



Jeroen Hazebroek & Leonard Elenbaas

KEILEKKER OP DE KLEINE KAMADO

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Onze geschiedenis met Eitjes	4
Wat is een kleine kamado?	7
<i>Waar moet je op letten bij de aankoop van een kleine kamado?</i>	8
Voor wie is dit boek geschreven?	11
De kleine kamado: onderdelen en accessoires	14
<i>Functionele accessoires</i>	17
<i>Handgereedschap</i>	24
<i>Schoonmaken en onderhoud</i>	25
<i>Brandstoffen, rookhout en aanmaakmateriaal</i>	27
Kleine kamado in gebruik	31
<i>Vullen</i>	31
<i>Aansteken</i>	33
<i>Technieken</i>	36
<i>Grillen</i>	36
<i>Het spit</i>	39
<i>Amerikaanse stijl BBQ en roken</i>	40
<i>Pizza, brood en desserts bakken</i>	42
<i>Plancha, skillet en pannen</i>	43
<i>Gebruik van andere apparaten ter ondersteuning</i>	44
RECEPTEN	45
Register	112

Voorwoord: Onze geschiedenis met Eitjes

Kleine kamado's zijn altijd al populair geweest, vanaf de eerste verkoop van kamado's in Europa rond 2001. We legden de nadruk op Europa, omdat men in Amerika (waar de meeste kamadomerken vandaan komen) met verwondering keek naar de verkoop van kleine modellen aan de overkant. In Noord-Amerika ging de klant meer voor de grote modellen, omdat de Amerikaanse gebruiker de kamado met name voor *Low & slow* barbecue wilde gebruiken. Later kwam de nadruk ook deels op brood- en pizzabakken te liggen. Dat een kamado op volle kracht een vulkaan met deksel werd, was mooi meegenomen. Alleen werd die eigenschap door professionele koks in Europa juist als het belangrijkste gezien. Men kon met het kleinste model, de Big Green Egg Mini, een stuk vlees of groenten snoeihard grillen en dan het deksel sluiten. De houtskool ging dan op *stand-by* tot het volgende gerecht. Deze manier van gebruik in de horeca van met name de kleine modellen, heeft de kamado ook langzamerhand populair gemaakt in heel Europa. Thuiskokts kochten vaker de grote modellen om de veelzijdigheid van het apparaat uit te buiten. De Mini was namelijk niet of moeilijk te gebruiken voor roken (low & slow) en pizzabakken. In de eerste jaren had de Mini ook alleen een geëmailleerd rooster, geen gietijzer en geen hitteschild. Handige gasten, waaronder ikzelf (Jeroen), begonnen zelf accessoires te maken en te zoeken op internet in andere landen. Ik was in 2006 met een Large begonnen, maar ik had mijn eerste Mini al snel in huis. Rond 2011 begon ik mijn Mini te pimpen. In Amerika bestelde ik eerst een mooi *custom* handvat van rozenhout en ik voorzag het eitje van hoge-hittevilt. Daarna vond ik bij een vriend uit België een stevig inox-onderstel, een soort open kastje, waar hij inpaste met handvatten aan de zijkanten. Het standaardonderstel had destijds drie pootjes. Ik zaagde met een decoupeerzaag een passend

gietijzeren roostertje uit een groter rechthoekig rooster. In Duitsland vond ik een metalen rek met een stenen hitteschildje voor het indirecte werk. Ik was op zoek naar manieren om een complete kamado van mijn Mini te maken. Sindsdien zijn de merken deze accessoires allemaal zelf gaan produceren, maar ik denk met plezier terug aan het *pimpen* van mijn kleine vulkaantje.



Rond 2010 begon mijn collega Leonard Elenbaas in zijn restaurant Pure Passie te koken op een Mini Big Green Egg. Hij bleek er heel vaardig in, de Mini was hoofdrolspeler in de keuken en de standaard keukenapparatuur zoals de heteluchtoven en warmkasten werden als ondersteuning gebruikt. Al snel werd Leonard bekend om zijn zeven gangen Big Green Egg-proefmenu's voor zo'n 40 gasten per dag. Na de Mini kwam er al snel een Small bij, die lange tijd in een houten tafel heeft gestaan. Wat me toen al opviel, was dat Leonard brood bakte in een Small met de Medium Egg pizza-steen. Iets wat mij daarvoor onmogelijk leek.

In 2013 maakte de CEO van Big Green Egg een tour langs restaurants in Nederland en sprak met vele koks, waaronder de auteurs van dit boek. Die koks konden hem het volgende vertellen: geef ons meer oppervlakte, dus 33 cm roosterdoorsnede i.p.v. 25 cm, meer veelzijdigheid, dus een indirect systeem, maar in ongeveer hetzelfde pakketje als de huidige Mini.



Dit werd de MiniMax, een gedroegen versie van de small met een vast onderstel voor in de professionele keuken. Eén van de vier proefmodellen kwam bij Leonard in de keuken terecht, waar hij als bèta-tester er nog een jaar mee gewerkt heeft, voordat deze in 2015 op de markt kwam. Ik moest er enigszins jaloers, nog een jaar op wachten. Daarna heb ik de MiniMax vooral ingezet in mijn catering als grill en als apparaat voor mensen met een gluten-intolerantie of een allergie.

Ik dacht eerst dat dit het einde van de Mini zou betekenen, maar we kwamen er al snel achter dat de MiniMax voor veel kampeers (vooral met caravan) nog te zwaar was. De Mini werd dus ook steeds completer uitgevoerd en is nog steeds een populair model.

Is dit alleen een groen verhaal? Nou nee, het is daar alleen begonnen. Andere merken hebben hun eigen invulling gegeven aan het tafelmodel, zoals de Monolith Icon met afneembaar deksel en plancha op de foto hierboven. Compacte tafelmodellen zijn namelijk enorm populair aan het worden en veel mensen zijn op zoek naar informatie over welk model te kopen en hoe erop te koken. Voor die mensen hebben we dit boek geschreven.

Jeroen Hazebroek



RECEPTEN

Bij het bedenken en schrijven van deze gerechten, hebben we steeds rekening gehouden met de grootte van de kamado. Er staat vaak dat het een klein gerecht is voor 4 personen. Dat betekent dat je het recept kan gebruiken om een voorgerecht, een tussengerecht of een lunchgerecht te maken. De combinatie van meerdere kleine gerechten met bijgerechten (meestal groentebereidingen) vormt dan een menu. Bij deegrecepten geven we alle ingrediënten aan in grammen, omdat het nauw luistert.





