



WEBER'S
GAS
BBQ
BIJBEL



INHOUD

VOORWOORD	7
HET PRINCIPLE VAN GRILLEN	8
DE VOORDELEN VAN EEN GASBARBECUE	10
DE VOORBEREIDING	12
HET SCHOONMAKEN VAN DE GASBARBECUE	18
GRILLMETHODEN	20
ONMISBARE TOOLS	32
KERNTEMPERATUUR EN GRILLTIJDEN	34
DE 11 GEBODEN	49
WEBER'S BBQ-BIJBEL-TIPS	50

KRUIDENMENGSELS, MARINADES & GLAZUREN, KRUIDENPASTA'S, SAUZEN, DIPS & CO.	52
HOOFDSTUK 1 TOP ELEVEN	60
HOOFDSTUK 2 RUND & KALF	106
HOOFDSTUK 3 VARKEN, LAM & WILD	158
HOOFDSTUK 4 GEVOGELTE	190
HOOFDSTUK 5 VIS & ZEEVRUCHTEN	212

HOOFDSTUK 6 GROENTE, FRUIT & SIDES	242
HOOFDSTUK 7 SPECIAL & FREAKY	284
HOOFDSTUK 8 GEBAK & DESSERTS	304
HOOFDSTUK 9 KIDS' CHOICE	326
REGISTER	350
COLOFON	360





**Bij barbecueën gaat het vanzelfsprekend om plezier,
een goed humeur, gezelligheid en lekker eten.**

En het gaat om koken in de buitenlucht!

Welkom aan de gasbarbecue!

IN DIT BOEK draait alles om de gasbarbecue en om zijn vele mogelijkheden en voordelen, zoals snel voorverwarmen, de diverse grillmethoden en verschillende hittezones, grillen, smoken, roken en buiten koken. En de rook, die blijft mooi onder het deksel!

ALS BEROEPSKOK heb ik een passie voor koken en heb ik dit vak van onderaf geleerd. Barbecueën doe ik ook al sinds vele jaren en met grote toewijding. De enorme hoeveelheid kennis die ik sindsdien heb vergaard is de bron waaruit ik voor dit boek volop heb kunnen putten.

NIEMAND WORDT ALS PITMASTER geboren! Maar het is heus niet moeilijk om gaandeweg en al lerend uit te groeien tot een volleerd grillmeester. Dit lukt het beste met een goede uitrusting en een flinke hoeveelheid kennis. Naast een hoogwaardige barbecue met toebehoren hoort daar ook gefundeerde kennis bij van de basisgrondslagen en technieken van het barbecueën en koken, van levensmiddelen en hun kwaliteit en een fikse portie weetgierigheid en passie. Maar dan ben je er ook echt klaar voor.

HOE GOED KEN JIJ JE GASBARBECUE? Nog niet zo goed? Dan wordt het tijd om daar verandering in te brengen. Wat kan hij zoal, welke toebehoren zijn er allemaal en hoe gebruik je hem? Wat weet je over het aansluiten van de gasfles en over de reiniging en het onderhoud van zowel het apparaat als de toebehoren? En hoe staat het met de grillmethoden? Welke bestaan er allemaal en hoe gebruik en combineer je ze op zinnige wijze? Wat weet je over de juiste bereiding? Sta ook eens stil bij de mogelijkheden van het directe en indirecte grillen: grillen op de plank en grillen met zout en in allerlei verschillende 'jasjes'. Ook mogen onderwerpen als roken en smoken hier niet onvermeld blijven. Nadat we deze vragen hebben beantwoord volgt het – belangrijke – hoofdstuk over de kerntemperatuur en de wijze waarop je die vaststelt. Ik verraad

het alvast: meten, meten, meten! Om het je iets eenvoudiger te maken bevat dit hoofdstuk tevens uitgebreide overzichten met richtwaarden en griltijden van de meest uiteenlopende levensmiddelen. Het zij alvast gezegd dat met name de dikte, en in mindere mate het gewicht van een gerecht of levensmiddel de griltijd bepaalt. A propos levensmiddelen: elk levensmiddel heeft zijn eigen kenmerken. Afhankelijk van het gewenste resultaat vereisen ze vaak een geheel eigen aanpak en bereidingswijze. Daarom gaat dit boek ook uitgebreid in op zaken als de kwaliteit van levensmiddelen (heel belangrijk!), de beste bereidingsmethoden en waarop je bij de bereiding goed moet letten. Het inleidende deel wordt afgesloten door de 11 geboden van het grillen met een gasbarbecue.

LEARNING BY DOING. Daarom gaat het hier in Weber's Gas-BBQ-Bijbel. En precies om die reden bevat dit boek zoveel theoretische kennis, praktijkvoorbeelden en instructies, naast tal van foto's en informatie bij de afzonderlijke stappen. Want: alleen wie de regels kent, weet wanneer je ze kunt negeren. Zo leer je geleidelijk aan hoe en waarom bepaalde dingen werken (of juist niet), zodat je met alsmaar meer ervaring steeds meer ingrediënten en bereidingsmethoden durft te gebruiken en uit te proberen.

DOOR DE RECEPTEN LEER je stap voor stap welke bereidingsmethoden de gasbarbecue te bieden heeft. Je kunt meteen beginnen met onze 'Top Eleven', de bekendste en populairste barbecuegerechten. Overigens komt zeker niet alleen vlees op de barbecue: in dit boek kom je tal van recepten tegen waarin groente en ook fruit, zoets en baksels centraal staan. Sommige zijn onvervalste klassiekers, terwijl andere nieuwe, bijzondere creaties zijn. Ga mee op barbecue-avontuur en ontdek geheel nieuwe mogelijkheden. Laat vervolgens je fantasie en creativiteit de vrije loop en geniet uitbundig van het plezier dat barbecueën biedt!



Mmanuel Weyer

Het principe van GRILLEN

Waar gaat het bij barbecueën eigenlijk om?

Voor sommigen is het gewoon plezier en ontspanning, voor anderen een wetenschap. Voor weer anderen is barbecueën een sport waarin de besten met elkaar wedijveren over het perfectioneren van bekende klassiekers, of over het creëren van nieuwe gerechten met alsmat verfijndere methoden. Maar voor iedere barbecuekok geldt dat de bereiding van het eten in de buitenlucht plaatsvindt. Dat heeft niet alleen te maken met het feit dat we bij mooi weer graag buiten zijn, maar ook dat stevig grillen en roken eigenlijk alleen in de buitenlucht mogelijk zijn. Natuurlijk mag daarbij het aspect gezelligheid niet buiten beschouwing blijven. Tenslotte vertoeven en

klassebessen we het liefst met familie en vrienden in de nabijheid van de barbecue en willen we een geweldige tijd met elkaar beleven – overigens ook steeds vaker in de winter!

Daarbij speelt het geen rol als het een keertje snel moet gaan, bijvoorbeeld als de kinderen honger hebben, of als je het barbecueën tot je geheel eigen 'Quality Time' wilt verheffen. In beide gevallen wil je het horen knapperen en sissen, wil je de heerlijke geur van geroosterd eten inademen en ten slotte ook de heerlijke grill- en rookaroma's proeven. Het is een soort van ridderslag als je bekende klassiekers of nieuwe gerechten met succes klaarmaakt op de barbecue. Wie voelt zich dan niet even de *hero of the day*?

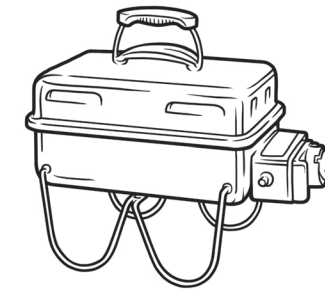


Welke gasbarbecue past bij mij?

Deze vraag is heel belangrijk, want een gasbarbecue is niet bepaald goedkoop in de aanschaf. Tenslotte wil je er lang plezier van hebben! Sta daarom bij de keuze van de gasbarbecue even stil bij de volgende factoren:

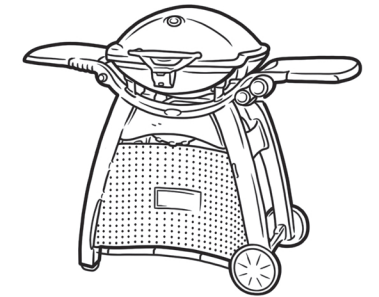
- 🔥 Waar staat de gasbarbecue? Op het balkon, op het terras of in de tuin? Blijft het apparaat daar altijd staan of wordt het telkens weer verplaatst, bijvoorbeeld omdat je het steeds weer opbergt?
- 🔥 Wat en hoe wil je barbecueën? Wil je alleen maar biefstuk en hooguit één bijgerecht grillen of ben je van plan om grote stukken vlees te grillen of roken en er 'Long Jobs' van te maken?
- 🔥 Grill je slechts af en toe of juist vaak?
- 🔥 Grill je voor twee à drie personen of nodig je regelmatig veel gasten uit om te komen barbecueën?
- 🔥 Wil je gebruik gaan maken van de vele toebehoren die voor een gasbarbecue bestaan en steeds weer iets nieuws uitproberen om je repertoire verder uit te breiden?
- 🔥 Door deze vragen te beantwoorden wordt meestal vrij snel duidelijk welke gasbarbecue het geschiktst is voor jou.

Gasbarbecue - modellen en grootten



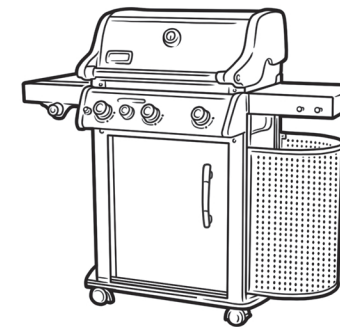
Geweldigde smaak én handig

Een draagbare barbecue die je met één druk op de knop aansteekt is dé oplossing voor mensen die soms ineens trek krijgen in hun favoriete stukje vlees.



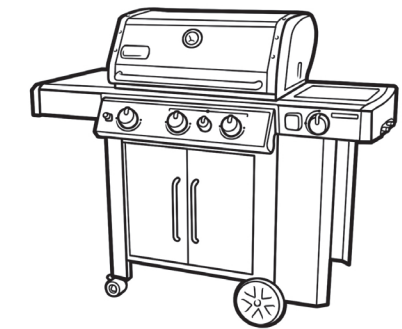
De perfecte gezinsbarbecue

Dit mobiele model met twee branders (directe en indirecte hitte) is bedoeld voor mensen met weinig ruimte die hoge eisen stellen aan de grillmogelijkheden.



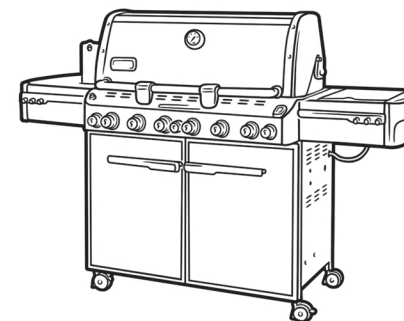
De power-allrounder

Dit mobiele model met drie roestvrijstalen branders biedt grenzeloze mogelijkheden en kan worden uitgebreid met zaken zoals Sear Station, zijbranders en Weber's Gourmet BBQ System (GBS).



Gemaakt voor de eeuwigheid

Deze gasbarbecue, die de dezelfde grenzeloze mogelijkheden biedt als de power-allrounder, is ook verkrijgbaar met vier branders en in rvs-look.



De ultieme outdoorkeuken

Het grootste model bezit zes branders en vele extra's, zoals Sear Station, zijbranders, infraroodbrander en braadspit. Kortom: een droom van een barbecue.

De voordelen van een GASBARBECUE

- 🔥 Onmiddellijk klaar voor gebruik (ideaal voor spontane barbecuekoks) dankzij de supereenvoudige ontsteking.
- 🔥 Eenvoudige regeling van de temperatuur met behulp van regelknoppen.
- 🔥 Perfecte hitteverdeling dankzij de branders.
- 🔥 Constante hitte en eenvoudige temperatuurcontrole dankzij de ingebouwde thermometer.
- 🔥 Zeer geschikt voor het gelijktijdig gebruik van verschillende grillmethoden en toebehoren.
- 🔥 Minder last van oploaiende vlammen dankzij de flavorizer bars boven de branders.
- 🔥 Zeer geschikt voor veelvuldig gebruik en veel gasten.
- 🔥 Eenvoudig schoon te maken dankzij het schoonbranden van de barbecue.
- 🔥 Lagere CO₂-uitstoot dan een houtskoolbarbecue.

Bestaan er ook nadelen?

Echte houtskool-BBQ'ers zullen bij het aansteken van een gasbarbecue beslist de onmiskenbare geur van houtskool of briketten missen – en wellicht ook het 'archaische' van het grillen boven een open vuur.

Bestaat er een smaakverschil tussen gerechten van een gas- en houtskoolbarbecue?

Houtskool is niets anders dan verkoold hout dat een kolenbrander in zogenaamde kolenmeilers maakt. Houtskool geeft aan gerechten geen eigen smaak, maar fungeert louter als energieleverancier. Niettemin kunnen we het volgende vaststellen: alleen gerechten die je grilt boven houtskool die nog niet geheel gloeit en zodoende niet volledig vrij is van aromatische verbindingen (die slecht zijn voor de gezondheid) krijgen het 'typische' houtskoolaroma. Bovendien karamelliseert de suiker in het eiwit van bijvoorbeeld een biefstuk sterker omdat de afgegeven hitte van houtskool in het begin zeer hoog is.

Een gasbarbecue met 800 °C? Heb ik echt zo'n hoge grilltemperatuur nodig?

Er bestaan zogenaamde gas-grillboxen waarmee bijvoorbeeld biefstukken in een handomdraai karamelliseren en klaar zijn. Dit is mogelijk door de naar boven afstralende hitte van 800 °C. Het gaat hier echter om een volledig andere manier van grillen als bij een gasbarbecue. Bij laatstgenoemde wordt het vlees eerst kort dichtgeschroeid boven de Sear Zone op 250–290 °C en vervolgens afgegrild boven indirecte hitte, waarna het nog een paar minuten ligt te rusten. Ook bij de meeste gasbarbecues hebben de vlammen een temperatuur van rond 800 °C en kan de hitte op het rooster wel oplopen tot 400 °C.

Dit principe valt het eenvoudigst te illustreren aan de hand van het nemen van een bad. Als het water erg heet is, zul je er niet lang in zitten en kom je aan ontspanning niet echt toe. Om te kunnen ontspannen moet je langer in het water kunnen blijven, wat alleen gaat als de temperatuur niet te hoog is. Hetzelfde geldt ook voor een biefstuk. Ook al heeft hij een bruin en knapperig korstje, dan wil dit nog niet zeggen dat het vlees binnenin medium is. Dat bereik je pas door het afgrillen boven indirecte hitte en de aansluitende rustfase.

Maar uiteindelijk is dit een kwestie van persoonlijke voorkeur en je eigen (grill-)filosofie: wil je een onemanshow met een barbecue die 800 °C aan kan of ga je voor relaxte gezelligheid rond de barbecue? Waarbij nog opgemerkt zij dat het vet op een temperatuur van 800 °C zo snel verbrandt dat het vlees al een bittere smaak heeft voordat het perfect is gegrild.

De voor- en nadelen van een 800 °C-barbecue

VOORDELEN

- Vlees schroeit snel dicht en karamelliseert sneller.
- Gerechten worden extra knapperig.
- Energiezuinig bij het grillen van losse biefstukken of visfilets.

NADELEN

- Vereist de nodige kennis voor een perfect resultaat.
- Alleen geschikt om kleine, losse gerechten mee te grillen.
- Niet geschikt voor gemarineerde gerechten.
- Het gevaar van oploaiende vlammen is groter bij vlees van zeer goede kwaliteit (vanwege de marmering en/of het vetgehalte).
- Niet geschikt voor barbecuefeestjes met veel gasten.
- Het aantal bereidingsmogelijkheden is beperkt.
- Het gevaar van brandwonden is groter vanwege de zeer hoge hitte.
- Minder eenvoudig schoon te maken.

Mocht je op zoek zijn naar een gasbarbecue met een bijzondere extra

tool, steek dan je licht eens op bij een model met een infraroodbrander (back burner). Daarmee profiteer je van de voordelen van een extra hete brander.

Waar gebruik ik een gasbarbecue met infraroodbrander voor?

Sommige gasbarbecues zijn voorzien van een infraroodbrander. Deze zorgt voor extra hitte van boven en is vooral geschikt voor barbecuekoks die veel gebruikmaken van het braadspit of de pizzasteen. De gerechten krijgen dan een extra knapperige bovenlaag.

De infraroodbrander bevindt zich boven in het deksel en zorgt voor extra hitte. Hoe groter de afstand tussen de brander en het gerecht, hoe minder bovenwarmte bij het gerecht komt.

Heb ik een gasbarbecue met infraroodbrander nodig?

Deze vraag moet iedereen voor zichzelf beantwoorden. Een gasbarbecue met een infraroodbrander is *nice to have*, maar niet echt noodzakelijk voor een perfect resultaat.

Hoe voorkom ik oploaiende vlammen in een gasbarbecue?

- Gebruik geen marinades die olie bevatten.
- Dep in olie gemarineerd vlees eerst iets droog voordat je het gaat grillen.
- Strijk of wrijf gerechten slechts dun in met olie.
- Gril vetrijk vlees of vis altijd boven indirecte hitte.
- Maak een barbecue die je vaak gebruikt regelmatig goed schoon en vervang ook de lekbakjes op tijd.
- Gril zo veel mogelijk met gesloten deksel.

