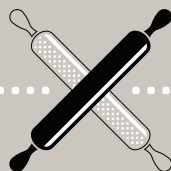


INHOUD

INLEIDING • 6 •
BENODIGDHEDEN EN TIPS • 8 •
BROOD EN HAPJES • 12 •
GROENTEN EN SALADES • 38 •
VIS EN ZEEVRUCHTEN • 90 •
VLEES • 138 •



ZOETIGHEDEN EN DRANKJES • 222 •
SAUZEN EN RUBS • 256 •
ADVIEZEN VAN DE CHEF • 280 •
INDEX • 282 •



D A M P E R

VOOR 1 BROOD

450 g biologisch zelfrijzend bakmeel, plus extra om te bestuiven
2 theelepels suiker
1 volle theelepel zout
100 g reuzel of boter
150 ml melk, plus extra om brood te bestrijken
150 ml water
boter, voor het serveren

Damper – ongezuurd brood – is hét Australische icoon van koken in de bush en barbecueën in de achtertuin. Het is culinair erfgoed, met wortels die teruggaan tot de rondtrekkende arbeiders uit onze pioniersdagen. Het wordt meestal gebakken in de hete as van een open vuur of in een *bush oven* (een gietijzeren pan) en is zonder twijfel het makkelijkste brood dat je op een barbecue kunt maken.

Het deeg wordt gemaakt van de meest basale ingrediënten die een reiziger mee kan dragen: zelfrijzend meel, reuzel of boter (vaker reuzel, aangezien dat langer houdbaar is en het beste resultaat geeft), zout, suiker, melk en water. Als kind maakte ik altijd damper als ik ging kamperen, maar meestal interesseerde het maken ervan me meer dan het opeten – bij kinderen gaat het altijd eerder om de reis dan om de bestemming.

Je kunt het basisdeeg aanvullen met kruiden, olijven of waar je maar zin in hebt. Je kunt zelfs damperdonuts maken (p. 240), gevuld met marshmallows.

Zeef meel, suiker en zout samen in een kom. Prak de reuzel of boter met een vork erdoor, tot de textuur op broodkruim lijkt.

Meng melk en water erdoor. Kneed licht tot een deeg.

Leg op een ruim met bakmeel bestoven snijplank of bakplaat en druk het deeg een beetje plat. Snij er een kruis in, bestrijk met melk en bestrooi licht met bakmeel. Leg in een aluminium bak of platte ovenschaal.

Maak je barbecue klaar voor indirect garen op middelhoog vuur (180 °C, als je een thermometer hebt). Gebruik je een gasbarbecue met een kap, zet dan de binnenste branders uit en gebruik alleen de buitenste. Bij houtskool maak je een vuur aan elke kant van de barbecue.

Bak de damper tot hij goudgeel is, of tot het brood hol klinkt als je erop klopt.

Server warm, met veel boter.



VLAM- GEROOSTERDE PAPRIKA'S

Zo'n beetje iedere Italiaan met wie ik het over paprika's van de barbecue heb gehad, zegt dat als je ze direct in het vuur legt de smaak zo subliem is, dat geen enkele gasbarbecue daartegenop kan. Deze methode is geweldig, omdat het directe contact met de kooltjes het proces versnelt.

Ik werkte ooit met de Siciliaanse regisseur Carmelo Musca. Hartstochtelijk gebarend beschreef hij de manier waarop zijn moeder paprika's bereidde. Het stimuleerde mijn verbeelding; ik kon het zoete, verbrande vel ruiken, met daaronder het verrukkelijke, met de ziel van het vuur doortrokken vruchtvlees.

Deze paprika's doen het heel goed op bruschetta's (p. 18). Je kunt het best lange, puntige paprika's gebruiken. Het handige van de plastic zak bij de bereiding is dat je er al het verbrande spul in kunt laten zitten. Daarna knoop je de zak dicht en gooi je alles makkelijk in één keer weg.

VOOR 6 PERSONEN

6 paprika's met stevig vruchtvlees

Bouw een goed heet houtskoolvuur op en laat het uitbranden tot een gelijkmatig, gloeiend bed van as.

Leg de paprika's langs de zijanten van het vuur en draai ze met een vleestang met lang handvat om, zodat het vel aan alle kanten gelijkmatig verschroeit. Doe de paprika's als ze helemaal zwartgeblakerd zijn in een rvs-kom die je afdekt met plasticfolie of in een plastic zak die je dichtknoopt. Laat de paprika's afkoelen tot je ze kunt vasthouden.

Trek het verbrande vel van de paprika's, verwijder het steeltje en snij de paprika's open om de zaadjes te kunnen verwijderen.

GEMARINEERDE VLAMGEROOSTERDE PAPRIKA'S MET ANSJOVIS

VOOR 6 PERSONEN

zout
versgemalen zwarte peper
extra virgin olijfolie
2 theelepels echte marjolein of basilicum, gehakt
1 portie vlamgeroosterde paprika's (p. 52)
12 ansjovisfilets
1 teen knoflook, in dunne plakjes

Bestrooi een bord met zout en peper, giet er wat olijfolie op en strooi de helft van de kruiden erover. Leg dan de paprika's erop.

Verdeel de ansjovis, de rest van de kruiden en de knoflook over de paprika's.

Breng voor het serveren op smaak met peper en druppel er nog wat olijfolie overheen.





GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL MET SPECK, KRUIDNAGEL EN AHORNSIROOP

Zoete aardappels worden al duizenden jaren als voedselbron geteeld. De Nieuw-Zeelandse Maori hebben een lange geschiedenis in het verbouwen van kumara, hoewel die vergeleken met de rassen die we nu eten vrij klein waren – over het algemeen niet groter dan een vinger. De zoete aardappel ontstond uit een Amerikaanse groente en in de loop van de tijd werden er rode, gele en oranje aardappels gekweekt. Een heel voedzame groente, met veel vitamine A en C.

Er zijn eindeloos veel manieren om zoete aardappels klaar te maken, maar – net als bij in de schil gepofte aardappels – de eenvoudigste bereiding is het allerlekkerst. Hier zijn twee van mijn favoriete manieren om zoete aardappels op de barbecue te poffen.

Wikkel elke zoete aardappel in 2 plakjes speck of ontbijtspek. Prik ze vast met de kruidnagels.

Wikkel elke zoete aardappel stevig in 2 vellen aluminiumfolie.

Maak je barbecue klaar voor bakken op middelhoog vuur. Gebruik je houtskool, leg de aardappels dan in de kooltjes langs de rand; gebruik je gas, leg ze dan op het grillrooster boven de gasbranders.

Pof de zoete aardappels tot ze behoorlijk zacht zijn. Afhankelijk van hun omvang kan dat zo'n 30 minuten duren.

Gooi het folie weg als de aardappels gaar zijn. Snij ze open met een scherp mes en leg ze op een schaal.

Giet er wat ahornsiroop over en breng op smaak met zout en peper. Serveer direct.

VOOR 4 PERSONEN

- 4 zoete aardappels, gewassen en drooggedept
- 8 plakjes speck (gerookte ham uit Noord-Italië) of gerookt ontbijtspek
- 4 kruidnagels
- 2 eetlepels ahornsiroop
- zout
- versgekneusde zwarte peper



KNAPPERIGE SALADE VAN **KOMKOMMER,** MUNT EN RODE PEPER

Deze heerlijk frisse salade past goed bij diverse typen vlees en vis van de grill. Serveer je hem bij een niet-Aziatisch maal, gebruik dan limoensap als dressing.

Gebruik voor het beste resultaat een snelschiller om je komkommers aan alle kanten in lange, dunne repen te schillen; stop als je de zaadjes bereikt. (Heb je geen snelschiller, gebruik dan gewoon een dunschiller.)

Leg de repen komkommer in een kom die gevuld is met ijswater. Laat 10 minuten staan zodat ze volledig afkoelen en knapperig worden.

Ben je klaar om de salade te gaan eten, laat de komkommer dan goed uitlekken en leg op een serveerschaa.

Bestrooi met de munt en afgespoelde chilipeper.

Giet er wat nam prik pla over en serveer meteen.

VOOR 4-6 PERSONEN

2 komkommers

30 g munt

1 rode chilipeper, in dunne ringetjes, afgespoeld
in koud water en uitgelekt

nam prik pla (p. 270), als dressing

KREEFT

VAN DE GRILL

VOOR 2 PERSONEN

2 levende kreeften of rivierkreeften van
800–900 g
zout
versgemalen zwarte peper
4 laurierblaadjes
½ portie kruidenboter (p. 274)

De inspiratie voor dit recept kreeg ik tijdens een oudejaarsavond die ik eens in Norfolk doorbracht. In het VK hebben ze geweldige inheemse kreeften, met grote scharen en fantastisch zoet, mals vlees. We kochten vier tamelijk grote kreeften, maar hadden weinig spullen om ze mee te koken (zoals pannen!). Ik deed er gewoon wat natte laurierblaadjes bij, wikkelde de kreeften in folie en gooide ze in het haardvuur. Gaaf.

Dit recept is wat verder ontwikkeld dan het origineel, maar het is de eenvoud die het maakt of breekt. Het succes ervan hangt volledig af van de beschikbaarheid van levende kreeften van topkwaliteit. Het enige dat wordt toegevoegd, is een frisse kruidenboter (p. 274).

Maak de kreeften of rivierkreeften dood door ze 30 minuten in de vriezer te leggen, zodat ze helemaal verdoofd raken, en ze dan doormidden te snijden vanaf de kop naar de staart. Maak de twee helften van elkaar los. Haal de ingewanden eruit (het maagzakje en darmkanaal langs de staart).

Bestrooi de helften met zout en peper en duw een laurierblad onder het staartvlees.

Maak je barbecue klaar voor roosteren op hoog vuur.

Leg de kreefthelften, met de vleeskant naar beneden, boven het vuur en rooster ze 4-5 minuten. Draai ze om en rooster nog 2-3 minuten op de schaalkant. Het vlees moet lekker geblakerd zijn.

Verwijder voor het serveren de laurierblaadjes en schep wat van de kruidenboter op elke kreefthelft. Laat de boter even smelten en serveer dan direct.



