



IN VUUR EN VLAM

Barbecueën als het buiten koud is? In de sneeuw zelfs? Jazeker! Met zijn allen in de kou rond een lekker warm vuurtje staan grillen is zelfs nóg leuker dan gewoon barbecueën. Je weet natuurlijk dat barbecueën al lang niet meer bestaat uit bananen met gesmolten hagelslag in aluminiumfolie en worsten met gekleurde sausjes. Je kunt écht lekker eten maken op een open vuurtje. En na het eten soezen bij de vlammen met een drankje erbij. En eventueel een dikke trui aan. Want alleen barbecueën als de zon schijnt? Echt niet! Trek die grill dus maar uit je berging en geef 'm een prominente plek in je tuin of op je balkon. Maak er in herfst en hartje winter de heerlijkste dingen op en serveer die met lekkere drankjes aan je bemutste vrienden. Wat rokerige muziek en zwoele blikken erbij, en je begrijpt waarom echte koks een vurige blik in hun smokey eyes krijgen, als ze de barbecue aansteken. Ook, nee voorál, als het sneeuwt.

Charlotte Fielmich

WINTER BBQ'EN



BARBECUEËN; THE BASICS	8	WINTER	60
STAPPENPLAN BARBECUEËN	11	● Kruidige rode linzensoep met ras el hanout	63
KOKEN OP EEN VUURTJE	12	● 5-Spice karbonades met zoetzuur van appel & rode kool	64
KEUKENGEREEDSCHAP	13	● Aubergines met labne & sumak	67
HERFST	18	● Gegrilde pompoen met pittigepruimenchutney	68
● Bruschette met paddenstoelen	21	● Merguez met harissa-yoghurtsaus	71
● Portobello met gepofte knoflookboter	22	● Parelhoen met sinaasappel-dadelsalsa	74
● Karbonades met rode wijn & rozenwater	25	● Koolbladeren gevuld met saffraanrijst	77
● Gegrilde pompoen 'en salade'	26	● Porchetta met rauwe ham en salie	78
● Venkel worstjes met zure kool cidermosterd	29	● Couscoussalade met sinaasappel en granaatappel	81
● Gevulde procureur als een porchetta met kastanje, appel, brood & salie	30	● Gegrilde makreel met sinaasappelhazelnootboter	85
● Polenta met paddenstoelen a match made in heaven	35	● Winterse koolsla van rode kool, pastinaak & wortel	86
● Fabuleuze speklapjes: Met mosterd-dragonmarinade	36	● Kikkererwten in pittige tomaten-uiensaus	89
Met grove mosterd en gegrilde appel op een knapperig broodje	36	● Broodjes bakken: Zelfgemaakte pitabroodjes	90
● Gegrilde bospeen met rode ui	39	Sinaasappelboter met honing	90
● Portabelloburger met koriandermayonaise	40	● Winterdrankjes: Spice up your... Chocolademelk	94
● Gegrilde groenten met dragonpesto	43	● Warme appelder Cocktail met granaatappelpitjes	97
● Lekker erbij: Gekonfijte rode uien, Barbecueaus met tomaat, rode ui, pruimen en chili	47	● Gegrilde brioche met rode vruchten-rozensaus	98
● Warme kaas met noten, honing en druiven	48	Winter playlist	100
● Perenpakketje met chocolade en kardemom	51	REGISTER	102
● Herfstdrankjes: kruidige herfstthee, potje kruidige thee, feestelijke spritzer, herfstige cocktail	52	MERCI!	109
Herfst playlist	54	● VEGA ● VIS ● VLEES	

BARBECUEËN; THE BASICS

De barbecue

Barbecues zijn er in alle soorten en maten, met of zonder deksel. De barbecue met deksel leent zich bij uitstek voor voedsel dat rondom warmte nodig heeft, zoals hele kippen, pizza's, brood en gerechten die lang moeten sudderen en stoven. Er zijn heel chique exemplaren, zoals de **Big Green Egg**, waarvan je de temperatuur exact kunt regelen. En dan is er nog de gasbarbecue. Ook die heeft een regelbare temperatuur, maar het is toch meer een fornuis voor buiten. Hij geeft het eten niet die heerlijke **houts-koolsmaak**.

Briketten of houtskool

Voor het vuur kun je **briketten** gebruiken, maar die geven minder smaak dan grillen op pure **houtskool**. Briketten zijn eigenlijk niets anders dan resten houtskool, samengeperst met bijvoorbeeld maïsmeel. Ze doen er langer over om heet te worden dan pure houtskool, maar branden veel langer. Voor een lange grillsessie gebruik ik altijd eerst een flinke laag briketten met daarop houtskool. Dan hoeft de barbecue niet steeds bijgevuld te worden en weer op temperatuur te komen. En je krijgt toch die specifieke houts-koolsmaak.

Vuur maken

Aanmaken kan met **droge houtjes**, maar met **aanmaakblokjes** maak je het jezelf natuurlijk het allermakkelijkst. Verdeel ze royaal over je kolen en laat ze rustig hun werk doen. Zorg dat ze goed op hun plek liggen, gebruik hiervoor een vuurvaste tang. Wapper de opgløeiende kolen toe zodat ze goed ontbranden. Ik week ook wel eens zelf houtjes in brandpasta: home made aanmaakblokjes. Het gebruik van scheuten **benzine** en/of **spiritus** is compleet voor eigen risico. Zelf begin ik er niet aan. Ik ben erg aan mijn wimpers gehecht. En het geeft een vieze bijsmaak.

Een **ambachtelijk vuurtje** van hout, dat kan natuurlijk ook. Zorg dat het hout **kurkdroog** is, anders krijg je op zijn hoogst een miezerige rookpluim. Maak het vuur aan met stro en droge takjes of houtjes en leg daar steeds grotere stukken hout bij.

Een vuur heeft zuurstof nodig, en onderhoud. Houd houtblokken op hun plek, laat er ruimte tussen en zorg steeds voor nieuwe brandstof. Let op: alles dat mee brandt, proef je terug in je eten. Zorg dus voor schoon hout en gebruik geen grote stukken oud papier, karton en andere narigheid. Het mee laten branden van **aromatisch hout** of **kruidentakjes** vind ik daarentegen wel zeer aan te bevelen.

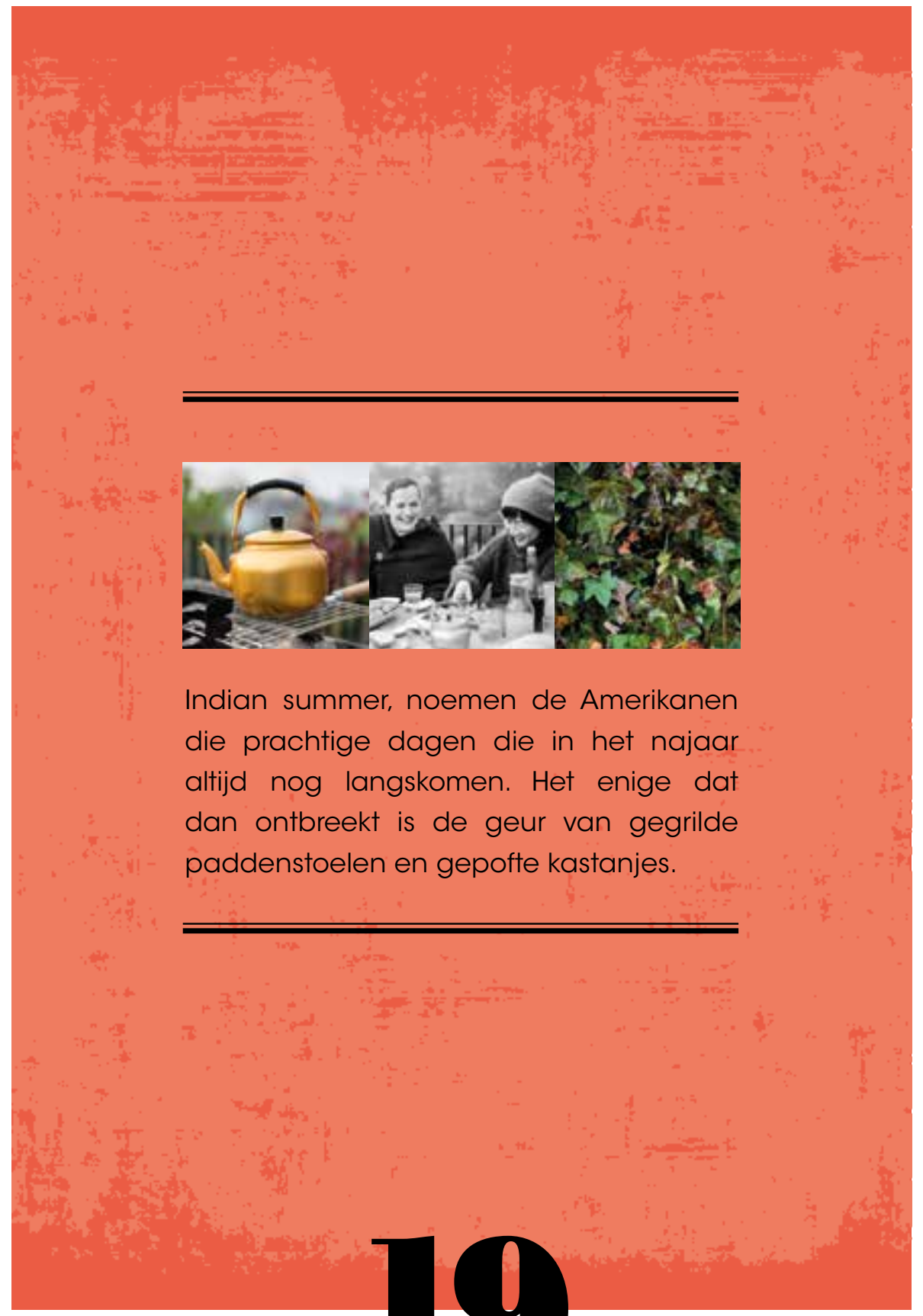
Het rooster

Wat je ook terug proeft, is een **vies rooster**. Ik maak het dus altijd goed schoon met een staalborstel en heet water. Als je het rooster schoonmaakt als het nog heet is, maak je het jezelf lekker makkelijk. Kijk dan natuurlijk wel uit dat je je vingers niet verbrandt. Om in het vuur te porren en hete kooltjes te verplaatsen, gebruik ik een **aparte tang**. Als je met dezelfde tang ook het eten aanraakt, smaakt namelijk alles naar verbrande houtskool. Tussendoor de tang goed schoonmaken kan natuurlijk ook.





Herfst
bbq



Indian summer, noemen de Amerikanen die prachtige dagen die in het najaar altijd nog langskomen. Het enige dat dan ontbreekt is de geur van gegrilde paddenstoelen en gepofte kastanjes.



KARBONADES

met rode wijn & rozenwater

INGREDIËNTEN

+ 8 ribkarbonades
(schouderkarbonades
zijn ook prima, maar
iets minder decoratief)

Voor de marinade

- + 3 teentjes knoflook
- + 1 flink glas fruitige,
volle rode wijn
- + 1 el rozenwater
- + 4 el olijfolie

Snijd de knoflook fijn en meng die met alle overige ingrediënten voor de marinade. Bestrooi de karbonades royaal met zout en peper en dompel ze onder in de marinade. Laat minstens een nachtje marineren. Dep de karbonades voor het bereiden droog, bestrijk ze met wat olijfolie en grill ze aan weerszijden bruin en gaar (15-20 minuten). Bestrooi met peper en grof zeezout naar smaak. ✕



+ Rozenwater is lekker in vruchtencompote, taarten en andere zoete lekkernijen.



Winter
bbq



De weldadige warmte van gloeiende kolen,
het gesis van worstjes, de smaak van rook.
Alles komt het best tot zijn recht als het
buiten lekker koud is.

PARELHOEN

met sinaasappel-dadelsalsa

INGREDIËNTEN

Voor de parelhoen

- + 1 bosje lente-ui
- + 8 parelhoenboutjes
 - + rasp van 1 (biologische) sinaasappel
 - + 2-3 steranijs
 - + 1 kaneelstokje

Voor de salsa

- + 4 sinaasappels
- + een hand dadels
- + 100 g pistachenootjes
 - + bladpeterselie
 - + rode pepervlokken
 - + grof zeezout
 - + olijfolie (extra vierge)

DE PARELHOEN

Snijd de lente-ui in grove stukken. Leg de boutjes in een ruime pan met de lente-ui, de sinaasappelrasp, de steranijs en het kaneelstokje. Schenk er zoveel water bij dat de boutjes net onder staan. Laat een half uur zachtjes doorkoken en vervolgens afkoelen in de bouillon. Haal de bouten uit de bouillon, dep ze droog met wat keukenpapier. Bestrijk ze met olie en rooster ze tot het vel goudbruin en knapperig is.

DE SALSA

Snijd de schil van de sinaasappel zo ruim af dat je ook de witte schil verwijdert. Snijd nu met een scherp mesjes de partjes vruchtvlies tussen de vliesjes uit. Verwijder de pitten uit de dadels en snijd ze in stukjes. Rooster de pistachenootjes, tenzij kakelvers van de notenkraam, nog even kort in een droge hete koekenpan. Snijd de peterselie grof. Hussel alles om en breng op smaak met de peterselie, chilivlokken, knisperend zeezout en een flinke scheut lekkere olijfolie. ✕



- + Dit recept is ook heerlijk met kippenbouten.
- + Bewaar de bouillon waarin je de parelhoen gaarde. Leng hem aan met water, voeg wat groenten (bijv. pastinaak en wortel) toe en eet 'm als soep.



WINTER- DRANKJES

INGREDIËNTEN

- + *appelscider*
- + *kaneelstokje*
- + *kardemompeulen*

Warme appelscider

Verwarm in een grote pan 1 liter appelscider met 1 kaneelstokje en wat kardemompeulen. Laat vooral niet koken, dat is zonde van de alcohol! Wil je liever alcoholvrij, verwarm dan appelsap. Of perensap natuurlijk. ✖

INGREDIËNTEN

- + *granaatappelsap*
- + *ijsklontjes*
- + *(biologische)*
sinaasappel, in schijfjes
- + *granaatappelpitjes*
- + *prosecco*

Cocktail met granaatappelpitjes

Om mee te toosten op een nieuw jaar of, gewoon, op het leven. Schenk een bodempje granaatappelsap in je glas. Doe er een ijsklontje in, een schijfje sinaasappel en 1 tl granaatappelpitjes. Vul je glas af met prosecco. Je kunt niet vaak genoeg proosten op geluk. ✖