

D E
N I N J A
H O U T V U U R G R I L L
K O O K B O E K

Eenvoudige gids voor buiten grillen, roken en airfrituren met eenvoudige recepten, technieken en
dagelijkse keukenvertrouwen

LUUK JASEN

100+ Houtgerookte Recepten voor elke Craving

Auteursrechtverklaring

© 2026 Alle rechten voorbehouden. {LUUK JANSEN}

Geen enkel deel van dit boek mag worden gereproduceerd, verspreid, verzonden of opgeslagen in welke vorm dan ook—elektronisch, mechanisch, kopiërend, opgenomen of anderszins—zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur, behalve voor korte citaten die worden gebruikt in recensies of educatieve doeleinden.

Dit boek is een origineel werk dat uitsluitend voor educatieve en informatieve doeleinden is gemaakt. Alle recepten, technieken en inhoud zijn geschreven om algemene kookkennis en praktische ervaring te weerspiegelen.

Disclaimer

De informatie in dit boek is uitsluitend bedoeld voor algemene informatieve en educatieve doeleinden. Hoewel er alle inspanningen zijn gedaan om nauwkeurigheid te waarborgen, garandeert de auteur geen specifieke resultaten door het volgen van de beschreven recepten of technieken.

De kookresultaten kunnen variëren afhankelijk van ingrediënten, apparatuur, temperatuurinstellingen en het individuele vaardigheidsniveau.

Lezers zijn verantwoordelijk voor:

- Zorg ervoor dat voedsel veilig wordt gekookt en op de juiste binnentemperatuur wordt gehouden
- Volg de instructies van de fabrikant voor alle gebruikte keukenapparaten
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van warmte, scherpe gereedschappen en elektrische apparatuur

De auteur en uitgever zijn niet verantwoordelijk voor enig verlies, letsel, schade of nadelig resultaat als gevolg van het gebruik of misbruik van de informatie in dit boek.

Dit boek geeft geen medisch, dieet- of professioneel gezondheidsadvies. Lezers met specifieke dieetbehoeften of gezondheidsproblemen dienen een gekwalificeerde professional te raadplegen voordat ze grote dieetveranderingen aanbrengen.

*Voor iedereen die gelooft dat de beste maaltijden
gebeurt rond vuur, gelach en goed gezelschap.*

— Moge elke vlam die je aansteekt een verhaal vertellen.

I N H O U D

Een brief aan de grillmeester in jou.....	1
Ken je grill voordat je hem aansteekt.....	1
Hoe het houtvuursysteem werkt	1
De kookfuncties begrijpen	1
Je houtpellets kiezen.....	1
Temperatuurgids in een oogopslag.....	1
Essentiële hulpmiddelen voor het werk.....	1
Schoonmaak en verzorging.....	1
Rise & Smoke — Ochtendrecepten waar je voor wakker moet worden.	1
Rookgezoente Spek & Ei-gietijzeren koekenpan	1
Gerookte avocado toast met geroosterde cherrytomaatjes.....	1
Houtgestookte wentelteefjes met esdoornboterglazuur	1
Fire & Iron — Rundvleesrecepten die het serieus menen	1
De juiste Reverse-Sear Ribeye	1
Laag en Langzaam gerookt Runderbrisket	1
Geplette cheeseburgers met houtvuur-gebakken uien.....	1
Koreaanse BBQ Short Ribs (Galbi) met Sesamsla.....	1
Vleugels, vogels en alles daartussenin — Kip goed gedaan	1
Spatchcocked kip met kruidenboter onder de huid	1
Kleverige gerookte kippenvleugels op drie manieren.....	1
Tandoori-gekruide kippendijen	1
Het andere rode vlees — varkensvlees op zijn allerbest.....	1
St. Louis spareribs met wedstrijdschors.....	1
Pulled Pork Shoulder met Carolina Azijsaus	1
Gerookte buikspek verbrande uiteinden.....	1
Uit de diepte — zeevruchten met een rokerige randje.....	1
Cederplankzalm met citroendilleboter	1
Gerookte garnalentaco's met mango habanero-sla	1
Houtgestookte kreeftenstaarten met bruine boter	1
Green Fire — Groenten die de show stelen.....	1
Hele geroosterde bloemkool met chermoulasaus.....	1
Geroosterde broccolini met knoflook, citroen en Parmezaan	1
Gerookte maïskolf met Chipotle limoenboter.....	1
De bijrollen — bijgerechten en sauzen die de maaltijd compleet maken	1
Houtgestookte Mac & Cheese.....	1
Gegilde knoflookbrood met kruidenboter.....	1
Essentiële sauzen & rubs referentie.....	1
Zoete rook — Desserts waarvan je niet wist dat de grill ze kon maken	1
Gegilde perziken met bruine suiker en vanille-ijs	1
Gerookte chocoladebrownies.....	1

Houtgestookte Kaneelsuikerananas.....	1
Een paar laatste woorden van de grill.....	1