

Barbecue

VOOR ELKE GELEGENHEID



INHOUD

Inleiding

6

Voorgerechten

16

Rund- en
kalfsvlees

42

Lamsvlees

68

Varkensvlees

94

Gevogelte

120

Vis en
schaaldieren

146

Groenten en
brood

172

Binnenshuis
barbecuen

198

Marinades,
chutneys en
sauzen

224

Register

252

Inleiding

Barbecuen is van oorsprong een primitieve manier om vers gevangen wild boven vuur te bereiden en heeft zich sindsdien ontwikkeld tot een ware kunstvorm. Ontwikkelingen binnen het barbecuen hebben geleid tot nuances in de smaak van vlees, vis, schaal- en schelpdieren en fruit en groenten die ook hun weg hebben gevonden naar de beste Europese restaurants.

Geschiedenis

In geschiedenisboeken is te lezen hoe vroege ontdekkingsreizigers zagen dat inheemse volkeren vlees en vis op een rooster van jonge boompjes boven een smeulend vuurtje droogden. De Spanjaarden noemden deze geïmproviseerde grill een *barbacoa* en Franse kolonisten die langzaam hele dieren van top tot teen roosterden, introduceerden de term *barbe-a-queue*. Ongeacht de oorsprong van de barbecue hebben de moderne variaties waartoe deze eenvoudige maar briljante techniek heeft geleid, al generaties mensen veel plezier bezorgd. Vuur, dat meestal een vernietigend effect heeft, geeft koken juist creatieve kracht; het kringelende nevenproduct, rook, voegt een heel nieuwe dimensie toe aan de smaaksensaties van het verhemelte. Voor de nauwkeurigheid onderscheidt men barbecuen van grillen en roken omdat het een heel eigen rooksmaak geeft. Experimenteren met fantastische variaties op deze drie bereidingswijzen of het gebruik van een nieuwe manier van kruiden heeft uitspraken aan koks ontlokt dat zij het beste eten bereiden. Tot op de dag van vandaag wordt er gediscussieerd over wat de authentieke barbecuesmaak nu eigenlijk is, maar de uiteindelijke stem wordt bepaald door een maaltijd die alle vijf zintuigen prikkelt.

Aan de slag

Dit boek geeft een overzicht van het bereiden van eten op de barbecue en waar nodig uitgebreide beschrijvingen van methoden voor bepaalde resultaten. In het eerste deel vindt u een beschrijving van het juiste keukengerei; een keuze die van groot belang is voor elke maaltijd, van eenvoudige recepten tot feestelijke diners. Het juiste gebruik ervan is echter nog belangrijker. De keus voor bepaald keukengerei kan van grote invloed zijn op bereidingstijden, praktische handelingen en, nog belangrijker, op het resultaat. Wist u bijvoorbeeld dat lavasteen in gasbarbecues heel moeilijk goed te reinigen is en

het eten een onplezierige bijmaak kan geven als er een laagje verbrand vet op ligt? Dit soort kennis is afkomstig van de experts en wordt hier aan u doorgegeven.

Het tweede deel beschrijft de brandstof voor uw barbecue. Van hardhout tot briketten, het gerei dat wordt gebruikt en de smaak die u met uw gekozen methode wilt bereiken; het is allemaal van invloed op de brandstofkeuze. De informatie die u hier krijgt is waarschijnlijk van invloed op uw voorkeur voor hardhoutblokken van hickory, elzenhout, mesquitehout of appelhout als u die onmiskenbare rooksmaak wilt. Ik pas ouderwetse technieken toe in een moderne omgeving om zo het beste van twee werelden te krijgen – eeuwenlange tradities gecombineerd met modern gemak.

Het derde deel combineert uw nieuw verkregen kennis over keukengerei en brandstof om u te helpen de barbecue of grill op de beste prestatie voor te bereiden.

Afhankelijk van het soort eten dat u bereidt en hoe het er moet uitzien, kunt u de directe of indirecte verhittingsmethode gebruiken. Met de directe verhittingsmethode worden de natuurlijke sappen bewaard en krijgt uw vlees dat mooie en karakteristieke gegrilde uiterlijk. Combineer uw kooktechniek met gedroogde kruiden, sauzen of marinades voor eindeloze smaakcombinaties.

Marinades kunnen vlees verrassend mals maken en verschillende smaken aan uw gerechten geven. U vindt pittige combinaties van honing en chilipeper of een zachte rode-wijnmarinade met knoflook en experts geven tips over grotere stukken vlees om te voorkomen dat uw gemarineerde vlees op de barbecue verbrandt.

Dit boek bevat zowel commerciële als huisgemaakte bereidingen die geschikt zijn voor familiemaaltijd en of speciale gelegenheden. Het boek is ingedeeld in hoofdstukken voor rund- en kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees, kip, zeevis en schaal- en schelpdieren, groenten en brood.



Kipsticks met citroenpeper

INGREDIËNTEN

500 g kippengehakt
115 g broodkruim
1 middelgrote ui, gepeld
½ theelepel zout
1 theelepel gedroogde peterselie
½ theelepel citroenpeper
2 eetlepels citroensap
olie om in te vetten
20 minisatéstokjes

Bereidingswijze

Vorbereiding

Doe het gehakt in een kom, voeg het broodkruim toe en rasp de ui met de fijne kant van de rasp boven het broodkruim om het sap op te vangen. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de olie. Vermeng het geheel en kneed het met de handen goed dooreen. Laat het 15 minuten rusten.

Neem steeds een deel van het gehakt en vorm het rond het stokje tot een lengte van 3½ cm. Schik ze op een ingevet rooster, dek ze af en zet ze een uur in de koelkast.

Op de barbecue

Stel de barbecue in op directe verhitte, middelhoog. Vet de grill in met olie en leg de kipsticks erop. Laat ze 10–12 minuten bakken en draai ze regelmatig om tot ze door en door gaar zijn. Heet serveren.



Voor 20 satéstokjes

Voorgerechten

