

HET



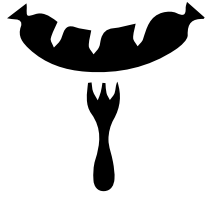
BASIS  
BOEK

BEKEND  
VAN  
24 Kitchen



DE LEKKERSTE BBQ-RECEPTEN VOOR IEDEREEN  
INCLUSIEF GERECHTEN VAN JE FAVORIETE GRILLMASTERS!





# INHOUD

VOORWOORD **006**  
BBQSTREET GRILLMASTERS **008**  
GEAR & TECHNIEKEN **010**  
TIPS & TRICKS **014**  
REGISTER **174**  
DANKWOORD **176**



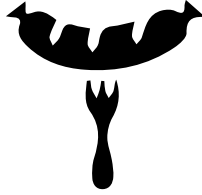
RUBS **018**  
BOTERS **020**  
MARINADES **022**  
MOP-SAUZEN **026**  
SAUZEN **028**



**BORREL-Q 034**  
**BURGERS 048**  
**LUNCH 062**  
**VIS 076**  
**VLEES 090**  
**VEGA 105**  
**DESSERT 118**  
**WINTER 132**  
**BBQ-PRONKSTUKKEN 146**

SIDES **162**  
DRINKS **168**





HET BBQSTREET-BASISBOEK STAPT IN DE WERELD VAN VUUR EN ROOK. DE INS EN OUTS VAN HET BARBECUEËN VOOR ZOWEL DE STARTENDE ALS DE GEVORDERDE BBQ'ER. EEN BOEK GESCHREVEN VOOR DE ENTHOUSIASTE MANNEN, VADERS, OPA'S EN ANDERE FANATIEKE BBQ-LIEFHEBBERS.

# VOORWOORD

Een bundeling van de smaakvolste recepten van over de hele wereld en technieken om jouw BBQ-skills en smaakbelevissen naar een hoger niveau te tillen. Buitenspelen met vuur is nog nooit zo lekker geweest, of het nu zomer of winter is.

Het culinaire team van BBQSTREET heeft samen met de bekendste grillmasters van Nederland en België, Ralph de Kok, Jord Althuizen, Peter De Clercq en Harm Jan Bloem, dit boek ontwikkeld uit passie voor het grillen op zowel gas als houtskool. Er zal een wereld aan nieuwe bereidingsmogelijkheden op de BBQ voor je opengaan. De recepten variëren van eenvoudig tot complex en van borrel tot dessert met een paar extra speciale ideeën voor bijzondere gelegenheden. Een afwisselend en praktisch boek met handige do-it-yourself-informatie. Niet te veel poespas, maar gewoon lekker barbecueën. Of, zoals Ralph de Kok het zou zeggen: 'Maken.'

Heel veel grillplezier!

## **BBQSTREET**

Als je dacht dat buiten koken alleen iets is voor de zomer en de BBQ alleen voor hamburgers, dan heb je het helemaal mis! BBQSTREET is het grill-, BBQ- en outdoor-cookingprogramma bekend van 24Kitchen en VTM. Elke aflevering krijg je een masterclass van de beste grillmasters van Nederland en België over ieders guilty pleasure waar je spontaan een glimlach van op je gezicht krijgt: de BBQ.

## **GROOTSTE (INTER)NATIONALE GRILLMASTERS**

Niet de minste namen zijn opgetrommeld voor deze vuursessies waarbij het water je in de mond loopt! Jord Althuizen, onder andere wereldkampioen BBQ'en, hoofdjurylid van *Grillmasters* en schrijver van negen kookboeken. Harm Jan Bloem, Zuid-Afrikaanse braaideskundige en jarenlang BBQ-televisiechef bij RTL. De Belgische BBQ-held en wereldkampioen BBQ Peter De Clercq. En niemand minder dan culinair BBQ-specialist Ralph de Kok, BBQ-kampioen, schrijver van drie grillboeken en bekend van tv. Zij zijn de grillmasters die alle ultieme BBQ-tips, -tricks en -geheimen met je zullen delen. Waar de één helemaal losgaat met sausjes, rubs, marinades en creatieve smaakcombinaties, laat de ander je zien hoe je zonder al te veel poespas indruk maakt met de basics. Voor ieder wat wils!

## **STAP IN DE WERELD VAN VUUR & ROOK**

Grillen, roken, bakken, roosteren, poffen en nog veel meer technieken zullen de revue passeren, maar niet zonder stap-voor-stapinstructies over hoe je je BBQ moet aanzetten en op temperatuur moet houden, een snelcursus roken, uitleg over direct en indirect barbecueën en welke stukken vlees waarvoor geschikt zijn... de lijst is eindeloos. Houtskool, gas, berkenhout, pizzastenen, kokosbriketten, cederhouten planken en drank als smaakmakers... BBQSTREET laat zien dat de BBQ multifunctioneel is.

## **TECHNIEKEN & SMAKEN**

De vuurvedetten laten niet alleen alle mogelijkheden van de BBQ zien, maar leggen ook uit hoe je zelf vlees bewerkt: ontvriezen, uitbenen, worst of gehakt maken. Ook geven ze hun geheimen prijs over vis, groente en fruit op de BBQ. Zelfs de grootste leek kan voortaan fluweelzachte zalm, ribeye-steak en rokerige paprika nonchalant en in een handomdraai van de BBQ toveren. Van traditionele BBQ-recepten tot internationale verleidelijke hot items zoals matambre, pulled pork en sosaties. Loopt het water je al in de mond? Na het zien van BBQSTREET wil je direct aan het barbecueën slaan. Het hele jaar door.





# GRILL MASTERS:



**Ralph de Kok:** Ralph houdt zich al tientallen jaren bezig met barbecueën en buitenkoken. Eind jaren 80 werd hij door het Amerikaanse grillen en low & slow BBQ geïnspireerd en aangestoken door het BBQ-virus! Nadat hij een aantal jaren deze manier van barbecueën had beoefend en het iedereen had uitgelegd die het maar wilde horen, ontdekte hij dat er nog véél meer na deze manier van barbecueën kwam. Er bestaan in de wereld immers enorm veel verschillende BBQ- en grilltechnieken.

**Jord Althuisen:** Als aanstichter van al het culinaire vertier bij Smokey Goodness is Jord nog iedere dag de man met de lucifer. In 2010 begon hij met zijn missie om Nederland kennis te laten maken met een betere vorm van koken op echt vuur. Zijn strijd tegen de sjaslieks, huzarensalade en pindasaus resulteerde een decennium later in een vlammend BBQ-imperium. BBQ-boeken, restaurants, festivals, catering, als Jord het met zijn crew in de fik kan steken, doet hij het. Zelf geniet hij het meest van een ronkende barolo in het glas naast een dikke côte de boeuf, overladen met een klassieke versgemaakte bearnaisesaus.



**Harm Jan Bloem:** Harm Jan braait al meer dan vijftwintig jaar en treedt op als BBQ-Man bij televisieprogramma's van onder andere RTL4. Met zijn bedrijf BushKitchen en een mix van de Zuid-Afrikaanse braai- en Amerikaanse rooktechnieken grilt en rookt hij géén standaardmenu's, maar grote stukken biologisch vlees en vis van topkwaliteit. Goed gekruid maar zonder sausjes, want die leiden af van de pure braaismaak.



**Peter De Clercq:** Peter De Clercq is een van de weinige chefs die het grillen werkelijk onder de knie heeft. Het werd de specialiteit van zijn restaurant Elckerlijc in Maldegem. Met zichtbaar gemak temt hij de vlammen tot een rode kolengloed en slaagt hij er steeds weer in perfect gegrild vlees en dito vis te serveren. Zijn geheim: kennis van zaken en goede producten. Restaurant Elckerlijc bestaat al meer dan 25 jaar. Het geheime ingrediënt hiervoor is passie. Passie voor het vuur, voor de producten, voor hospitality.

**Paul Schuil:** Zonder de hulp van chef en grillmaster Paul met zijn skills, passie en tomeloze inzet in de voorbereiding, de productie, in de keuken of achter de BBQ en als back-up voor de grillmasters, waren dit programma en dit boek niet tot stand gekomen.



# SAUZEN

SAUSJE ERBIJ? MET DEZE HEERLIJKE  
VOORBEELDEN MAAK JE JE BBQ-  
MAALTIJD HELEMAAL AF.

## BASIS-BBQ-SAUS

(voor 600-700 ml)

3 el bruine basterdsuiker  
1 el glucosestroop  
1 el vloeibare honing  
2 el Jack Daniel's  
1 el versgemalen peper  
1 el grofgemalen zeezout  
1 fl uiengranulaat  
1 fl knoflookgranulaat  
1 el frambozenazijn  
1 el worcestersaus  
1 el srirachasaus  
500 ml ketchup  
peper en zout

Verhit de bruine basterdsuiker, glucosestroop en honing in een pan op laag vuur tot alles begint te karamelliseren. Blus af met Jack Daniel's en voeg de overige ingrediënten toe, behalve peper en zout. Laat de saus op laag vuur circa 20 minuten pruttelen zodat er een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.





## BBQ-SAUS MET BOURBON

(voor 600-700 ml)  
2 el fijnggehakt  
gerookt spek  
1 x recept Basis-  
BBQ-Saus, maar  
vervang 2 el Jack  
Daniel's door  
5 el Jack Daniel's  
Honey + ½ tl vloeibaar  
rookaroma  
peper en zout,  
naar smaak

Verhit het spek in een pan op laag vuur. Maak de Basis-BBQ-Saus in dezelfde pan en laat de saus op laag vuur circa 20 minuten pruttelen zodat er een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

## TEXAANSE BBQ-SAUS

(voor 600-700 ml)  
1 x recept Basis-  
BBQ-Saus, maar  
vervang 2 el Jack  
Daniel's door 2  
el Jack Daniel's  
Honey  
1 groene chilipeper,  
in ringetjes  
1 rode chilipeper,  
in ringetjes  
1 el fijngehakte  
peterselie

1 tl chipotle-  
tabasco  
peper en zout,  
naar smaak

Maak de Basis-  
BBQ-Saus en voeg  
daaraan de groene  
en rode chilipeper,  
peterselie, tabasco  
en peper en zout  
toe.

## BBQ-SAUS MET CHERRY COLA

(voor 600-700 ml)  
200 ml rode port  
1 pot kersen van  
350 g op sap  
1 x recept Basis-  
BBQ-Saus, maar  
vervang 2 el Jack  
Daniel's door 1  
blikje Cherry Cola  
1 el gembersiroop  
1 blikje cherry cola  
peper en zout,  
naar smaak

(vang het vocht op) en voeg de kersensap aan de port toe. Maak de Basis-BBQ-Saus en voeg daar het vocht van de kersen en de ingekookte rode port met gepureerde kersen aan toe. Laat op laag vuur circa 20 minuten pruttelen zodat er een mooie, donkerpaars/rode saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit een steelpan-  
netje met de rode  
port en kook dit in.  
Pureer de kersen  
met een staafmixer

## BBQ-SAUS MET APPEL

(voor 600-700 ml)  
1 x recept Basis-  
BBQ-Saus, maar  
vervang 2 el Jack  
Daniel's door  
100 ml appelsap  
3 el appelazijn  
½ el witte  
balsamicoazijn  
2 el granny  
smithblokjes  
van 7 mm  
peper en zout,  
naar smaak

Maak de Basis-BBQ-  
Saus en voeg de  
overige ingrediën-  
ten toe, behalve de  
appelblokjes, peper  
en zout. Laat de  
saus op laag vuur  
circa 20 minuten  
pruttelen zodat er  
een mooie saus  
ontstaat. Breng op  
smaak met peper  
en zout. Voeg toe  
slot de appelblokjes  
toe.

S  
A  
U  
S  
M  
E  
T











W

F

M

M

S





# KIP OP BIERBLIK

## VOOR 4 PERSONEN

1 blikje bier zonder  
conserveringsmiddel  
6 teentjes knoflook  
1½ tl sambal oelek  
2½ tl fijngehakte verse tijm  
2½ tl fijngehakte verse  
rozemarijn  
1 hele kip (ca. 1 kg)  
200 ml olijfolie  
1 el spekkruiden  
appelsap  
zeezout

Steek de BBQ aan en verhit hem tot 100 °C. Veeg de kolen naar de rand van de BBQ en zet een aluminium bakje met water in het midden tussen de kolen.

Schenk de helft uit het blikje bier. Pel twee teentjes knoflook en hak ze grof. Voeg aan het resterende bier in het blikje de grofgehakte knoflook, 1 theelepel sambal, wat tijm en rozemarijn toe.

Hak ook de vier resterende teentjes knoflook grof. Maak kleine sneetjes in de kip en druk daar de knoflook in. Meng voor de marinade de olijfolie met de resterende sambal en de spekkruiden. Wrijf de kip goed dik in met deze marinade. Stop het blikje bier onder in de kip.

Zet de kip op het blik rechtop in de BBQ. Zet de boven- en onderventilatie open. Strooi de rookchunks op het vuur. Laat de kip in circa 1 uur gaar worden en spray er af en toe appelsap over. Haal de kip met een handschoen van het blik. Snijd of knip de kip met een mes of vleesschaar in stukken en bestrooi met zout.



## Benodigdheden

- houtskool- of gas-BBQ met deksel en schoorsteen
- rookchunks (eikenhout)
- sprayfles



# MET SNICKERS GEVULDE BABY-ANANAS

🕒 VOORBEREIDING 10-20 MINUTEN • BEREIDING 10-20 MINUTEN 🕒

## VOOR 3 PERSONEN

3 baby-ananassen  
1 appel, geschild en brunoise  
gesneden  
150 g suiker  
sap van 1 sinaasappel  
sap van 1 citroen  
1 Snickers, fijngehakt  
1 ei, gesplitst

Bereid de BBQ voor op direct grillen en verhit tot 180-200 °C.

Snijd een klein stukje van circa 3 cm van de zijkant van de baby-ananassen weg, zodat je een heel groot deel van de ananassen nog over hebt. Schep het vruchtvlees eruit en meng dat met de appel.

Smelt de suiker in een steelpan en laat de suiker karamelliseren tot hij lichtbeige kleurt. Blus af met het sinaasappel- en citroensap. Voeg het vruchtvlees van appel en ananas toe, breng aan de kook en laat nog even doorkoken. Roer de gehakte Snickers erdoor.

Vul de ananas met het Snickersmengsel. Klop het eiwit stevig op en roer de eidooier er voorzichtig door. Verdeel over de vulling in de ananas. Laat in een voorverwarmde gesloten grill van de BBQ in 5 minuten bruin worden en serveer warm.





*Benodigdheden*

• houtschool- of gas-BBQ  
met deksel







O

X

H

Z

S

S



**IEDEREEN KAN BBQ'EN,  
DAT IS HET MOTTO VAN  
BBQSTREET. WANT NIETS  
IS ZO GEZELLIG ALS SAMEN  
BUITEN OP VUUR KOKEN.**

**VOOR BEGINNERS EN GEVORDERDEN, EN MET MEERDERE  
RECEPTEN VAN JE FAVORIETE GRILLMASTERS**

**RALPH DE KOK, PETER DE CLERCO,  
JORD ALTHUIZEN EN HARM JAN BLOEM**



**BRENG VUUR  
IN JE LEVEN!**

**KOS  
M•S**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)