

SMOKEY GOODNESS

LOWLANDS

BBQ

HET ULTIEME
BBQ-HANDBOEK
VOOR NL EN BE



JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER

DIT BOEK IS EEN ODE AAN VUURVERSLAAFDE ENTHOUSIASTELINGEN ZOALS JIJ, DIE SAMEN DE NEDERLANDSE EN BELGISCHE CULINAIRE CULTUUR AL BBQ'END EEN SMAKELIJKE UPPERCUT HEBBEN GEGEVEN EN VERRIJKT HEBBEN. DIE HET BEREIDEN VAN GOED ETEN WEER DE TIJD GUNNEN DAT HET VERDIENT EN OP ZOEK GAAN NAAR DE BRON, OM ALLEEN HET BESTE UIT DE GROND, STAL OF HET WATER TE TREKKEN. VOOR DE LOCAL LOVERS DIE DE VERSCHOLEN WAARDE IN SEIZOENSPRODUCTEN ZIEN, EN DEZE MET EEN STEVIGE LIK VUUR OF SNUIF ROOK OPTIMAAL WETEN TE VERWAARDEN. GENIET (AL DAN NIET MET ZACHTE G) VAN LOWLANDS BBQ, JE ACHTERTUIN WACHT OP JE.



INHOUD

FIRESTARTER 9

VURIG VERTIER 11

SMOKEY'S SNACKBAR 36

COMPETITION Q 63

LUSCIOUS LOWLANDS 87

GET THE GOOD STUFF 136

BETTER BBQ BUFFET 173

SMOKEY'S ADVENTURES 201

BBQ MASTERPIECES 220

SUGAR & SMOKE 247

REGISTER 270



FIRESTARTER

JUIST NU DE HELE WERELD MET EEN KLIK VAN DE MUIS OF AFSTANDSBEDIENING AAN JE VOETEN LIGT, NODIG IK JE UIT OM JE LAARZEN EENS AAN TE TREKKEN EN JE VOETEN TOT DIEP IN DE KLEI VAN DE EIGEN ACHTERTUIN TE STEKEN. WANT JA, INSPIRATIE EN PRODUCTEN VAN VER HALEN IS VERRIJKEND EN HEERLIJK, MAAR KIJK OOK EENS OM JE HEEN EN VERSCHUIF JE FOCUS VAN VERGEZICHT NAAR DICHTBIJ. NEEM HET LANDSCHAP DAT AAN JE AUTO OF FIETSSTUUR VOORBIJ ZOEFT EENS AANDACHTIG IN JE OP. WELLICHT SJEES JE ONGEMERKT VOORBIJ AAN EEN VEEHOUDER DIE MET AANDACHT EN LIEFDE ZIJN DIEREN GROOTBRENGT, EEN LANDBOUWER DIE KRAAKVERSE GROENTEN UIT DE VOLLE GROND TREKT OF EEN VISSER DIE EEN LIJN GEVANGEN SNOEKBAARS NAAR BINNEN HENGELT. IN NEDERLAND EN BELGIË ZITTEN WE IMMERS OP EEN SCHATKIST AAN MOOIE PRODUCTEN. DIE GA JE ECHTER ALLEEN ZIEN ALS JE ONTHAAST, GEMAK INWISSELT VOOR AANDACHT EN EROPUIT TREKT. HET IS HOOG TIJD OM JOUW EIGEN CULINAIRE ERFGOED VLAMMEND TE HERONTDEKKEN. TIJD VOOR LOWLANDS STYLE BBQ!

Ha! Ik hoor het je denken, culinair erfgoed van Nederland? Dat is toch groenten, vlees en aardappelen, geprakt tot een eenhapsmaaltijd met een flinke scheut jus? True, culinair gezien is de Hollandse kost internationaal niet echt geroemd om zijn hoogstandjes. Maar dat betekent niet dat er geen oer-Hollandse producten zijn die een erepodium en een vurige verwennerij verdienen. We doken diep het lokale konijnenhol in en ontdekten dat achter geijkte gerechten prachtige ingrediënten schuilgaan. Vlees, vis, groenten en zuivel, veelal geproduceerd door ambachtslieden die kwaliteit, duurzaamheid en karakter nastreven boven winst. Ook onze herontdekking van het Vlaamse aanbod heeft ons aangenaam verrast. We kwamen gerechten tegen waar men al eeuwenlang van geniet, maar die gek genoeg bij het grote publiek van Noorderburen nog nooit zijn doorgedrongen. Allemaal goede redenen om samen met jou de omgeving af te struinen naar deze local heroes om ze vervolgens eens met een stevige vlam te grazen te nemen.

Meer dan ooit in de Smokey-boekenhistorie ligt bij *Lowlands BBQ*

de focus op meesterwerken van dichtbij, gerechten op basis van ingrediënten van hier, al dan niet met een historische knipoog. Over meesterwerken gesproken, voor wat extra vurig cultureel BBQ-vertier zijn we op zoek gegaan naar iconische schilderijen van Vlaamse en Nederlandse meesterschilders uit de Gouden en negentiende eeuw. Deze hebben we met een dikke knipoog samen met fotograaf Remko Smokey style nagebootst. Herken jij ze tussen de gerechten door?

Dat we juist nu voor een Lowlands BBQ-thema kiezen, spreekt voor ons boekdelen. Toen we een decennium geleden begonnen met ons BBQ-avontuur was er in Nederland en Vlaanderen geen sprake van een levendige BBQ-cultuur. Niet gek dus dat we voor inspiratie naar Amerika, Argentinië, Zuid-Afrika, Finland en Australië trokken op zoek naar beter. Maar met de jaren is er veel veranderd. Via webfora, YouTube-kanalen en Amerikaanse BBQ-wedstrijden sloop er een groeiend enthousiasme voor een betere vorm van BBQ West-Europa in. De waardering voor het met aandacht bereiden van grote stukken

vlees op lage temperatuur voor een lange periode in de rook en warmte van hout gestookt vuur raakte al snel in een stroomversnelling. Deze ontwikkeling werd een maalstroom, die het culinaire BBQ'en weer meesleurde en look at us now! Ieder weekend is er wel ergens een BBQ-wedstrijd in weer en wind, je struikelt over de BBQ-speciaalzaken, iedere achtertuin is in de zomer (en steeds vaker ook in de winter) in rook gehuld en menig restaurant – van gezellige buurtbistro tot sterrenzaak – heeft de oervorm van koken met vuur onder de knie gekregen. We mogen anno 2021 spreken van een levendige BBQ-scene, die in vele vormen onderdeel is geworden van een way of life voor een nog steeds groter groeiende groep BBQ-lovers zoals jij en ik. Met dit boek nodigen we jou uit om deze scene en al haar facetten te ontdekken of te verbreden. En het allermooiste daarvan? Dit keer kan je er op de fiets naar toe.

Jord Althuisen
@jordalthuisen



FRIETJE ZOERVLEISJ

**DAT DIT GERECHT NOG STEEDS ONDER DE RIVIEREN IS BLIJVEN STEKEN, DAAR SNAP-
PEN WIJ GEEN BAL VAN. OH MAN, DIT IS ZO LEKKER! DE LICHTZOETE, STROPERIGE
ROBUUSTE VLEESSAUS IS ECHT DE BESTE FRIETTOPPING (HET IS 'FRIET' OF 'FRITES',
NIET 'PATAT!') DIE JE KUNT BEDENKEN. WE KONDEN HET NIET LATEN DEZE LIMBURGSE
CLASSIC TOCH DE SMOKER IN TE SCHUIVEN - GEEN SLECHT IDEE, JE ZULT HET ZIEN!
TRADITIONEEL WORDT ZUURVLEES (OF 'ZOERVLEISJ', ZOALS DE LIMBURGERS ZEG-
GEN) GEMAAKT VAN PAARDENVLEES. VINDEN WIJ EEN PRIMA IDEE, MAAR GEZIEN
DE VERKRIJGBAARHEID WELLICHT GOED OM BIJ DE SLAGER OOK RUNDERSUKADE
IN JE TAS TE LATEN STOPPEN.**



Ingrediënten (voor 4 personen)

500 ml azijn
500 ml water
3 laurierblaadjes
3 kruidnagels
1 kg rundersukade
(of paardenvlees), in
plakken van circa 5 cm
1 el zonnebloemolie
600 g ui, in halve ringen
160 g bruine basterdsuiker
6 el appelstroop
3 plakken ontbijtkoek
30 ml Tabasco Chipotle
1 kg dikke friet met schil
zout en versgemalen
zwarte peper
2 el gehakte bladpeterselie
200 g mayonaise

Benodigheden

BBQ met deksel voor
indirect grillen
hickory- of eikenhoutchunks
(blokken rookhout van
circa 5 x 5 cm)
Dutch oven of BBQ-pan
frituurpan met olie

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 nacht, be-
reiding 5 uur

Maak een marinade van de azijn, het water, de laurierblaadjes en kruidnagels. Leg het vlees erin – het moet onderstaan – en laat een nacht in de koelkast marinieren.

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 115 °C is bereikt. Schik de rookhoutchunks tussen de gloeiende kolen. Haal het vlees uit de marinade (bewaar de marinade!) en dep het droog. Rook het vervolgens circa 3 uur op de BBQ.

Verhit de zonnebloemolie in een Dutch oven. Voeg de ui toe en bak hem circa 10 minuten op laag vuur, tot hij bruin kleurt. Doe de bewaarde marinade, de basterdsuiker en appelstroop erbij en breng het geheel aan de kook. Snijd het vlees in blokjes van 3 x 3 cm en voeg ze toe. Schik nog wat rookhoutchunks tussen de kolen en zet de pan dan zonder deksel op het rooster van de BBQ. Laat het geheel nog ongeveer 2 uur zachtjes roken en stoven, tot het vlees mals en zacht is.

Snijd de ontbijtkoek in blokjes, voeg ze toe en kook het geheel in tot de saus gebonden is. Breng de stoof op smaak met de Tabasco Chipotle, zout en peper.

Bak de friet knapperig op 180 °C in de frituur, bestrooi het met zout en schep het zuurvlees erover. Garneer met de bladpeterselie en serveer met mayonaise.



Caviana
SMOKERS

NICE TO MEAT
Meat is Art

DAMMERS
OUTSKOOL

Cobrasa®

Caviana
SMOKERS

COMPETITION Q

NERGENS ANDERS MERK JE HOE LEVENDIG DE BBQ-CULTUUR IS ALS BIJ WEDSTRIJDEN. EEN PARKEERPLAATS OF GRASVELD VERANDERT IN EEN SMEULENDE ARENA WAAR GROTE GROEPEN TEAMS GETOOID IN GELIJKE OUTFITS EN BEER IN HAND HUN BATTLE AREA INRICHTEN. SOMMIGE GAAN MET MILITAIRE PRECISIE TE WERK OP GEAVANCEERDE APPARATUUR, ANDERE BEREIDEN HUN WAREN PRAKTISCH VANUIT DE KOFFERBAK OF ZETTEN DE MEEGEBRACHTE MINIBAR EERDER KLAAR DAN DE VELDKEUKEN. WAT JE STIJL OOK IS, BBQ-WEDSTRIJDEN ZIJN GOOD FUN EN EEN PRIMA PLEK OM BIJ TE LEREN EN VRIENDEN VOOR HET LEVEN TE MAKEN. DE LAATSTE JAREN ZIJN ER TAL VAN EVENTS EN WEDSTRIJDSTIJLEN BIJGEKOMEN. TIJD OM IN DE WONDRE WERELD VAN DE COMPETITION Q TE DUKEN.

HUMBLE BEGINNINGS

Tien jaar geleden had je in Nederland en België maar weinig wedstrijden om naar uit te kijken. Per land waren er zo'n tien BBQ-teams actief die elkaar elk jaar troffen op een Nederlands of Belgisch kampioenschap BBQ (waar de Belgische teams steevast wonnen, ook op de NK's). Avontuurlijke BBQ'ers die aan meer wedstrijden wilden meedoen, vlogen naar de internationale culinaire wedstrijden ergens in de wereld en that was it. Rond 2011 kwam hierin verandering, toen de grillfather van de Nederlandse BBQ-scene, Harry Havinga, op het lumineuze idee kwam een aantal Amerikaanse BBQ instructors naar Nederland te halen voor tekst en uitleg over een Amerikaanse BBQ-wedstrijdvorm onder de vlag van de KCBS (Kansas City Barbecue Society; lees je zo meer over). Ergens op een trapveldje in Hoofddorp verzamelde zich een groepje BBQ-enthousiastelingen en werd de basis gelegd voor USA style BBQ-wedstrijden.

Een jaar later volgde de eerste door de KCBS gesanctioneerde BBQ-wedstrijd in Nederland met slechts een paar deelnemende teams. Wat destijds kleinschalig begon, is inmiddels uitgegroeid tot een Europees fenomeen; er zijn tegenwoordig het hele jaar door Amerikaanse BBQ-wedstrijden op ons continent. In de zomer crossen honderden teams door heel Europa (sommige

vliegen zelfs naar de USA) om hun plaats in de rankings te verbeteren of verdedigen. Er zijn in de winter zelfs BBQ-wedstrijden op bevroren meren in Oostenrijk en op besneeuwde bergen in de Italiaanse Alpen (waar je het voorkomen dat je vlees bevroert gerust als extra handicap mag beschouwen). Daarnaast zijn er nieuwe disciplines bijgekomen, zoals Steak Cookoffs en Whole Hog-competities, en nieuwe culinaire wedstrijdcircuits waarbij de mooiste en origineelste gerechten op de BBQ worden bereid. Menig festivalorganisator zorgt bovendien voor een aantrekkelijke programmering voor bezoekers, die in steeds grotere getale komen om te proeven, leren en ontdekken. Kortom, barbecueën is hard op weg om ook in Nederland en België een way of life te worden en daar maken de culinaire en Amerikaanse BBQ-wedstrijden een wezenlijk onderdeel van uit.

KANSAS CITY BARBECUE SOCIETY

Het succes van wedstrijden onder het reglement van de Kansas City Barbecue Society is volgens mij prima te verklaren: jij kunt het ook! Ja, jij ja, die hobby-BBO'er die alleen in het weekend af en toe in zijn achtertuin aan het culionieren is. Want wat moet je namelijk doen? Je kookt voor zes juryleden kip, spareribs, pulled pork en brisket, legt de gerechten in een foamdoosje op een bedje

van sla of peterselie en laat je inzendingen anoniem beoordelen op uitstraling, smaak en malsheid – that's it. Je hoeft dus geen opgeleide kok of semiprofessional te zijn en mooie bordjes te maken om goed te kunnen scoren op deze wedstrijden. Okay, toegegeven: deelnemen is easy, maar wil je winnen, dan zul je toch wat meters moeten maken in het wedstrijdscircuit. Want ook al is de uitdaging niet complex, iets simpels heel erg goed doen vraagt wel degelijk om wat toewijding en ervaring. Niet voor niets wordt de Europese top tien al jaren gedomineerd door dezelfde teams. Doordat toetreding tot deze events laagdrempelig is en het een uitstekende eerste stap is in het wedstrijdscircuit is het aantal deelnemende teams harder gegroeid dan een met kerosine besprenkelde bosbrand. CATERAARS, RESTAURATEURS, SLAGERS, HOBBYISTEN EN VRIENDENGROEPEN slaan de handen ineen en trekken samen met een hoge dosis plezier ten strijde. Doordat brisket en pulled pork door velen low & slow bereid worden, beginnen de wedstrijden op zaterdag. Teams arriveren, bouwen hun keukens, slaapplekken en fun zones op en gaan al genietend van het gezelschap en een biertje aan de slag. Doordat vele elkaar als een soort rondzwervende familie regelmatig in de weekenden zien, is het altijd een gezellige reünie van gelijkgestemde BBQ-lovers uit



GREAT BALLS OF FIRE

GEHAKTBALLEN MET KERSEN? SERIEUS? WE STONDEN ELKAAR WEL EEN BEETJE VREEMD AAN TE KIJKEN HIER IN DE SMOKEY-KEUKEN TOEN WE ONTDEKTE DAT DIT EEN VLAAMSE CLASSIC IS. OKAY, DIE IS DAN OP BASIS VAN ZURE KRIEKEN, OFTEWEL KERSEN MET EEN BEDUIDEND ZUURDER KARAKTER DAN WE VAAK ETEN EN DUS BETER PASSEND IN EEN HARTIG GERECHT, MAAR DIE ZIJN WAT LASTIG TE KRIJGEN. EN DUS HEBBEN WE ONSZELF DE CULINAIRE VRIJHEID GEGUND OM ER EEN FLINKE DRAAI AAN TE GEVEN. DEZE SEMI-ZOETE BBQ-VARIANT GAAT JOU NET ZO AANGENAAM VERRASSEN, ZEKER EN VAST.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

250 g rundergehakt
250 g varkensgehakt
75 g panko
2 eieren
25 g robuuste BBQ-saus,
bijv. Smokey's Bold & Beefy
12 plakken ontbijtspek

KRIEKENSAUS

½ ui, fijngesnipperd
3 takjes tijm, blaadjes fijngehakt
1 takje rozemarijn, naaldjes
fijngehakt
1 pot kersen op sap (circa
600 g, uitlekgewicht
circa 300 g)
300 ml BBQ-saus,
bijv. Smokey's Finest
2 el wittewijnazijn

Benodigheden

BBQ met deksel voor
indirect grillen
1 handje rookhoutsnippen,
geweekt in water
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur,
bereiding 1 uur en 15 minuten

Meng voor de gehaktballen
alle ingrediënten behalve het
ontbijtspek en kneed tot een
samenhangend geheel. Verdeel
het gehakt in vier porties en draai
hier ballen van. Omwikkel elke
bal met drie plakken ontbijtspek
en zet minimaal 1 uur in
de koelkast.

Bereid een BBQ voor op indirect
grillen en verhit deze tot een
temperatuur van 160 °C is
bereikt.

Leg de uitgelekte rookhout-
snippers op de gloeiende kolen
en leg de gehaktballen op
het rooster. Sluit de deksel en
rook de gehaktballen circa 1
uur en 15 minuten, tot ze een
kerntemperatuur hebben bereikt
van 70 °C.

Zet ondertussen de ui met de tijm
en rozemarijn op in het sap van
de kersen en kook dit in tot bijna
al het vocht is verdampt. Voeg de
BBQ-saus en kersen toe en breng
op smaak met de wittewijnazijn.
Serveer de saus bij de ballen.



15

MX





LUCIOUS LOWLANDS

YANKEE STYLE WITLOF

NIKS GEEN ZACHTGEKOOKTE WITLOF BEDEKT MET MUFFE BECHAMELSAUS, HAM EN KAAS. WIJ GRILLMASTERS HEBBEN EEN VEEL BETER IDEE EN MAKEN VAN DEZE BITTERE STRONKEN EEN SMAKELIJKE BBQ-BITE. VOEL JE HEM AL AANKOMEN? KIJK NOG EVEN NAAR DE FOTO HIERNAAST... JUIST JA! JUST ADD BACON! EN BBQ-RUB, EN BBQ-SAUS ALS WE DAN TOCH USA STYLE GAAN. TRUST ME, FOLKS, WITLOF WAS NOG NOOIT ZO LEKKER.



Ingrediënten

(voor 4 personen)

8 stronkjes witlof
75 g roomkaas, op kamertemperatuur
150 g leerdammer, geraspt
zout en versgemalen zwarte peper
16 plakjes ontbijtspek
5 el BBQ-kruiden, bijv. Smokey's Pig Powder
100 ml BBQ-saus, bijv. Smokey's Finest
2 el bladpeterselieblaadjes, fijngehakt

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect grillen
1 handje rookhoutsnippers, geweekt in water
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
30 minuten, bereiding
15 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.

Verwijder de buitenste blaadjes van de stronkjes witlof en snijd ze in de lengte in tweeën. Wip de binnenste blaadjes eruit. Roer de roomkaas los en meng de geraspte kaas erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Vul de holtes van de witlof met het kaasmengsel en plak ze weer op elkaar. Omwikkel de stronkjes spiraalsgewijs met 2 plakken ontbijtspek en bestrooi ze met de BBQ-kruiden.

Leg de uitgelekte rookhout-snippers op de gloeiende kolen en leg de witlof op het rooster van de BBQ. Sluit de deksel en rook de witlof circa 10 minuten.

Verwarm ondertussen de BBQ-saus en bestrijk de stronkjes witlof na 10 minuten met de saus. Sluit de deksel en laat de saus nog circa 5 minuten karamelliseren. Strooi de bladpeterselie erover. Vanaf nu eten je kinderen wél witlof met kaas uit de oven.



SPEKLAPPEN DONE RIGHT MET DUTCH CRUNCH TOPPING

TUURLIJK MAG EEN SPEKLAP NIET ONTBREKEN! WANT MET EEN BEETJE BBQ-LOVE EN EEN GOEDE AANPAK IS ER ECHT IETS ONGELOOFLIJK LEKKERS VAN TE MAKEN. BELANGRIJKSTE IS DAT JE DEZE VETTIGE REEPJES VARKENSGENOT NIET DIRECT BOVEN EEN TE HEET VUUR GRILT. DAT IS VRAGEN OM EEN VUURZEE EN EEN KNAPPERIG RANDJE (LEES: VERBRAND VLEES). JIJ GAAT ZE DUS ZELF DIK SNIJDEN EN DAN EERST LOW EN SLOW VERWENNEN VOORDAT JE ZE TOCH EVEN, MET BELEID, DOOR HET VUUR LAAT KIETELEN. HET RESULTAAT? EEN ROKERIGE PLAK PORK PERFECTION MET EEN MOOIE BALANS IN VETTIGHEID, ZOET EN ZUUR.



Ingrediënten
(voor 8 personen)

1½ kg buikspek zonder zwoerd van goede herkomst, zoals Heyde Hoeve

RUB

2 el zout
2 el suiker
2 tl versgemalen zwarte peper
2 tl knoflookgranulaat
2 tl uienpoeder

SAUS

2 grote uien, fijngesnipperd
4 knoflooktenen, fijngesnipperd
2 flesjes IPA
300 g molasse
50 ml sojasaus
30 ml azijn
Tabasco Chipotle naar smaak

DUTCH CRUNCH TOPPING

2 el piccalilly
150 g cashewnoten, geroosterd en grof gehakt
150 g Amsterdamse uitjes, in kleine blokjes
150 g cornichons, in kleine blokjes

Benodigdheden

BBQ met deksel en gietijzeren rooster voor indirect en direct grillen
2 à 3 appelhouthunks, (blokken rookhout van 5 x 5 cm), bijv. Smokey Goodness Apple Smoke Chunks
kernthermometer
staafmixer
slagerstouw

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 3 uur, bereiding 10 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt.

Meng alle ingrediënten voor de rub. Spoel het stuk buikspek af onder de kraan en dep het droog; vouw het dubbel en bind het op met slagerstouw, verdeel vervolgens de rub erover. Schik de rookhouthunks tussen de gloeiende kolen en leg het spek op het rooster van de BBQ. Sluit de deksel en rook het spek circa 3 uur, tot het een kerntemperatuur heeft bereikt van 76 °C.

Verwarm ondertussen alle ingrediënten voor de saus, behalve de tabasco, in een pan en kook het geheel tot ongeveer driekwart in. Breng op smaak met de tabasco en zet apart.

Pureer voor de Dutch Crunch Topping de piccalilly glad met een staafmixer en meng met de cashewnoten, Amsterdamse uitjes en cornichons. Zet apart.

Bouw de BBQ om naar direct grillen, verhoog de temperatuur tot 220 °C en plaats het gietijzeren rooster. Snijd dikke plakken van 1,5-2 cm van het gerookte spek, bestrijk ze aan beide zijden met de saus en grill ze aan weerskanten, terwijl je ze tussendoor nog een paar keer bestrijkt met de saus. Serveer de speklappen met de Dutch crunch topping.



MATTENTAARTJES

MET BOURBONMASCARPONE

DE GESCHIEDENIS VAN DEZE OOST-VLAAMSE LEKKERNIJ GAAT WAY BACK - ZE WERD AL BEZONGEN IN 13E-EEUWSE TROUBADOURSIEDEREN. 'MATTEN' VERWIJST NAMELIJK NAAR DE UITGELEKTE WRONGEL VAN GESTREMDE MELK, IETS WAAR JE IN DE MIDDELEEUWEN ZONDER KOELING AL SNEL OP UITKWAM BIJ HET VERDUURZAMEN VAN JE VERSE MELK. DE UITGELEKTE WRONGEL WORDT GEMENGD MET SUIKER EN EIDOOIERS EN DAN UITGESPREID OP EEN VIERKANT STUK DEEG WAARVAN JE DE PUNTEN NAAR ELKAAR TOE VOUWT VOOR HET BAKKEN. JE ZIET TEGENWOORDIG KEURIGE VERSIES MET UITGESTOKEN STUKJES DEEG, DICHTGEVOUWEN RANDJES EN INGEKNIPTE TOPLAAGJES. MAAR DAT PATISSERIEGEFRUMMEL IS NIETS VOOR EEN ROBUUSTE BBQ'ER ALS JIJ, DUS GA VOOR DE MIDDLE AGES STYLE EN MAAK DE TAARTJES AF MET EEN FLINKE LIK BOURBONMASCARPONE.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

1½ l volle melk
½ l karnemelk
2 eieren
100 g suiker
45 g amandelmeel
1 el bourbon
2 el zachte boter
2 el bloem
4 plakken bladerdeeg
20 kersen, ontpit

BOURBON-MASCARPONE

240 ml slagroom,
licht opgeklopt
6 el mascarpone
6 el bourbon
3 el suiker

Benodigdheden

BBQ voor indirect grillen
steelpan
kaasdoek of een dunne
theedoek, goed uitgespoeld
slagersfolie of plasticfolie
zeef
mixer
4 miniskillets of kleine
taartvormpjes

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1½ uur, bereiding 30 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 225 °C is bereikt.

Breng in een steelpan de volle melk tot net onder het kookpunt en haal de pan van het vuur. Voeg de karnemelk toe en roer door tot het mengsel begint te schiften. Als dit niet gebeurt, wil een theelepeltje citroensap of azijn nog weleens helpen. Leg een natte kaasdoek in een zeef boven een hoge pan en giet het mengsel erop. Leg als het meeste vocht is weggelekt een vel slagersfolie op het mengsel en sla de hoeken van de doek eroverheen. Zet dit een uurtje weg. Gefeliciteerd, je hebt zojuist zelf ricotta gemaakt.

Splits de eieren, klopt de eiwitten stijf met de mixer en zet apart. Doe de ricotta in een kom, voeg de eidooiers, suiker, het amandelmeel en de bourbon toe en roer tot een glad mengsel. Spatel dan voorzichtig het stijfgeklopte eiwitschuim erdoor.

Vet de skillet in met een beetje boter en bestuif ze met bloem. Leg in elke skillet een vel bladerdeeg en vul de pannetjes tot net onder de rand met het ricottamengsel. Verdeel er een stuk of vijf kersen over en vouw de hoeken van het bladerdeeg terug naar het midden. Zet de skillet op het rooster van de BBQ en bak de mattentaartjes in circa 30 minuten gaar.

Roer voor de bourbonmascarpone alle ingrediënten door elkaar en serveer hem bij de warme mattentaartjes.





VLAMMEN IN ONZE EIGEN LAGE LANDEN!

**SMOKEY GOODNESS LOWLANDS BBQ
IS HET NIEUWSTE EN DIKSTE BBQ-BOEK VAN
JORD ALTHUIZEN OOIT. BIGGER, BETTER EN
100% VANUIT JE EIGEN BACKYARD.**

**GA MEE OP EEN VURIGE ONTDEKKINGSREIS
EN BIJT JE VAST IN DE ALLERBESTE KREEFT,
WORLD-FAMOUS LAMSVLEES EN AWARD-
WINNING RUNDVLEES VAN EIGEN BODEM. MET
ALLE BASISINFO OVER BARBECUEËN EN ALS
BONUS EEN ULTIEME BBQ-GUIDE: DE HEETSTE
BBQ-RESTAURANTS, VETSTE BBQ-SHOPS &
DE BESTE BUTCHERS VAN NEDERLAND EN
BELGIË OP EEN RIJ. #BBQLOKAAL**

**SMOKEY GOODNESS:
DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER
ALLER TIJDEN. AL MEER DAN
330.000 EXEMPLAREN VERKOCHT**

**'DE ONBETWISTE HELD VAN DE BBQ IN
NEDERLAND WEET BOEK NA BOEK WEER DE
HEERLIJKSTE GERECHTEN TE CREËREN.'**

- NOORDHOLLANDS DAGBLAD

**'SMOKEY GOODNESS ZET MENIG
ACHTERTUIN IN VUUR EN VLAM'**

- FOODIES



9 789021 577852

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen