijdt hiervoor haaks op de draad van het vlees (zie foto).

Na het trancheren gebruik je de flambadou. Zorg dat je vet klaarligt en eventueel in kleine blokjes gesneden is. Neem de flambadou uit de hitte, doe het vet erin en ga langzaam over je vlees. Niet te dicht erop, laat het vet er van een bepaalde hoogte over smelten. Als je flambadou warm genoeg is, ontbrandt het vet in de trechter. Show en smaak gaan hier hand in hand! Doe het niet te lang, want je geeft zo veel rookaroma aan het vlees dat je het ook een slechte smaak kunt geven.

Na het flambadou'en trek je een lijntje van de chimichurri over het vlees of serveer het apart in een kommetje.

TIPS

- Dit gerecht is ook superlekker met entrecote!
- Je zou hier denken aan aardappeltjes, maar combineer dit gerecht maar eens met een pasta: dat is een superleuke combinatie. Geef je daar nog de gepofte en gelakte aubergine bij (zie p. 33)... water in de mond!

VOOR 4 PERSONEN

VOOR DE CHIMICHURRI

- 1 bussel bladpeterselie
- 1 bussel bieslook
- 4 el oregano, fijngesneden
- 3 el rozemarijn, fijngesneden
- 3 el tijm, fijngesneden
- 3 el melganzevoet, fijngesneden (familie van spinazie!)
- 3 el jonge berkenblaadjes, fijngesneden
- 1 rode chilipeper
- 3 el rodewijnazijn
- snufje zout
- draai van de pepermolen
- 5 el olijfolie
- 800 g bavette
- 20 g rundervet

MATERIAAL

- kom
- flambadou

PULLED PORK HIGHLAND PARK

Voor *pulled pork* heb je veel geduld nodig. Wij hebben het geluk dat we veel tools hebben en bereiden onze *pulled pork* in onze houtovens. Die gaan na de service uit en staan dan perfect rond de 100 °C. We zetten de stukken procureur gemarineerd in de ovens. Als we dan 's ochtends aankomen, komen de aroma's je al tegemoet. *Lovely!*

Neem een propere plantenspuit en doe daar de whiskey samen met de kombucha in. Zorg voor een fiftyfifty verdeling.

Meng de gedroogde kruiden en de suiker met elkaar en smeer de procureur ermee in.

Schroei de procureur zorgvuldig dicht aan alle kanten op de grill of de plancha. Dat doe je het best op een hoge temperatuur.

Zorg dat je bbq met deksel op 100 °C staat. Leg de procureur in een ovenschaal en zet die op de bbq. Hou je bbq op een temperatuur van 100 °C. Besprenkel om het uur met de mengeling van whiskey en kombucha. De kerntemperatuur van je procureur moet 93 à 95 °C zijn. De laatste graden duren soms echt lang. Je kunt het proces op het laatst ietsje versnellen door je stuk vlees in te pakken met boterpapier.

Heb je de kerntemperatuur bereikt, dan is het tijd om je procureur eraf te halen. Laat een halfuurtje rusten onder enkele handdoeken. Zo houdt het vlees zijn temperatuur vast en gaat hij lekker gemakkelijk pullen.

VOOR 4 PERSONEN

- 15 cl Whiskey Highland Park 12 years
- 15 cl kombucha naar keuze
- 15 g Provençaalse kruiden
- 15 g droge oregano
- 15 g grof zeezout
- 15 g paprikapoeder
- 15 g kurkuma
- 10 g bruine suiker
- 1,5 kg procureur Duroc De Kempen

MATERIAAL

- plantenspuit (propere, het liefst nieuw)
- plancha
- rookchips
- gesloten bbq met thermometer
- ovenschaal
- steekthermometer
- boterpapier
- handdoeken



TIPS

- Voor een kilogram heb je al gauw 7 à 8 uur nodig. Misschien is het een goed idee om meteen wat meer te maken, zodat je kunt invriezen. Als je dan toch bezig bent...
- Stop de **pulled pork** in een broodje en werk af met een lekkere dressing of vinaigrette. We vinden zure room lekker, want dat brengt het vette wat in balans.

ZOETHOUT ZOUT

Haal je takken zoethout door de blender en maal ze zeer fijn.
Voeg 700 gram zout toe en haal nog even door de blender.

Laat dit zout dan maximaal een uurtje in een gietijzeren
pannetje op de bbq warmte en vooral wat rook nemen.

Doe de resterende 300 gram zout bij het mengsel en je zoutje
is klaar. Wij gebruiken dit zout vaak op coquilles.

VOOR 1 KG

5 takken zoethout
1 kg zout (wij gebruiken
meestal zachte vlokken
zoals Maldon)

MATERIAAL

kom
gietijzeren pannetje
blender



BASILICUMBLOEM ZOUT

Dit is een zoutje dat je pas kunt maken wanneer je basilicum bloemen aanmaakt. Pluk de takjes met bloemetjes en meng die met 700 gram grof zout. Laat dat mengsel drogen in een gietijzeren pannetje op je bbq. Dat proces zal ongeveer 1 à 2 uur duren.

Wanneer de bloemetjes helemaal droog zijn, haal je het mengsel heel kort door de blender. Voeg dan de resterende 300 gram grof zeezout toe. Nog één keer goed mengen en klaar is je zout.

VOOR 1 KG

1 kg grof zeezout
(wij gebruiken meestal zachte vlokken zoals Maldon)

2 koffiekoppen bloemetjes van doorgesloten basilicum

MATERIAAL

kom

gietijzeren pannetje

blender

