

SMOKEY GOODNESS THE BEST OF BBQ SNACKS



JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND

INHOUD

FIRESTARTER 7

BBQ BASICS 8

BITES 16

BUNS & HANDHELDS 66

STIX 96

TO SHARE 120



FIRESTARTER

READY? STEADY? SNACK! DAT IS WAT JE MET DIT BOEK GAAT DOEN: SNACKEN! VAN 'S OCHTENDS VROEG TOT 'S AVONDS LAAT, IEDERE MINUUT VAN DE DAG IS EEN MOOI MOMENT OM HET VUUR TE DOEN ONTVLAMMEN EN NOG EVEN EEN SNACK TUSSENDOR DE KNALLEN. WANT DAT IS HET MOOIE VAN SNACKS, DIE LATEN ZICH NIET TEMMEN DOOR EEN VASTGELEGD EETMOMENT. HOEZO MAAR DRIE MOMENTEN OP EEN DAG OM JOUW ACHTERTUIN MET EEN VLEUGJE HOUTROOK TE VERREIKEN? OF JE NU DENKT: 'MWOAH, DAT ONTBIJT WAS WAT LAFJES EN DIE LUNCH DUURT NOG EVEN,' OF: 'BEST LEUK DAT ETENTJE BIJ MIJN SCHOONMOEDER, MAAR DAT VULDE VOOR GEEN METER', ER IS ALTIJD EEN UITGELEZEN MOMENT VOOR EEN SNACK.

En dat je die dan op je favoriete kooktoestel in de tuin bereid, spreekt natuurlijk voor zich. Elke snack knapt op van een likkende vlam of knuffelende vleug rook. Het leuke aan snacks is dat ze zó veelzijdig zijn, dat je er klassieke eetmomenten voor gaat inwisselen. Want wie wil er nou lunchen met een boterham met kaas als dat ook een Chinese Pork Bun kan zijn vol smokey meat? Wie eet er nou een bak kwark als je ook kunt ontbijten met Smoked Turkey Sliders? En wie maakt een AGV'tje voor het avondeten als je ook kunt dineren met een Smörgåsbord van snacks uit dit boek. Kortom: je begint mijn gedachte al te begrijpen toch?

Er is geen enkel excuus om niet met de beproefde recepten uit dit boek aan de slag te gaan. Beproefd? Jazeker! Want ieder recept heeft al eens zijn debuut gemaakt in de razend populaire Smokey Goodness BBQ-boeken die eerder zijn verschenen. Alleen de best of the best hebben deze selectie voor *Best of BBQ Snacks* gehaald. En hoe we die selectie hebben bepaald? Nou, dat hebben wij niet gedaan, maar dat hebben BBQ-lovers zoals jij gedaan. Want de Smokey-boeken happen geen stof in de boekenkast en functioneren al helemaal niet als onderzetter op de salontafel. Nee, deze boeken worden gebruikt

waarvoor ze bedoeld zijn: er wordt uit gekookt! En de resultaten worden veelal gedeeld op social media waarin jullie mij (@jordalthuizen) of mijn cateringbedrijf (@smokeygoodness) taggen en mentionen. Zo houden wij een stevige vinger in de brandende pap van welke recepten jullie het meeste smaakplezier geven. Dus blijf koken, blijf de resultaten delen en nog belangrijker, blijf snacken!

Jord Althuizen

 @jordalthuizen
 @SmokeyGoodnessBBQ
 @SmokeyGoodnessBBQ

BITES



PORK BELLY BURNT ENDS

MET GEROOKTE-ANANAS-PEPPERRELISH

TRADITIONEEL WORDEN BURNT ENDS GEMAAKT VAN BRISKET. DEZE LEKKERE SNACK IS OOK UITSTEKEND VAN VARKENSVLEES TE MAKEN EN IS ALS BONUS OOK NOG EENS EEN STUK SNELLER KLAAR. HEB JE VOLDOENDE TIJD OM DE HEERLIJKE ANANAS-PEPPERRELISH ERBIJ TE MAKEN.



Ingrediënten
(voor 4-6 personen)

PORK BELLY BURNT ENDS

1 kg varkensbuik zonder
zwoerd
2 el olijfolie
4 el BBQ-rub (zoals Smokey's
Pig Powder, zie blz.12)
100 ml BBQ-saus (zoals
Smokey's Original, zie blz.14)
50 ml bier
100 g honing
1 tl kaneel
1 tl piment
1 tl gemberpoeder
2 el boter

GEROOKTE-ANANAS- PEPPERRELISH

1 verse ananas
½ Scotch Bonnet of habanero
peper
2 el olijfolie
1 rode ui, fijngehakt
1 el pimentbolletjes
2 stuks steranijs
1 tl korianderzaad
1 el rietsuiker
200 ml appelciderazijn
2 el maizena
4 el water
zout en versgemalen zwarte
peper

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect
grillen

gietijzeren grillrooster
5 rookhoutchunks (appel- of
kersenhout)
gietijzeren skillet of
hittebestendige schaal

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1,5 uur,
bereiding 4,5 uur

Bereid een BBQ met deksel
voor op indirect grillen
en verhit deze tot een
temperatuur van 130 °C is
bereikt. Snijd de varkensbuik
in blokjes van circa 4 x 4 cm.
Bedek de blokjes licht met
olijfolie en kruid met de BBQ-
rub. Leg de rookhoutchunks
op de gloeiende kolen
en leg de gekruide
varkensbuijblokjes op het
rooster. Rook circa 2,5 uur tot
de blokjes mooi roodbruin van
kleur zijn geworden.

Meng in een gietijzeren skillet
of hittebestendige schaal de
BBQ-saus met het bier, de
honing, kaneel, het piment,
gemberpoeder en de boter.
Zet dit mengsel in je BBQ
en laat het op temperatuur
komen.

Voeg, nadat de varkensbuijb-
blokjes 2,5 uur gerookt
hebben, de blokjes toe aan
het warme bierhoning-
mengsel. Dek het geheel af
met aluminiumfolie en laat
het nog 1,5 uur verder garen.

Haal de blokjes uit de saus,
leg ze op het rooster van de
BBQ en laat ze 15 minuten
roken tot de saus mooi is
ingedikt op het vlees. De
Pork Belly Burnt Ends zijn
perfect gegaard als je er met
een cocktailprikker inprik
en weinig maar nog lichte
weerstand voelt.

Schil tijdens het roken van
de varkensbuijb de ananas.
Snijd de ananas in plakken
van 1 cm dik. Leg de plakken
op de BBQ en rook ze circa
1 uur tot de ananas zacht is
geworden. Haal de ananas
van de BBQ en snijd in
kleine blokjes. Verwijder de
zaadjes uit de peper en hak
de peper zeer fijn. Verhit in
een pan de olijfolie en voeg
de fijngehakte peper, rode ui,
pimentbolletjes, steranijs en
het korianderzaad toe en fruit
deze aan tot de ui glazig is
geworden. Voeg de rietsuiker
toe, roer goed door tot de
suiker is opgelost en licht
karamelliseert. Blus af met de
appelciderazijn en breng aan
de kook.

Voeg de ananasblokjes toe
en breng weer aan de kook.
Meng de maizena met het
water, voeg toe aan de relish
en roer goed door elkaar.
Breng op smaak met zout en
peper en serveer lauwwarm
bij de Pork Belly Burnt Ends.





BUNS & HANDHELD



OLD SCHOOL SERVICE

#NEWSCHOOLBBQ

ECUE

SERVICE

AT WINDOW

TO THE

LEFT

ic & Adventurous Cuts

LeRoy
AND
Lewis

BARBECUE

LEROY

BLACKENED KABELJAUWTACO'S

OF HET NU TACO TUESDAY OF VRIJDAG VISDAG IS, DIT GERECHT WIL JE IEDERE DAG VAN DE WEEK ETEN. DEZE TACO'S, ROYAAL GEVULD MET LICHT PITTIGE GEROOKTE VIS EN FRISSE TOPPINGS, ZIJN VOL VAN SMAAK MAAR LICHT VERTEERBAAR. LEUK OM TE MAKEN ALS VERRASSEND VOORGERECHT OF BORRELHAP.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

CARROT-COLESRAW

½ winterwortel, geschild en
julienne gesneden
100 g witte kool, julienne
gesneden
1 sjalot, julienne gesneden
1 verse rode peper, zaadjes
verwijderd en fijngehakt
sap van 1 limoen
2 el zonnebloemolie
zout en versgemalen zwarte
peper

SRIRACHA-LIME CREMA

150 g zure room
2 el sriracha
rasp van 2 limoenen
sap van 1 limoen
zout en versgemalen
zwarte peper

500 g kabeljauwfilet
1 el zonnebloemolie
2 el cajunkruiden
8 zachte taco's
1 avocado, in dunne plakken
8 radijsjes, in dunne plakjes
2 el grof gehakte
korianderblaadjes
6 el hüttenkäse

Benodigdheden
BBQ met deksel voor
indirect grillen
gietijzeren grillrooster
handje rookhoutsnippers
(beuken, eiken of hickory)
rookhoutplankje (optioneel)

Bereidingswijze
Duur: voorbereiding 1 uur,
bereiding 40 minuten

Meng voor de Carrot-Coleslaw
alle ingrediënten door elkaar
en breng op smaak met zout
en versgemalen zwarte peper.

Roer voor de Sriracha-Lime
Crema in een kom de zure
room los en voeg hieraan de
sriracha, de geraspte schil van
de limoen en het limoensap
toe en breng op smaak met
zout en versgemalen zwarte
peper.

Bereid een BBQ met
deksel voor op indirect
grillen en verhit deze
tot een temperatuur van
200 °C is bereikt. Wrijf
de kabeljauwfilet in met
zonnebloemolie en bestrooi
rondom met cajunkruiden.
Voeg de rookhoutsnippers
toe aan de gloeiende kolen
en leg de kabeljauw op de
BBQ. Gebruik eventueel een
rookhoutplankje, dit geeft
extra smaak aan de vis en
voorkomt dat hij op je rooster
uit elkaar valt als hij gaar
wordt. Rook de kabeljauwfilet
circa 30 minuten tot de
segmenten niet meer glazig
zijn en mooi loskomen als je
op de filet drukt.

Verwarm de zachte taco's
kort op de BBQ en beleg met
de Carrot-Coleslaw, avocado,
radijsjes, korianderblaadjes,
gegaarde vis, Sriracha-Lime
Crema en hüttenkäse.



CUBAN SANDWICH SMOKEY STYLE

DEZE CUBAANSE STREETFOODCLASSICS MET EEN BBQ-TWIST IS DE PERFECTE HANDHELD SNACK. HET GEROOSTERDE VARKENSVLEES, DE PITTIGE MOSTERD EN DE FRISSE AUGURK GAAN UITSTEKEND SAMEN. CUBAANSE BROODJES ZIJN LASTIG TE VERKRIJGEN IN NEDERLAND MAAR SURINAAMSE PUNTJES ZIJN EEN UITSTEKEND ALTERNATIEF.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

TRAAG GEGAARDE PROCUREUR

600 g procureur van een goed varken
4 el Pig Powder Rub (zie blz. 12)
1 x Smokey's Pig Spray (zie blz. 12)

4 Cubaanse broodjes (of Surinaamse puntjes)
2 el olijfolie
6 el pittige dijonmosterd
6 el Smokey's Original BBQ-saus (zie blz. 14)
200 g plakken geroosterde ham
20 lange plakken augurk
300 g plakken emmentaler

Benodigdheden

BBQ met deksel voor indirect en direct grillen
1 handje appel- of kersenhoutsnippers
sprayfles
kernthermometer
aluminiumfolie
4 bakstenen
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding 4,5 uur

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 120 °C is bereikt. Week de houtsnippers een halfuur in een kom met water, giet af en voeg toe aan de brandende kolen. Wrijf ondertussen de procureur in met de Pig Powder Rub. Leg de procureur op de BBQ en gaar circa 4 uur tot deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 70 °C. Bespuit hem om het halfuur met Smokey's Pig Spray.

Wikkel de gegaarde procureur losjes in aluminiumfolie en houd hem warm. Bouw de BBQ om naar direct grillen (het liefst met een gietijzeren grillrooster) en verhit deze tot 200 °C.

Wikkel vier zware bakstenen in aluminiumfolie. Snijd de Cubaanse broodjes in de lengte door de helft en smeer de buitenkanten in met olijfolie. Besmeer de helft van het broodje met de dijonmosterd en de andere helft met de BBQ-saus. Snijd de gegaarde procureur in dikke plakken en verdeel deze samen met de plakken ham, augurk en emmentaler in lagen over de vier broodjes en dek af met de met BBQ-saus besmeerde bovenkant. Leg de sandwiches op het hete rooster en leg op iedere sandwich een baksteen om zo de sandwich goed op het rooster te duwen zonder je handen te verbranden. Gril de sandwich tot er mooie grillstrepen op de sandwich ontstaan en de kaas is gesmolten. Serveer de sandwich met de grillstrepen naar boven.



PORK, PORK, PORK BURGER

DEZE BURGER LAAT ZIEN DAT VARKENSVLEES IN JE BURGER MEER KAN ZIJN DAN ALLEEN PLAKJES KROKANTE BACON. DE VERRASSENDE TWIST VAN VARKENS-BURGERS MET PULLED PORK EN DE ZOET-PITTIGE BOURBON-BACON-CHILI-JAM MAAKT DIT EEN ORIGINELE SMAAKMAKER OP JE VOLGENDE TUINFEEST OF ZONDAGMIDDAGKOOKSESSIE. BRIOCHE IS DOOR DE ROMIGE ZOETE SMAAK EN STEVIGHEID DE BESTE KEUZE VOOR IEDERE BURGER EN DUS OOK VOOR DEZE VARIANT.



220°C

Ingrediënten
(voor 4 personen)

VARKENSBURGERS

400 g procureur van een goed varken

200 g buikspek zonder zwoerd (speklap)

3 el fijngehakte verse salie
grof zeezout en versgemalen
zwarte peper naar smaak

4 briocheburgerbroodjes

240 g pulled pork

100 ml appelsap

100 ml Smokey's Original

BBQ-saus (zie blz. 14)

8 el Bourbon-Bacon-Chili-Jam
(zie blz. 12)

200 g Louisiana Coleslaw (zie
blz. 13)

12 schijfjes augurk

Benodigdheden

BBQ met deksel voor direct
grillen (liefst met gietijzeren
grillrooster)
gehaktmolen met 8 mm-schijf
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur,
bereiding 30 minuten

Bereid de BBQ met gietijzeren
rooster voor op direct grillen
en verhit deze tot een
temperatuur van circa 250 °C
is bereikt.

Snijd voor de varkensburgers
de procureur en het buikspek
in kleine blokjes van circa
1,5 cm en vries ze kort aan.
Door het vlees aan te vriezen
voorkom je dat het vet
gaat 'smeren' in de molen
en behoud je een betere
structuur in het vlees en vet.
Haal het aangevroren vlees
door de gehaktmolen voorzien
van een 8 mm-schijf. Meng
de fijngehakte salie door het
vlees en breng op smaak
met zout en peper. Verdeel
de vleesmassa in vier gelijke
porties en vorm met de hand
burgers van circa 1,5 cm dik.

Snijd de briochebroodjes
doormidden en rooster ze
kort op de grill tot ze getoast
zijn. Gril de varkensburgers
tot ze een minimale
kerntemperatuur hebben

bereikt van 65 °C. Probeer
een burger maar één keer
om te draaien; door de losse
structuur kan hij uit elkaar
vallen als je hem te vaak
omdraait.

Begin met het opwarmen
van de pulled pork door
deze in een ovenschaal
met een scheutje appelsap
en de BBQ-saus afgedekt
met aluminiumfolie in een
voorverwarmde BBQ van
120 °C te leggen tot deze op
temperatuur is (circa 80 °C).

Om de burger op te bouwen
smeer je eerst een eetlepel
Bourbon-Bacon-Chili-
Jam op de bodem en een
eetlepel op het kapje van
de briochebroodjes. Verdeel
vervolgens de koolsalade over
de vier broodjes. Leg hier
de gegaarde varkensburger
op en top deze af met de
opgewarmde pulled pork,
BBQ-saus, schijfjes augurk en
het kapje van de brioche.



REGISTER

A

Aardappelkaantjes 63
Abrikozen-bacontopping 72
Adobomarinade 118
Adobo-tequila grilled gamba's 118
Andalousesaus 56
Ansjoivismayonaise 136
Arepa's 94
Armadillo eggs 39
Atomic buffalo turds (ABT's) 58

B

Bacon corn fritters 24
Bacon ranch crack dip 124
Balinese seafood saté 104
Balsamic & beer shroom stix 114
Basiszoetzuur voor groenten 12
BBQ cream sauce 24
BBQ party platter 58
BBQ pierogi 27
Bietenmosterd 50
Billionaire bacon twizzlers 30
Blackened kabeljauwtaco's 80
Bold & beefy BBQ-saus 14
Bourbon-bacon-chili-jam 12
Buns-deeg 68

C

Carolina vinegar sauce 14
Carrot-coleslaw 80
Char siu bao chinese pork buns 68
Char siu-marinade 68
Chick mix BBQ-kruiden 12
Chicken honey pops 58
Chiperones à la plancha 63
Chorizo-olie 63
Cowboy queso dip met nacho's 134
Cranberry-habanerosaus 48
Crispy griddled bacon corn fritters 24
Cuban sandwich smokey style 84
Curry-mangodressing 28

D

Deviled eggs smokey style 46

E

Empanada's 92

F

Filipino BBQ pork skewers 100
Flaming vitello tonnato 136
Florabama cajun oysters 36

G

Gegrilde ananas-pepperrelish 128
Gerookte eendenrillette 64
Gerookte ossenworst 50
Gerookte-ananas-pepperrelish 42
Gompies babistix 112
Great balls of fire 54
Grilled chiloballs 28
Grilled steak arepa's 94
Grillworst 50
Guacamole 94

H

Hawaiï-rub 116
Hollands borrelplateau 50
Hoofdkaas 50
Houtskoolmayonaise 15

I

Ingelegde rode ui 90
Ingemaakte komkommer 79
Ingemaakte rodekool 82

K

Kaassoufflé 32
Kansai style bacon okonomiyaki 122
Kriekensaus 55

L

Lemon salmon stix 110
Louisiana coleslaw 13

M

Mango-gember-limoenmojo 13
Mitraillette 56
Moinkballs 58
Momofuku style pork bao's 79

N

Nem nuong stix 98
Nuoc cham dipping sauce 98
Nutty baconshrooms 20

O

Octopustentakels 63
Okonomiyaki-saus 122
Oosterse gegrilde eend 60

P

Pão de queijo 44
Piccalilly 15
Pickled jalapeño's 90
Pico de gallo 130
Pig powder rub 12
Pig shots 34
Pinchos morunos met mojo picón 38
Pork belly burnt ends 42
Pork belly meatsicles 116
Pork carnitas 130
Pork carnitas nacho's 130
Pork pork pork burger 88
Porkbelly pita met mango-gember-limoenmojo 90
Pulled pork-kroketten 56

R

Ranchsaus 14
Red beet chutney 15
Rosemary smoked goat's cheese bruschetta's 72
Rubs & sides 12

S

Samoerisaisaus 32
Satémarinade 112
Satésaus 112
Shroomglaze 114
Smoked cream cheese 128
Smoked pork sausage & nduja
pita's 74
Smoked turkey 82
Smoked turkey sliders 82
Smokey's beef rub 12
Smokey's original BBQ-saus 14
Smokey's pig spray 12
Southern soul rolls 18
Spekplaatkoek di mama 133
Spicy cranberry-habanero 48
Sriracha-lime crema 80
Sticky nut stuff 20
Sweet & spicey pepersaus 94
Sweet thai dip 19

T

Taresaus 108
Tijmboter 82
Traag gegaarde procureur 84
Tropical pork rub 12

U

Uienchutney 133

V

Varkensburgers 88
Verse-groente-medley 74
Vietnamese grilled pork stix 98
Vietnamese shrimp tôm rim
style 102

W

Wintersnacks 64

Y

Yakitori 108



DE ALLERBESTE BBQ-SNACKHITS, DIE VIND JE IN SMOKEY GOODNESS THE BEST OF BBQ SNACKS. VAN LOADED NACHO DIP EN PORK BELLY BURNT ENDS TOT JUICY SLIDERS EN CRISPY BITES: 50 FAVORITE SNACKS UIT DE SMOKEY GOODNESS-CLASSICS SAMENGEBRACHT IN ÉÉN BOEK.

SNACKEN BIJ HET VUUR WAS NOG NOOIT ZO EASY, SMOKEY & DELICIOUS. PERFECT VOOR BORRELS, FEESTEN EN VETTE VINGERS!

SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN 450.000 EXEMPLAREN VERKOCHT.

VLAMMEN MET MEER VAN HET BESTE VAN SMOKEY GOODNESS? PAK DAN HET EERDER VERSCHENEN THE BEST OF BBQ BIRDS OF THE BEST OF BBQ BEEF ERBIJ.



9 789043 926508 >

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen