

SMOKEY GOODNESS

BRAND NEW BBQ

**OUDE TRADITIES &
NIEUWE SMAKEN**



**JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER**

Opmerkingen bij de recepten

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, april 2022

© 2022 Smokey Goodness/Jord Althuisen/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuisen

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Cover- en foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Reisfotografie: Jord Althuisen

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

Ontwerp icoontjes: Welmoet de Graaf, Tijds Koelemeijer

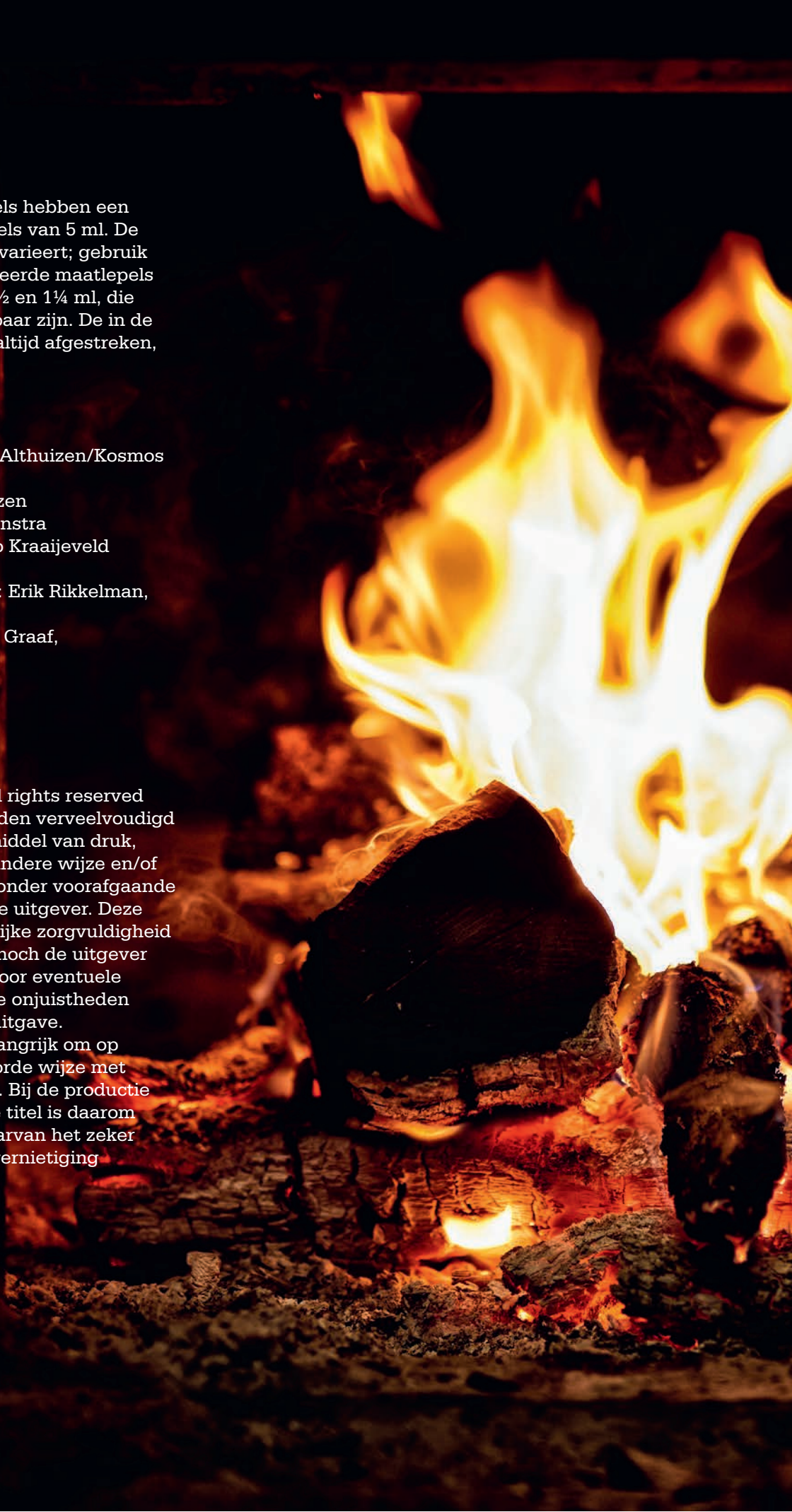
ISBN 978 90 215 9034 9

ISBN e-book 978 90 439 2509 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitaal of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.



JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS
BRAND NEW BBQ

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 9

BBQ BASICS 11

BBQ BOOSTERS 32

SUCCULENT SNACKS 51

THE ULTIMATE ROAD TRIP 80

TASTY TRADITIONS 104

BRAND NEW BBQ 142

SMOKEY'S ADVENTURES 172

TASTE BUD TEMPTING TEX MEX 184

SWEET HEAT 205

REGISTER 222

FIRESTARTER

JIJ WILT JE BBQ-SKILLS VERBETEREN? JE RECEPTENREPERTOIRE FLINK UITBREIDEN MET DE BESTE VERSIES VAN KLASSIEKERS EN VERSE VERNIEUWENDE RECEPTEN OP WEG NAAR CLASSIC STATUS? DAN HEB JE NU GOUD IN HANDEN! WANT GEZIEN HET ONDERLIGGENDE AMERIKAANSE THEMA KAN ER PRIMA GEZEGD WORDEN DAT DIT HET BESTE BBQ-BOEK IS, THE GREATEST, IT'S HUGE! NEE, ZONDER DOLLEN, IK BEN ER ECHT MEGATROTS OP DAT HET ZO GOED IS GELUKT OM DE BBQ-SCENE ANNO NU VAST TE LEGGEN MET BRAND NEW BBQ. WANT MET DIT BOEK DUIKEN WE DIEPER IN DIE BBQ-SCENE DAN OOIT TEVOREN.

Als je beter wilt leren barbecueën, dan ben ik ervan overtuigd dat ik je tot ver onder de grond het rokerige konijnenhol in moet trekken. Je mee moet nemen naar de oorsprong, de ingesleten tradities en de pitmasters die als hoeders van het vuur de vlamme fakkels van smaak en bereidingstechnieken overdragen van generatie op generatie. Je kennis laten maken met de 'old guns', oftewel de BBQ-joints die al meer dan een eeuw hun vaardigheden aanscherpen zonder hun oorsprong te verloochenen. Zij die de moderne mogelijkheden verafschuwen in plaats van omarmen en daar trots hun slaap voor opzijzetten. Want weet één ding: als een 86-jarige dame in Texas dat volhoudt, dan kan jij dat hier ook.

Maar wees gerust, je verdwijnt niet zo ver het konijnenhol in dat we er weer in een troglodieten-grot aan de andere kant van de wereld uitkomen en als holbewoners in berenvellen rond een vuur gaan staan. Nee, want er is ook een moderne kant van de BBQ-scene die je gaat ontdekken. Één waar vernieuwing niet gemeden maar juist omarmd wordt. Met BBQ's en smokers die je dankzij elektronica helpen constante kwaliteit te verkrijgen, zonder een matras in de smokeroom te moeten leggen. Een BBQ-stroming

waarbij klassieke vuurgestookte technieken worden verrijkt met andere keukenvaardigheden, zoals konfijten en braiseren. Waar ingrediënten niet bij je buurman moeten groeien of door je oma al gekend moesten zijn, maar waar je internationaal je inspiratie over de grens mag halen en zelf nieuwe gerechten kunt bedenken, bereiden en serveren. Deze new school BBQ smeult al langer tussen de traditionele vuren en lijkt nu een royale dosis olie te ontvangen. Meer en meer pitmasters kiezen ervoor om de ketens van tradities te doorbreken en zelf hun eigen signature te creëren. En zij nodigen jou uit om mee te doen.


Oude tradities en nieuwe smaken, dat is wat ik met dit *Brand New BBQ*-boek in petto heb voor je. Ik neem je mee op reis, schotel je de authenticiteit voor met sfeervolle beelden en verleid je om zelf aan de slag te gaan met de beste versies van de BBQ-classics als St. Louis Style Pork Ribs en Texas Brisket. Aanvullend stook ik het vuur aan je schenen flink op (en geef je desnoods met de kolschep een fysieke aanmoediging) om de geijkte paden te verlaten en je uit te leven met gerechten uit het new school BBQ-repertoire. Nog niet overtuigd? Met de smaakmakende Tex-Mex BBQ ga je geheid overstag om

internationale fusion op de BBQ tevoorschijn te toveren. De ongekend decadente desserts uit het Sweet Heat hoofdstuk ga je meteen maken, zodra je de 'give it to me' receptfoto's eenmaal hebt aanschouwd. Het is daar vooral de uitdaging om jou zover te krijgen dat je het resultaat gaat delen met je gasten, in plaats van jezelf als een emotionele puber met een volle schaal en lepel in je kamer op te sluiten.

Je merkt het, ik ben erop gebrand om je die BBQ flink op te laten stoken. Na onze USA road trip, die zo ongekend veel ideeën, inspiratie en recepten gaf, was het een gevecht om alles binnen de kaften van dit boek te proppen. Doe mij daarom een groot plezier en neem mijn enthousiasme in je op. Duik in het reisverslag en de anekdotes waarmee menig recept wordt ingeleid en geniet. Geniet er zelf van, maar geniet er vooral van met je vrienden, familie en burens. Want de BBQ-scene, old school of new school, is en blijft vooral draaien om samen te komen en samen genieten van heerlijk eten.

Enjoy!

Jord Althuizen

 @jordalthuizen

 SmokeyGoodnessBBQ





CAROLINA COLESLAW

Ingrediënten
(voor 500 g)

60 ml natuurazijn
20 g kristalsuiker
zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak
½ witte kool, geraspt op de grove
kant van een blokrasp
1 groene paprika, fijngehakt

Bereidingswijze

Meng azijn, kristalsuiker en
zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak en roer tot de
suiker is opgelost. Roer dit door
de geraspte kool en de paprika
en proef nog een keer goed of
hij fris-zuur genoeg is. Voor de
Carolina Style is het raspen van
de kool een must, het geeft een
heel aangename fijne structuur.

**GRILLED CORN MET
ANSJOVISBOTER**

Ingrediënten
(voor 4 stuks)

4 hele maiskolven
1 el zonnebloemolie
1 tl paprikapoeder

ANSJOVISBOTER

75 g boter
1 el rozemarijnnaaldjes,
fijngehakt
20 g ansjovisfilet, fijngehakt
sap van 1 limoen
versgemalen zwarte peper
naar smaak
1 el bladpeterselie,
fijngehakt

Bereidingswijze

Bereid een BBQ voor op direct
grillen en verhit deze tot een
temperatuur van 180 °C is
bereikt. Bestrijk de maiskolven
met olie en bestrooi lichtjes met
paprikapoeder. Gril de kolven
al draaiend rondom tot de mais
licht geblakerd en gaar is. Maak
ondertussen de ansjovisboter
door alle ingrediënten behalve
de peterselie in een pan licht
te verwarmen tot de ansjovis
begint op te lossen. Laat de boter
iets terug koelen en roer dan de
peterselie erdoor. Smeer de mais
na het grillen in met de boter of
lepel de boter eroverheen.



BRAND NEW BBQ

BRANDS

SLAB
BBQ





TECHNIEKEN

THE BASICS

In algemene zin maken we bij barbecueën onderscheid tussen twee basistechnieken: indirect en direct grillen. Het verschil zit hem in hoe de warmte van je vuur je ingrediënten op het rooster bereikt. Bij elk recept wordt met de onderstaande iconen aangegeven welke techniek het best werkt.



Bij direct grillen is er een kleine afstand tussen het vuur en het ingrediënt dat er direct op een rooster boven ligt. Het ingrediënt gaart door zowel de luchtwarmte als de stralingswarmte bij een hoge temperatuur. Deze techniek pas je toe bij dunne of kleine ingrediënten die je knapperig geroosterd wilt hebben. Bij dit werken op hogere temperaturen is het zaak dat je niet met zoete, suikerige marinades en rubs werkt, die verbranden dan snel, met een bittere, wrange smaak als gevolg.



Bij indirect barbecueën bereikt de warmte van het vuur via een indirecte weg het ingrediënt op het rooster. Stralingswarmte wordt geminimaliseerd of volledig uitgesloten en enkel de minder hete luchtwarmte gaart het ingrediënt op een lagere temperatuur. Indirect barbecueën is mogelijk op een BBQ met deksel of in een smoker en leent zich door het gesloten systeem perfect om te werken met rookhout voor extra smaak. Indirect barbecueën kan eventueel met gebruik van een waterbak, die houdt als buffer de temperatuur stabiel, zorgt voor een hogere vochtigheid binnen je BBQ en helpt zo uitdroging te voorkomen. Deze techniek is ideaal voor grotere stukken vlees die langere tijd moeten garen om

taaie weefsels af te kunnen breken (zoals brisket).

RELAX

Wie zoekt naar inspiratie voor het barbecueën, ziet vaak een sterk advies voor het aanhouden van constante temperaturen in je BBQ. Ik vermoed dat dit in de BBQ-scene is geslopen via de wedstrijden. Op zondag, de afsluitende dag van zo'n wedstrijdweekend, moeten op gezette tijden verschillende soorten vlees worden ingeleverd en die wil je dan altijd perfect gegaard hebben met de optimale malsheid. Zou je BBQ een uur of twee te heet zijn dan schuift die optimale garing zo 10 of 20 minuten naar voren, eerder dan je bij de jury terechtkunt, en dat probeer je dus te vermijden. In je achtertuin heb je alleen te maken met het oordeel van je familie en vrienden en die zijn qua tijdstip van presenteren heel wat relaxter dan een wedstrijd representative. Probeer dus alleen enorme temperatuurpieken of -dalen te vermijden, maar laat het verder een beetje los. Wat je wel goed in de gaten moet houden is de kerntemperatuur, die vertelt namelijk precies wanneer je vlees de perfecte garing heeft. Daarom is die kernthermometer een must-have.

SMOKE BRAISING

Bij barbecueën kan je meer doen dan alleen grillen of roken door deze technieken met bereidingen uit de reguliere keuken te combineren. In de binnenkeuken heb je bijvoorbeeld de techniek stoven, waarbij taaie stukken vlees in een vloeistof op lage temperatuur mals worden gestoofd. 'Braising' kan ook prima op een BBQ met deksel, met allerlei smakelijke voordelen. Door eerst je vlees te kleuren op de grill of smoker en daarna in een vloeistof verder te

roken, gaart het vlees sneller dan als je het alleen zou roken, ook neemt de vloeistof een heerlijke vleug rooksmak in zich op.

SUBTLE SMOKING

Het belangrijkste bij roken op de BBQ is dat je niet 'overrookt'. Een rooksmak is een heerlijke toevoeging in de compositie van je gerecht, maar mag nooit de dominante smaakfactor zijn. Een subtiele, de smaak van het gerecht ondersteunende, rooksmak kun je bereiken als je de verschillende soorten rook herkent en geseerd met rookhout werkt. Ideaal is een lichte pluim lichtblauwe en doorschijnende rook, die krijg je als er een optimale samenhang is tussen de hoeveelheid rookhout, de juiste ontbrandingstemperatuur, de vochtigheid van het rookhout en de zuurstoftoevoer. Leg je te veel rookhout op je vuur of grote stukken hout die te nat zijn, dan is het gevolg een dikke witte rookpluim die een wrange of bittere rooksmak veroorzaakt. Als er te veel vetten uit je vlees tussen je kolen lopen, ontstaan er veel vlammen en zwarte rook met roet, die je gerecht grijs en grauw kunnen maken. Dit laatste kan je oplossen door een lekbak onder je rooster te plaatsen en heel heet indirect te grillen. Dan grill je toch op hoge temperatuur maar zonder opslaande vlammen.

Rook geeft een fantastisch aroma aan je gerecht, maar zorgt ook voor verkleuring. Als de suikers uit je BBQ-rub karamelliseren kan het zomaar gebeuren dat je vlees al aardig donker begint te worden voordat de kern de juiste temperatuur heeft bereikt. Om verder verkleuren te voorkomen pak je je vlees dan in in aluminiumfolie of in butcher paper. Aluminiumfolie sluit het vlees hermetisch af en laat het stomen in zijn eigen

WOOD

FIRE



WOMAN OWNED BUSINESS

BBQ

CRUNCHY BOURBON-PEACH RIBS

DENKEND AAN DE SOUTH KOMEN NAAST DE BBQ AL SNEL TWEE DINGEN IN GEDACHTEN: PERZIKEN EN BOURBON. EN DAT DAT HELEMAAL GEEN VERKEERDE GEDACHTEN ZIJN, DAAR KOM JIJ MET DIT RECEPT AL SNEL ACHTER. DE HEERLIJKE COMBINATIE VAN HET MALSE, ROKERIGE VARKENSVLEES MET DE ZOETE FRUIT-TONEN MAAKT DIT SNEL EEN VAN JE SUMMER FAVORITES. DE BOURBON EN HET LICHT ZOUTE KROKANTE KNAPPERTJE VAN DE QUINOA ZORGEN VOOR EEN WAT ROBUUSTERE SMAAK.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

4 dikbeveleesde spareribs
2 el sriracha
2 el grof zeezout
4 el zwarte peper, grof gemalen
300 ml Piggy Spray (zie blz. 36)
100 g boter
400 ml Bourbon Peach BBQ Sauce
(zie blz. 34)

CRUNCHY CRUNCH

100 ml zonnebloemolie
8 el gepofte quinoa
1 tl zout
4 el bladpeterselie, fijngehakt

Benodigheden

kruiskopschroevendraaier
BBQ met deksel voor indirect grillen, of smoker
4 à 5 appelrookhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm)
aluminiumfolie
skillet of stevige pan
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 15 minuten, bereiding circa 4,5 uur

Ontvries de spareribs door een kruiskopschroevendraaier tussen het longvlies en het bot aan de achterzijde van de rack te steken. Wrik de schroevendraaier voorzichtig heen en weer totdat deze over de gehele breedte tussen het vlies en het bot zit. Trek deze daarna naar je toe en trek zo het hele vlies van de rack af. Smeer elke rack aan beide zijden lichtjes in met srirachasaus en bestrooi beide zijden van de spareribs gelijkmatig met het zout en de grof gemalen zwarte peper.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 130 °C is bereikt. Voeg de rookhoutchunks aan de kolen toe en leg de gekruide spareribs op het rooster. Gaar de ribben circa 3 uur, waarbij je de ribben elk halfuur nat spuit met Piggy Spray. Verpak de ribben in aluminiumfolie als ze mooi goudbruin van kleur zijn, leg voor je de folie dichtvouwt een klont boter op de ribben. Gaar de ribben met de bolle zijden naar beneden circa 1,5 uur. Prik met een satéprikker in het vlees tussen de botten. Gaat de prikker er met veel moeite in dan is de sparerib nog te rauw, voel je geen enkele weerstand dan is hij te ver gegaard. Een perfecte sparerib

geeft een beetje weerstand als je erin prikt. Deze priktechniek vraagt wat oefening maar als je het eenmaal in je vingers hebt hoeft je nooit meer een sparerib uit de folie te halen voordat hij gaar is.

Verhit ondertussen de zonnebloemolie in een skillet of stevige pan tot 180 °C en frituur hierin de gepofte quinoa tot de olie niet meer bruist. Schep de quinoa uit de olie en laat op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met wat zout, laat afkoelen en meng met de bladpeterselie.

Haal de spareribs als ze de juiste garing hebben uit de aluminiumfolie en leg ze terug op de BBQ. Verwarm de Bourbon Peach BBQ Sauce en kwast ze hiermee in. Laat enkele minuten op de BBQ liggen om de saus aan de ribben te hechten. Strooi op het laatste moment de krokante quinoa over de ribben en serveer with a smile.





ADOBO-TEQUILA GRILLED GAMBA'S

A LITTLE SPICE IS ALWAYS NICE! ZEKER ALS JE AFBLUST MET WAT TEQUILA. DIT MAKKELIJKER DAN EASY GERECHT BEREID JE IN NO TIME, EEN KIND KAN DE WAS IN DE FIK STEKEN. HET LASTIGSTE IS HET WACHTEN OP HET MARINEREN EN HET WEERSTAAN VAN DE VERLEIDING OM DE GRILL TE SNEL AAN TE STEKEN. CHIPOTLES IN ADOBOSAUS ZIJN MEXICAANSE PEPERS INGEBLIKT IN EEN PITTIGE SAUS. TOT MIJN GROTE VREUGDE HEBBEN OOK DE GROTERE SUPERMARKTEN INMIDDELS DOOR WAT EEN GEWELDIGE SMAAKMAKER DIT IS, DUS DUW DIE WINKELWAGEN MAAR IN DE RICHTING VAN HET TEX MEX-SCHAP.



Ingrediënten
(voor 16 stuks)

ADOBOMARINADE

200 g chipotlepepers in adobosaus
100 g honing
60 ml tequila
60 ml Cointreau/triple-sec
40 ml olijfolie
sap van 2 limoenen
zout naar smaak
1/3 bos koriander

16 garnalen, maat 6-8, gepeld,
kop en staart eraan
2 limoenen, in partjes
handje korianderblaadjes

Benodigdheden

keukenmachine of staafmixer
BBQ of grill met gietijzeren rooster voor direct grillen
8 metalen spiezen

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 4 uur, bereiding 10 minuten

Meng voor de marinade alle ingrediënten en pureer ze in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde pasta. Laat de garnalen hierin minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast marinieren.

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt. Haal de garnalen uit de koelkast, spies ze van staart tot kop aan de metalen spiezen zodat ze recht blijven tijdens het grillen. Gril de garnalen in 2 tot 3 minuten per kant gaar. Serveer met de limoenpartjes en wat verse koriander.

REGISTER

A

adobo-tequila grilled gamba's 188
Alabama white sauce 35
amandelen 202, 212
avocado's 164, 195

B

baby back ribs 112
baked bourbon apples 212
bananarama 217
BBQ rubs & grill blends
cheeky chicken rub 38
pig powder rub 38
smokey's beefalicious rub 38
smokey's grill blend 39
sweet heat rib rub 38
Tex Mex BBQ rub 39
Tex Mex steak blend 39
the Italian rub 38
tropical gold pork rub 38
BBQ baked beans 44
beef birria taco's 200
beef bullet steak met bone
marrow bearnaise 134
beef hammer-taco's 202
bisque 46
blauwaderkaas 78
bold & beefy BBQ sauce 36
boston butt 108
bourbon 34, 111, 170, 212
bourbon maple honey glazed
planked salmon 170
bourbon peach BBQ sauce 34
braadworst 74
brand new BBQ
bourbon maple honey
glazed planked salmon 170
chainsmoked côte de veau
met nduja-aioli 154
crunchy bourbon-peach
ribs 148
gochujang ribs 150
jamaican jerk chicken 158
smoked & confit beef cheek
flatbreads 164
smoked tri-tip met
mierikswortelsaus 160
smokey meatloaf 166
summer style picanha 156
tropical pork belly met appel-
mangochutney 168
very berry BBQ ribs 147

brisket 44, 130, 197, 202
brisket quesadilla's 197
buikspek 168

C

carne asado fries 195
Carolina coleslaw 49
Carolina gold sauce 34
Carolina vinegar BBQ sauce 34
chainsmoked côte de veau met
nduja-aioli 154
cheddar 43, 46, 56, 76, 195, 197,
200
cheeky chicken rub 38
chipotlepepers 188, 190, 200, 202
chocolate pecan pie 218
chorizo 70, 74, 166
cornbread met boter & honing 42
crunchy bourbon-peach ribs 148

D

double steak burger met diablo
topping 78
dynamite sticks 62

E

egg mcsmokey 56

F

feta 197
florabama cajun oysters 60

G

garnalen 188
gerookte oesterzwam-pastasalade
46
gochujang ribs 150
grilled corn met ansjovisboter 49

H

half-om-halfgehakt 62, 166
hush puppies met cherry tomato
chutney 43

J

jamaican jerk chicken 158

K

kalfspicanha 156
kalfsrib 154
kalkoen 123
karnemelk 35, 42-44, 126
kippenvlees 66, 126, 158
kogelbiefstuk 134
kokosmelk 217

L

Louisiana 'mudbugs' mac 'n
cheese 46

M

manchego 74
mascarpone 212, 217
Memphis style dry rub ribs 112
mergbeen 134
mozzarella 46, 58

N

nduja 74, 154, 166

O

oesterzwammen 46

P

parmezaan 60, 66, 166
pecannoten 170, 218
Piedmont-Lexington style pulled
pork 108
pig powder rub 38
procureur 108, 116
provolone 190, 200
pulled beef 200
pulled pork 44, 55, 58, 108
pulled pork hot pockets 58

R

rabarber 209
ranch sauce 35
ribeye 78, 154
rode wijn 78, 130, 164
roomkaas 64, 78, 214
root beer beef ribs 132

rum 217
runderwang 164

S

sausage stuffed peppers 190
sauzen
Alabama white sauce 35
bold & beefy BBQ sauce 36
bourbon peach BBQ sauce 34
Carolina gold sauce 34
Carolina vinegar BBQ
sauce 34
ranch sauce 35
smokey's original BBQ
sauce 36
smokey's piggy spray 36
smokey's rib bath 36
short ribs 132, 200
sides
BBQ baked beans 44
buttermilk biscuits 44
Carolina coleslaw 49
cornbread met boter &
honing 42
gerookte oesterzwam-
pastasalade 46
grilled corn met
ansjovisboter 49
hush puppies met cherry
tomato chutney 43
louisiana 'mudbugs' mac 'n
cheese 46
smashburger met fried pickles &
ranch sauce 76
smoked & confit beef cheek
flatbreads 164
smoked blueberry oreo
cheesecake 214
smoked chicken met alabama
white sauce 126
smoked chorizo sausage & mac 'n
cheese dog 70
smoked cream cheese met
gegrilde ananas-pepperrelish 64
smoked pork sausage & nduja
pita's 74
smoked tri-tip met
mierikswortelsaus 160
smokey meatloaf 166
Smokey's beefalicious rub 38
Smokey's grill blend 39
Smokey's original BBQ sauce 36
Smokey's piggy spray 36
Smokey's rib bath 36

South Carolina style whole
hog 140
spareribs 112, 147-148, 150
St. Louis style ribs 111
sticky pistachio & molasse
buns 210
St. Louis style ribs 111
sticky pistachio & molasse
buns 210
strawberry rhubarb pie 209
succulent snacks
double steak burger met
diablo topping 78
dynamite sticks 62
egg mcsmokey 56
Florabama cajun oysters 60
pulled pork hot pockets 58
smashburger met fried q
pickles & ranch sauce 76
smoked chorizo sausage &
mac 'n cheese dog 70
smoked cream cheese met
gegrilde ananas-
pepperrelish 64
smoked pork sausage &
nduja pita's 74
sweet potato pancakes met
pulled pork & molasse 55
the Italian chicken job 66
summer style picanha 156
sweet heat
baked bourbon apples 212
bananarama 217
chocolate pecan pie 218
smoked blueberry oreo
cheesecake 214
sticky pistachio & molasse
buns 210
strawberry rhubarb pie 209
sweet heat rib rub 38
sweet potato pancakes met pulled
pork & molasse 55

T

taste bud tempting tex mex
adobo-tequila grilled
gamba's 188
beef birria taco's 200
beef hammer-taco's 202
brisket quesadilla's 197
carne asado fries 195
sausage stuffed peppers 190
tasty traditions
beef bullet steak met bone
marrow bearnaise 134

Memphis style dry rub
ribs 112
Piedmont-Lexington style
pulled pork 108
root beer beef ribs 132
smoked chicken met Alabama
white sauce 126
South Carolina style whole
hog 140
St. Louis style ribs 111
Texas style beef brisket 130
Texas turkey met carolina
gold sauce 122
Tootsie's pork steak 116
tequila 188
Tex Mex BBQ rub 39
Tex Mex steak blend 39
Texas style beef brisket 130
Texas turkey met carolina gold
sauce 122
the Italian chicken job 66
the Italian rub 38
Tootsie's pork steak 116
tropical gold pork rub 38
tropical pork belly met appel-
mangochutney 168

V

very berry BBQ ribs 147

W

waterkers 154
witte wijn 134

Z

zalm 170
zoete aardappels 42, 55

DON'T MISS THESE!



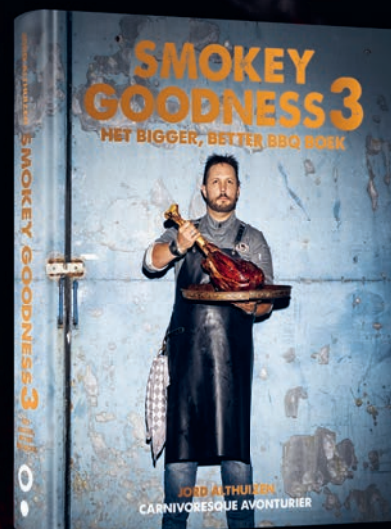
SMOKEY GOODNESS HET ULTIEME BBQ BOEK

Ontdek alle tricks of the trade van het echte barbecueën USA-style. Met gouden tips over vuur en temperatuur en stoere recepten vol pit en smaak. Burgers, wings, gegrilde côte de boeuf, pulled pork of zelfs hele speenvarkens.



SMOKEY GOODNESS 2 HET NEXT-LEVEL BBQ BOEK

Smokey Goodness reist af naar Zuid-Amerika, op zoek naar vurige salsa's, complete asado's, porkbelly pita's en Latino spareribs. En voor wie next-level wil barbecueën: gril boven open vuur, graaf een fire pit of bouw je eigen infernillo.



SMOKEY GOODNESS 3 HET BIGGER, BETTER BBQ BOEK

Ontdek met Smokey Goodness alles over het zinderende Afrikaanse vuur. Volop nieuwe BBQ- en Braaifavorites zoals de BBQ-burger met Caroline Caviar, bourbon aged Tomahawk steak, Grilled Ostrich, Afrikaanse boerewors, en zelfs Fiery Veggies.



WINTER BBQ

Grrrrillend de winter door met Smokey Goodness. Boordevol winterse tips, tricks en gerechten met smokey touch zoals Racletteburgers en Spareribs met jägerberrysaus. Of ga voor the Ultimate Feast: een vijfgangen-kerstmenu Smokey Goodness-style.



NO WORRIES BBQ

Smokey Goodness brengt de flavours van Down Under, want nergens zijn ze gekker op barbecueën dan in Australië. Welkom aan nieuwe favorites als No Worries Burgers, Woodfired beefribs, Surf & turf-burgers of Shrimps on the barbie.



LOWLANDS BBQ

Vlammen in onze eigen lage landen! Ga mee op een vurige ontdekkingsreis in je eigen backyard, en bijt je vast in de allerbeste kreeft, world-famous lamsvlees en awardwinning rundvlees van eigen bodem. Met als bonus een ultieme BBQ-guide voor Nederland en België.

...OR THESE!



BBQ FEAST ON FIRE

Met Smokey Goodness laat je elk feestje gegarandeerd zinderen. Van complete BBQ Feasts als Yankee, Italian of Veggie, all out impressive Smokey Showpieces of simple bites voor een kleine get-together.



BURGERS & BBQ BITES

Dit nieuwe BBQ-avontuur brengt je naar de deli's van New York en de foodtrucks van LA, want voor something hot & fast ga je naar de USA! Denk big-bigger-biggest BBQ Sandwiches, de allerhotste BBQ-taco's of spicy BBQ-snacks-on-a-stick.



BLACK SMOKE BBQ, BOOZE & ATTITUDE

Special edition BBQ boek Black Smoke van Jord Althuisen en Kasper Stuart staat vol blow-your-socks-off recepten voor grill of smoker, award winning cocktails van Belgium's Best Bartenders, een goede dosis Tasty Travels en alle need-to-know's om thuis te vlammen.



BLACK SMOKE 2 FIRE, ICE & BBQ-ATTITUDE

Dit nieuwe Black Smoke BBQ boek belooft volop feest, met de allernieuwste gerechten, de coolste cocktails en de sterkste verhalen. Alles om jou beter, origineler en lekkerder te laten barbecueën en drinken.

LIKE THE BOOKS? SPREAD THE FIRE...

*en laat een review achter
bij jouw (online) boekhandel*

BACK TO THE USA WE GO

MET DEZE ALLERNIEUWSTE KNALLER VAN SMOKEY GOODNESS! WANT AMERIKA IS TOCH DE ECHTE BAKERMAT VAN DE SMOKEY GOODNESS-STYLE BARBECUEËN.

VAN TASTY TRADITIONALS ALS PIEDMONT-LEXINGTON STYLE PULLED PORK OF SMOKED CHICKEN MET ALABAMA WHITE SAUCE TOT AAN BRAND NEW FLAVORS MET MEXICAANSE, AZIATISCHE EN EUROPESE TOUCH ALS SUMMER STYLE PICANHA STEAK EN GOCHUJANG RIBS. DIT NIEUWE BBQ AVONTUUR NEEMT JOU MET SPECTACULAIRE BEELDEN MEE OP DE ULTIEME BBQ ROADTRIP DOOR DE USA EN BARST VAN DE INSPIRERENDE MAAR EASY TO MAKE RECEPTEN. GEGARANDEERD JOUW BRAND NEW BBQ FAVORITES!

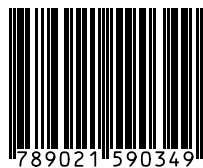
**SMOKEY GOODNESS:
DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER
ALLER TIJDEN. AL MEER DAN
350.000 EXEMPLAREN VERKOCHT**

'GROOT, ZWAAR, IN STIJL BENADERT HET PERFECTIE.
EEN GEWELDIG BOEK, OPVOLGER VAN DE
EERDERE GEWELDIGE BOEKEN.'

- RONALD GIPHART, OVER LOWLANDS BBQ

'SMOKEY GOODNESS ZET
MENIG ACHTERTUIN IN VUUR EN VLAM'

- FOODIES



9 789021 590349

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/
Antwerpen

