

MARTIN
NORDIN

GROENTE

OP DE

GRILL

FORTE
CULINAIR

4

Voorwoord

114

#5 Houtgestookte oven

144

#6 Gerookt en gefermenteerd

8

#1 Direct op het rooster

58

#2 Indirecte hitte

160

#7 Bijgerechten

181

Register

86

#3 Potten direct in het vuur

98

#4 Direct op houtskool

184

Dankwoord

Ik heb altijd van grillen gehouden, maar pas recent, in de afgelopen jaren, realiseer ik me wat ik miste qua mogelijkheden, smaken en texturen. Door groenten te grillen en me te verdiepen in de bereiding en het kruiden ervan is mijn manier van koken volledig veranderd. De rijkdom aan variaties is zoveel groter dan wanneer je vlees grilt en de smaken zijn dieper. Mijn repertoire was aanvankelijk vrij klein. Ik legde de klassieke groenten op het rooster van de kogelbarbecue: hele portobello's, gemarineerde plakjes courgette en mais... Het was eenvoudig en het was lekker, maar het voelde enigszins beperkt.

Op een gegeven moment kreeg ik de inspiratie om een aubergine direct op de gloed te leggen en plotseling ging er een wereld voor me open. Ik ontdekte nieuwe mogelijkheden om groenten met vuur en rook te bereiden en toen, zoals met alles waar ik een beetje manisch van word, begon ik mijn technieken en aanpak te verfijnen.

Mijn grillexperimenten werden vaker successen dan mislukkingen en al snel stond ik het hele jaar door ons avondeten met vuur en rook te bereiden.

Er wordt me weleens gevraagd waar ik mijn ideeën vandaan haal. Over het algemeen komt mijn inspiratie voort uit een groot aantal indrukken die ik heb

verzameld en constant aanvul. Het kunnen dingen zijn die ik heb gelezen of gehoord, of dingen die ik heb geproefd, jeugdherinneringen, interessante gesprekken, vragen die ik heb gekregen, coole dingen die anderen hebben gedaan. Vervolgens voeg ik dat allemaal samen tot iets wat nieuw en persoonlijk aanvoelt. En dat is natuurlijk het belangrijkste!

Wees nieuwsgierig. En durf te vragen! Als je in een restaurant iets lekker vindt, vraag dan aan de chef-kok hoe het is bereid. Ik doe dat regelmatig en merk dat veel mensen zeer bereid zijn om hun kennis en passie te delen. Eigen je het idee vervolgens met liefde toe. Veel gerechten in dit boek heb ik in restaurants of bij vrienden gegeten en vervolgens thuis geprobeerd na te maken. Vaak ben ik op zoek naar die perfecte balans die ik lekker vond en dan bedenk ik manieren om deze te bereiken, waardoor het gerecht uiteindelijk toch een beetje meer als het mijne aanvoelt.

Zo zou je dit boek ook kunnen gebruiken. Probeer het recept te volgen en kijk wat je ervan vindt. De volgende keer combineer je het misschien met een ander recept, bedenk je een ander idee dat is geïnspireerd door iets lekkers dat je in je favoriete restaurant hebt gegeten of iets dat je hebt ontdekt waarvoor je je overgebleven preien* zou kunnen gebruiken.

***PREI FRITUREN! Reinig ze eerst grondig: week ze in koud water en verwijder de laatste hardnekkige vuildeeltjes met een tandenborstel of iets dergelijks. Droog ze grondig af met een keukendoek. Verhit in een pan arachideolie tot 190 °C en frituur de preien kort. De wortels kun je als garnering bij de meeste gerechten gebruiken, bijvoorbeeld als vijfde bereiding in het preirecept op blz. 67.**



GEGRILDE BLOEMKOOL met gremolata

Voor 6 personen

2 bloenkolen
1 dl koolzaadolie of andere plantaardige olie
150 g boter
zout

Gremolata

6 el fijngehakte verse peterselie
2 el geroosterde pijnboompitten
1 el fijngesneden groene chilipeper
1 el fijngehakte knoflook
fijngeraspte schil van 1 citroen
keezout

Voor het serveren

2 dl witte aalbessen

- 1 Steek de barbecue aan en zorg voor een gelijkmatige en fijne gloed. Maak een pakket om de bloemkool in te bereiden door een iets kleiner vel bakpapier boven op een iets groter vel aluminiumfolie te leggen. Houd dat tijdens het grillen bij de hand.
- 2 Meng alle ingrediënten voor de gremolata in een kom.
- 3 Verdeel de bloenkolen in drie stukken. Snijd de stronk vrij zodat je bij elk stuk wat houvast hebt. Bestrijk het oppervlak met een dun laagje olie.
- 4 Rooster de stukken bloemkool tot ze wat kleur krijgen. Leg ze op het bakpapier, bestrijk ze met boter en bestrooi ze met wat zout. Vouw het pakket dicht en zet ze op de barbecue, bij voorkeur waar het wat minder heet is, en sluit het deksel.
- 5 Maak het pakket na circa 30 minuten open en controleer of de bloemkool een moete goudbruine kleur heeft en zacht begint te worden. De roosjes moeten wijken als je er licht tegenaan drukt. Meet de kerntemperatuur van de stronk. Als die circa 80 °C is, is de bloemkool gaar.
- 6 Leg een stuk bloemkool op elk bord, schep er een flinke eetlepel gremolata over en garneer met wat witte aalbessen.

VERSTERK DE SMAAK Gebruik de peterseliestelen in de gremolata; snijd ze zo fijn mogelijk. Dat zorgt voor een ongelooflijk lekkere en diepe, enigszins bittere smaak van peterselie, die de andere smaken in dit gerecht op een fijne manier in evenwicht brengt.



HAMBURGERS VAN COURGETTE EN MUNG-BONEN met srirachamayonaise en furikake

Voor 6 personen

200 g fijngehakte uien
 2 el koolzaadolie of andere plantaardige olie
 150 g gekookte rijst
 200 g courgette
 300 g gekookte mungbonen
 50 g boekweitmeel
 1 el Koreaanse gedroogde rode peper
 1 el sesamzaad
 1 tl vierge kokosolie
 1 tl geroosterde-sesamolie
 1 snufje vijfkruidenpoeder

Voor het serveren

6 hamburgerbroodjes
 boter
 slablaadjes
 fijngehakte ui
 taugé
 6 el srirachamayonaise, zie recept blz. 166
 6 tl furikake, zie recept blz. 170

- 1 Doe de ui met 1 eetlepel koolzaadolie in een koude steelpan. Verhit hem op middelhoog vuur en leg het deksel erop. De ui zal snel vocht gaan vrijgeven. Door hem in zijn eigen vocht te laten koken zullen de smaken worden geconcentreerd. Roer gedurende 30 minuten om de 5 minuten met een houten lepel.
- 2 Doe de ui en rijst in een blender en meng glad.
- 3 Snijd de courgette in dunne staafjes. Doe ze in een kom samen met het ui-rijstmengsel en de overige ingrediënten. Meng met een houten lepel of met je handen (de bonen mogen slechts licht worden geplet).
- 4 Verhit de rest van de koolzaadolie in een koekenpan. Doe met een grote lepel per keer een beetje beslag in de koekenpan en vorm kleine burgers. Bak ze een paar minuten aan elke kant zodat ze een mooie kleur krijgen. Als je wilt, kun je in het begin een hamburgerpers gebruiken waardoor de burgers niet uit elkaar zullen vallen. Zet de pers in dat geval direct in de koekenpan en vul hem met het beslag. Leg de burgers op een bord en laat ze afkoelen. Dek ze af met plasticfolie en laat ze minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.
- 5 Steek de barbecue aan en zorg voor een gelijkmatige gloed. Bestrijk het snijvlak van de broodjes met boter en grill ze snel op het rooster. Grill de burgers vervolgens kort aan elke kant om ze op te warmen en een nog knapperiger oppervlak te geven.
- 6 Beleg elk broodje met wat sla en leg er een burger op. Voeg ui, taugé en een lepel srirachamayonaise toe. Garneer met de furikake.



TARTE TATIN met roggebrood en walnoten

Voor 6 personen

Deegbodem

225 g tarwebloem
2 tl bakpoeder
½ tl zout
160 g rietsuiker
200 g koude boter
2 eieren

Vulling

6 appels, geschild en klokhuis verwijderd
½ citroen
150 g donker roggebrood
100 g walnoten
150 g rietsuiker
70 g boter

Voor het serveren

vanille-ijs

- 1 Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom en meng het zout en de suiker erdoor. Voeg de boter toe en kneed hem door de bloem tot er een zanderige structuur ontstaat. Voeg de eieren toe en kneed tot een zacht en soepel deeg. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem minimaal 30 minuten in de koelkast.
- 2 Snijd de appels in dikke partjes en leg ze in een kom met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen.
- 3 Doe het roggebrood en de walnoten in een keukenmachine en maal ze tot ze goed gemengd zijn.
- 4 Steek de barbecue aan en zorg voor een gelijkmatige gloed. Zet er een gietijzeren koekenpan op en laat daarin de suiker en boter smelten. Leg de partjes appel erin en laat het geheel circa 15 minuten pruttelen; roer af en toe zodat de appels niet verbranden.
- 5 Haal de pan van de gloed en verdeel het roggebrood-walnootmengsel gelijkmatig over de appels.
- 6 Rol het deeg uit tot een ronde schijf en drapeer het over de appels. Het moet een flink stuk over de rand van de koekenpan hangen.
- 7 Zet de pan terug op de barbecue boven indirecte hitte. Druk het deeg met je handen lichtjes op de appels. Sluit het deksel en bak de taart circa 1 uur. Probeer de temperatuur op 150-170 °C te houden. Haal de pan van de barbecue en zet opzij.
- 8 Laat de taart een tijdje afkoelen tot hij enigszins stevig is. Stort hem dan op een schaal. Serveer met vanille-ijs.





Een houtoven is geweldig om brood in te bakken, zoals pizza's, tunnbröd en dergelijke. Maar je kunt er ook lekker snel groenten in roosteren om ze een knapperig oppervlak te geven, zoals de aardperen van blz. 139. Er zijn tegenwoordig ongelooflijk goede kleine houtovens op de markt met stenen in de bodem die perfect warm worden en gemakkelijk boven 400 °C komen.



GENIET VAN GROENTEN OP DE GRILL!

LEG GROENTEN OP DE GRILL EN PROEF DE DIEPE SMAKEN. DOOR GRILLEN WORDEN UIEN HEERLIJK ZOET, KRIJGT AUBERGINE EEN ROKERIGE TOETS EN ONTWIKKELT EEN AARDPEER MOOIE TONEN. MARTIN NORDIN LEERT JE IN DIT BOEK VERSCHILLENDE TECHNIEKEN EN GEEFT TIPS VOOR HEERLIJKE SMAAKCOMBINATIES WAARMEE JE BUITENGEWOON ORIGINELE GRILGERECHTEN MAAKT.

EET SMAKELIJK!

VAN MARTIN NORDIN VERSCHEEN EERDER GROENE BURGERS, EEN BOEK VOL VEGETARISCHE BURGERS DIE ZO SMAKELIJK ZIJN DAT JE DE TRADITIONELE BEEFBURGER VERGEET.

ISBN 978 94 6250 240 6



9 789462 502406

www.forteculinair.nl