

**Susan
Aretz**

365
dagen
BBQ

**Barbecue-
recepten voor
elk seizoen
& moment**

FONTAINE UITGEVERS



Iedereen kan barbecueën!

Met mijn vorige boek *BBQ-tijd* wilde ik laten zien dat het echt niet moeilijk is om te koken met en op een barbecue. Met dit boek vul ik dat doel aan door je te laten zien dat je in meer jaargetijden op de barbecue kunt koken dan alleen als het hoogzomer is.

Grappig genoeg sta ik in de zomer eigenlijk minder vaak achter de barbecue. Het is dan al warm genoeg, en door de warmte heb ik meestal ook minder trek. Daarom zijn de gerechten voor de lente en zomer in dit boek lichter dan die voor het najaar en de winter. Elk seizoen heeft nu eenmaal zijn eigen, unieke karakter en smaken.

Elk seizoen heeft daarnaast zijn eigen unieke aanbod aan seizoensproducten. Door hiermee te koken, profiteer je niet alleen van de beste smaak en versheid, maar ook van producten die op dat moment volop beschikbaar zijn en daardoor vaak duurzamer én voordeliger zijn.

Voor alle rookies op het gebied van de barbecue, of als je gewoon een praktische handleiding wilt, begin ik dit boek met wat basiskennis. Bedoeld om iedere vorm van twijfel, of je wel of niet kunt barbecueën, bij je weg te nemen. Geloof me: als ik het kan, kan echt iedereen het. Beloofd!

Zoals met al mijn boeken is ook in dit boek toegankelijkheid het uitgangspunt. Het leven is al ingewikkeld genoeg, dus we gaan voor maakbare barbecue-recepten met ingrediënten die nagenoeg overal te koop zijn. Ik heb een heerlijke mix aan recepten voor je. Met vlees, vis, groente, en daarbij volop lekkere bijgerechten. Ingedeeld per seizoen.

Maar wees gerust; er is geen seizoenspolitie. Dus als je hartje zomer een gerecht uit het Herfst-hoofdstuk wilt maken, lekker doen! En de gerechten in het Winter-hoofdstuk zijn op een frisse voorjaarsdag ook lekker. Dus maak waar je trek in hebt en leef je uit!

Ik hoop vooral dat ik je kan inspireren om je barbecue vaker aan te steken en dat je net zo blij wordt van buiten koken als ik dat al jaren ben. Want het is gewoon echt 365 dagen per jaar BBQ-tijd!

Liefs,
Susan

PS. Als je iets maakt uit mijn boek vind ik het te gek als je me daar op socials in tagged, © @susanaretz



Inhoud

Basisvoorraad 8

Laten we beginnen 12

**Hoe plan je een maaltijd
van de barbecue 24**

Lente 26

Zomer 62

Herfst 106

Winter 154

Extra 201

Cocktails 212

Dank je wel 217

Register 218



Spaanse pisto

Dit is een klassiek Spaans vegetarisch gerecht dat ik keer op keer maak, simpelweg omdat het zó lekker is om groente op deze manier van de barbecue te eten. De groentestoof krijgt dat heerlijke rokerige smaakje, en het mooiste is: bijna iedereen vindt dit gerecht onweerstaanbaar.

VOOR 4-6 PERSONEN

NODIG

6-8 el olijfolie
2 aubergines, in blokjes
1-2 tl fijn zout
2 courgettes, in blokjes
1 ui, gesnipperd
½ tl chilivlokken (of 1 tl harissa)
2 rode paprika's, in blokjes
2 groene paprika's, in blokjes
3 tenen knoflook, fijn gehakt
1 tl gerookt paprikapoeder
1 kg verse en rijpe tomaten,
in blokjes (of gebruik 2 blikken tomatenblokjes op sap)
zout en versgemalen peper
bosje platte peterselie,
grof gesneden

VERDER NODIG

barbecuebestendige pan
(Dutch oven)

BEREIDEN

Verwarm de barbecue op 200 °C directe hitte.

Bestrooi de aubergine met het zout en laat 15 minuten staan terwijl je de barbecue verhit. Zet de pan op het rooster en verhit daarin 2 à 3 eetlepels olie. Spoel de aubergineblokjes af, dep droog en bak 4-5 minuten tot ze lichtgekleurd zijn. Haal ze vervolgens uit de pan en zet apart.

Bak de courgetteblokjes in 2 à 3 eetlepels olie in 4-5 minuten licht goudbruin. Haal ze uit de pan en zet (in een eigen bakje) apart.

Voeg de resterende olie aan de pan toe, laat even warm worden en fruit hierin de ui, chilivlokken en paprikablokjes gedurende 10-15 minuten, terwijl je regelmatig omscheept. Ze hoeven geen kleur te krijgen, maar alleen zachter te worden. Hou tussen het omscheppen de deksel dicht, zodat de barbecue niet te veel afkoelt.

Voeg de knoflook toe, schep even om en bestrooi alles met paprikapoeder. Voeg de tomaten toe. Laat 10-15 minuten zachtjes stoven met de deksel op de pan, schep alles halverwege even door.

Voeg de gebakken aubergine- en courgetteblokjes toe en stoof alles nog 20-25 minuten. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper, zeezout en schep op het laatste moment de platte peterselie erdoor.

Je kunt dit gerecht op alle mogelijke manieren serveren. Warm, als groente(bij)gerecht met gestoomde couscous of pasta erbij. Of pocheer als de pisto nog warm is 3 eitjes in de groentestoof. Maar je kunt 'm ook koud serveren, als borrelhapje, met wat geroosterd stokbrood.

Spies met octopus, chorizo en aardappel

Dit is echt zo'n mediterrane smaakcombinatie die perfect tot zijn recht komt op de barbecue. En ook hiervoor geldt weer: easy peasy en nog lekkerder met een beetje lemon squeezy!

VOOR 4 SPIESJES

NODIG

1 laurierblaadje
½ citroen
1 tl peperkorrels
1 kleine octopus*
(ca. 800-1000 g) of
300-350 g gare octopus
8 kleine vastkokende
aardappels
150 g chorizo, in blokjes

Voor de marinade

3 el olijfolie
1 teen knoflook, fijngehakt
rasp van 1 citroen
1 tl oregano
½ tl gerookt paprikapoeder
zout en zwarte peper

Voor de citroenolie

3 el extra vierge olijfolie
1 el citroensap
rasp van ½ citroen
snuf zeezout

VERDER NODIG

grote pan, 4 satéprikkers
(30 minuten geweekt in water,
zodat ze niet verbranden)

**Als je octopus bij de visboer koopt, spoel die dan na aankoop af, dep droog en vries in. Laat 'm ontdooien wanneer je de spiesjes wilt gaan maken en kook 'm dan pas gaar. Dan is de octopus het meest mals en niet taai na het koken.*

BEREIDEN

Breng een ruime pan water aan de kook met de laurier, halve citroen en peperkorrels. Laat de octopus 30 minuten zachtjes koken tot hij mooi mals is. Zet vervolgens het vuur uit, maar laat de octopus nog 20-30 minuten in het water liggen.

Prik met een satéprikker in het dikste deel van de octopus. Idealiter gaat dat heel makkelijk, zonder te veel weerstand; een teken dat de octopus gaar is. Laat afkoelen en snijd hem in stevige stukken die goed op een spies passen.

Gebruik je gegaarde octopus, dan sla je dit deel uiteraard over.

Kook de kleine aardappels in 8-10 minuten totdat ze nét gaar zijn. Giet af en laat volledig afkoelen, zodat ze stevig blijven op de grill. Halveer de aardappeltjes als ze te groot zijn.

Meng de olijfolie, knoflook, citroenrasp, oregano, het gerookt paprikapoeder en zout en peper. Schep de stukken octopus door de marinade en laat 20-30 minuten intrekken.

Rijg vlak voor je gaat eten de spiesjes om en om met octopus, aardappel en chorizo. Zorg voor wat ruimte tussen de ingrediënten zodat ze gelijkmatig kunnen garen. Tot hier is het hele recept perfect voor te bereiden. Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Verwarm de barbecue op 180 °C directe hitte.

Leg de spiesjes op het rooster en gril ze 6-8 minuten. Draai ze regelmatig om zodat de chorizo licht smelt, de octopus kleurt en de aardappel goudbruin wordt.

Meng voor de citroenolie de olijfolie met het citroensap, de citroenrasp en een snuf zeezout. Druppel de citroenolie over de warme spiesjes en serveer direct.

Heerlijk met aioli, een frisse salade of een stuk knapperig brood.





Gegrilde perziken met rum-rozijnenijs (blz. 104)



Gegrilde perziken met rum-rozijnenijs

Dit recept kun je op twee manieren maken: een snelle variant met kant-en-klaar ijs. Of de allerlekkerste versie, waarbij je het ijs zelf bereidt. Begin daar wel op tijd mee. Koop lekkere rijpe, verse perziken en je bent er al bijna. Hoeveel perziken? Dat is aan jou, maar koop vooral royaal in. Verse perziken zijn maar kort in het seizoen.

NODIG

Voor het rum-rozijnenijs

75 g rozijnen
45 ml Don Papa Masskara rum
600 ml slagroom
½ tl vanillepasta
(of de zaadjes van
1 vanillestokje)
4 eidooiers
100 g fijne suiker

VERDER NODIG

mixer, ijsmachine (ik gebruik
de Magimix Gelato)

BEREIDEN

Zo maak je het ijs

Begin met het wellen van de rozijnen in de rum. Laat ze een paar uur weken, of zet ze 's ochtends alvast in de rum. Zo zijn ze klaar zodra je aan het ijs maken begint.

Giet intussen de slagroom in een pan en voeg de vanille toe. Gebruik je een vanillestokje, laat dat dan meekoken voor extra smaak. Breng het geheel rustig aan de kook. Mix intussen met de mixer de eidooiers met de suiker tot een lichtgele, romige massa. Schenk vervolgens langzaam de warme room erbij terwijl je blijft mixen.

Giet het custardmengsel terug in de pan en verwarm het opnieuw op laag vuur. Blijf voortdurend roeren om te voorkomen dat het ei stolt. Na ongeveer 5 minuten is de custard ingedikt. Je kunt dit controleren door een lepel in de custard te dopen en vervolgens met je vinger een streep over de achterkant van de lepel te trekken: blijft de streep zichtbaar, dan is de custard goed.

Schenk de custard in een afsluitbare bak en laat ongeveer 6 uur afkoelen in de koelkast. Doe je dit in de ochtend, dan kun je aan het einde van de dag vers ijs draaien. Roer als je klaar bent om het ijs te bereiden de gewelde rozijnen en rum door het afgekoelde roommengsel en start de ijsmachine. Laat het mengsel 25-30 minuten draaien, of tot de gewenste dikte is bereikt.

Je kunt het rum-rozijnenijs direct serveren of in een vriesbestendige bak bewaren in de vriezer tot gebruik.

Haal het een kwartiertje voor het serveren eruit. Zo is het ijs zachter en makkelijker te scheppen.

Voor de gegrilde perziken

Halveer de perziken en verwijder voorzichtig de pit. Leg ze met de snijkant naar beneden op het nog hete barbecuerooster.

Laat ze enkele minuten liggen zodat ze kunnen roosteren en mooie grillstrepen krijgen. Hoelang dit duurt, hangt af van de resterende hitte van je barbecue.

Til de perziken zo min mogelijk op tijdens het grillen, zodat de strepen mooi en gelijkmatig worden.

Serveer met een flinke bol van het rum-rozijnenijs.

Voor het grillen van de perziken gebruik je de restwarmte van de barbecue. Maak dit dessert dus bij voorkeur aan het einde van een gezellig barbecue-etentje. Zo sluit je het op een heerlijke manier af!

Bloemkool puttanesca met gebakken gnocchi

Geroosterde bloemkool, een pittige tomatensaus en knapperige gnocchi. Loopt het water je ook al in de mond als je hieraan denkt? Dit is een van mijn favoriete doordeweekse gerechten, omdat alles in no time klaar is, iedereen er blij van wordt en je meteen een lekkere dosis groente binnenkrijgt.

VOOR 4 PERSONEN

NODIG

1 grote bloemkool, in roosjes
2 el olijfolie
2 grote tenen knoflook, fijngehakt
6 ansjovisfilets
¼ tl chilivlokken (hou je van pittiger, gebruik dan meer)
2 el neutrale olie
2 blikken (à 400 g) tomatenblokjes met basilicum (zonder is ook prima)
2 el kappertjes
100 g Kalamata-olijven, gehalveerd
zout en peper
2 el platte peterselie, fijngesneden

Voor de gebakken gnocchi

2 pakken kant-en-klare gnocchi
1 el zonnebloemolie
snuffje zeezout

VERDER NODIG

barbecuebestendige schaal

BEREIDEN

Verwarm de barbecue op 200 °C directe hitte.

Verdeel in een barbecuebestendige schaal de bloemkool en hussel met maximaal 2 eetlepels olijfolie. Zet de schaal op het rooster, sluit de deksel en rooster de bloemkool tot-ie iets goudbruin kleurt. Schep om de 10 minuten even om, zodat de bloemkool gelijkmatig roostert. Haal de bloemkool uit de schaal en zet apart.

Bak voor de puttanescasaus de knoflook, ansjovis en chili circa 2 minuten in 2 eetlepels neutrale olie in de nog hete barbecueschaal, zodat de ansjovis kan smelten. Voeg de blikken tomaat, de kappertjes en de olijven toe. Laat de saus 8-10 minuten inkoken. Roer af en toe even om. Schep als de saus klaar is de bloemkool bij de saus en schep alles om. Breng op smaak met zout en peper en voeg naar smaak platte peterselie toe.

Tot hier kun je alles prima voorbereiden of al eerder maken, de saus wordt er alleen maar lekkerder van.

Bereiding gebakken gnocchi

Kook de gnocchi 1½ minuut in een pan water en giet af. Zet intussen een grote barbecuebestendige pan met 1 eetlepel zonnebloemolie op het rooster van de barbecue, zodat die alvast warm kan worden. Bak hierin de gnocchi, schep regelmatig om zodat de gnocchi mooi goudbruin wordt. Maak af met een snuf zeezout.

Serveer de bloemkool puttanesca met de gebakken gnocchi. Nog lekkerder maken? Verdeel dan een bol buffelmozzarella over de saus.

