



INHOUD

Voorwoord Andreas Rummel	6
Voorwoord Napoleon Grills	7

RECEPTEN

Uit de hand – burgers, sandwiches & co.	10
Aan de spies – spiesen & co.	34
Op de lepel – lepels & co.	66
Opgerold – rollen, wraps & co.	78
Oorspronkelijk – aan het bot & in de schaal	108
In de vingers – hapjes, schuitjes & co.	128
Bijgerechten – salades, sauzen & dips	166
Benodigheden – kennis, tips, materialen	180
Register	186
Dankwoord	190

CHORIZOHOTDOG MET CHINESE KOOL

VOOR 4 STUKS

BEREIDING: 45 MINUTEN

MOEILIKHEID: ★☆☆

1 Chinese kool
zout
2 el olijfolie
½ tl geraspte schil van 1 onbespoten
citroen
1 tl citroensap
2 el zoete chilisaus
versgemalen peper
4 lente-uien
4 chorizoworstjes
4 langwerpige broodjes
boter
2 el mayonaise
1 el ketchup
1 tl mosterd

1. Snijd de stronk van de kool (zo'n 2 cm). Gooi de buitenste bladeren weg en haal de overige los. Snijd ze in de lengte door, doe ze in een schaal en bestrooi ze met zout. Laat het zout 10 minuten intrekken en giet dan de olie over de kool.
2. Leg de koolbladeren 10 minuten bij 150 °C boven directe hitte op de barbecue en keer ze regelmatig. Doe ze daarna in een schaal en dek deze af met plasticfolie – de kool gaart nog na. Voeg na 10 minuten de citroenrasp, het citroensap, de chilisaus en peper naar smaak toe. Schep alles door elkaar.
3. Spoel de lente-uien schoon. Snijd het groene deel in kleine ringetjes (u heeft er 1 eetlepel van nodig); zet apart. Snijd de stengels van de lente-uien en de chorizoworstjes in de lengte open, maar snijd ze niet helemaal door. Klap ze open en leg ze 5 minuten bij 150 °C op de barbecue. Keer ze regelmatig.
4. Snijd de broodjes open en bestrijk ze met boter. Leg ze met het snijvlak omlaag ongeveer 1 minuut op de barbecue.
5. Meng de lente-uiringetjes, mayonaise, ketchup en mosterd. Leg 4-5 koolblaadjes op de onderste helft van een broodje. Leg daarop een worstje, dan een stengel lente-ui en daarop de mosterdmayo. Leg tot slot de andere helft van het broodje erop.





MISO-FOREL-SPIESEN

VOOR 4 SPIESEN

BEREIDING: 30 MINUTEN

MOEILIKHEID: ★★☆☆

25 g zout
4 forelfilets
1 citroen

VOOR DE MARINADE

2 el misopasta
1 el sojasaus
½ tl wasabipasta

1. Doe het zout in een kom, voeg 1 liter water toe en leg de forelfilets er 10 minuten in (het visvlees wordt nu licht zout en iets steviger, zodat het beter aan de spies is te rijgen).
2. Halveer de citroen en leg de helften met het snijvlak op de barbecue. Rooster ze 10 minuten boven directe hitte bij ongeveer 150 °C.
3. Haal de visfilets uit het zoute water. Snijd ze in de lengte doormidden; gebruik alleen het dikke, bovenste deel. Gebruik de rest voor iets anders (zoals Forel met quinoa, zie blz. 72).
4. Steek de filets aan platte, metalen spiesen.
5. Meng voor de marinade de misopasta, sojasaus en wasabipasta en bestrijk de visfilets ermee. Leg de spiesen boven directe hitte op de barbecue en keer ze regelmatig tot de vleeskant bruin en de huidkant knapperig is. Haal ze van het rooster, laat de vis iets afkoelen en knijp er tot slot wat sap van de geroosterde citroen over. De Chinese kool van blz. 12 past hier goed bij.



De recepten op blz. 37-38 zijn afgeleid van de Japanse robata-stijl. Daarbij worden spiesen boven zeer hete *binchotan* (eikenhoutskool) heel kort gegaard bij zeer hoge temperaturen (800 °C of hoger). De infraroodbrander van de gasbarbecue bereikt vergelijkbare temperaturen. Zorg dat de uiteinden van de spiesen aan weerszijden van de hete zone kunnen rusten op bijvoorbeeld in aluminiumfolie gewikkelde houtblokjes. U kunt de spiesen ook boven het gloeiende deel van een houtskoolbarbecue leggen.

EENDEN-BURRITO

VOOR 4 STUKS

BEREIDING: 45 MINUTEN

MARINEREN: 1 UUR

MOEILIKHEID: ★★☆☆

2 eendenborstfilets
4 lente-uien
1 komkommer
4 el hoisinsaus
½ tl sriracha (hete chilisaus)
4 tortillawraps (30 cm doorsnee)
200 g sushirijst, bereid volgens de
aanwijzingen op de verpakking

VOOR DE MARINADE

1 teentje knoflook
1 el olijfolie
1 tl sojasaus
sap van ½ sinaasappel
1 tl vijfkruidenpoeder
snufje zout

1. Leg de eendenborstfilets in een kom. Pel de knoflook, snijd hem fijn en meng hem met de andere marinade-ingredienten. Bestrijk de filets met de marinade en laat ze minstens 1 uur maar niet langer dan 8 uur marineren.
2. Haal het vlees uit de marinade, dep het droog en snijd het vel kruislings in. Leg de filets op het vel op een koude bakplaat. Verhit die op de barbecue zodat er veel vet van de filets afsmelt. Sluit dan het deksel van de barbecue en laat het vlees bij 150 °C garen. Keer het vlees na 10-15 minuten en nog een keer na 10 minuten (het vel ligt nu weer onder). Laat het nog 5 minuten liggen, tot de kerntemperatuur 60 °C is (zie stertip op blz. 99). Laat het vlees 10 minuten rusten en snijd het daarna in plakken van 2-3 cm dik.
3. Snijd de lente-uien (met het groen) in de lengte in dunne repen. Snijd de uiteinden van de komkommer af en snijd hem in de lengte in vieren. Verwijder het zaad en halveer de stukken komkommer in de breedte.
4. Meng de hoisinsaus en sriracha. Bestrijk de wraps ermee, leg de rijst in het midden en druk hem plat. Leg aan weerskanten van de rijst een reep komkommer. Leg het eendenvlees erop en dek het af met repen lente-ui. Rol de wraps als burrito's op en leg ze nog even op de barbecue om ze op te warmen en ze een paar mooie grillstrepen te geven.



Met een vleesthermometer kunt u de kerntemperatuur snel en nauwkeurig vaststellen.



PAPRIKADIP

VOOR 4 PERSONEN ALS DIP

BEREIDING: 30 MINUTEN

MOEILIKHEID: 🍅🌶️🌶️

3 rode puntpaprika's
1 kleine chilipeper
2 teentjes knoflook
100 g yoghurt (10% vet)
1 el olijfolie
zout, versgemalen peper



1. Rooster de paprika's rondom tot het vel geblakerd is en blaasjes vertoont. Doe ze in een plastic zak, wikkel hem in een theedoek en leg hem 20 minuten opzij. Verwijder daarna het vel van de paprika's. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en doe het sap uit de zak in een kom.

2. Verwijder het zaad uit de chilipeper en pel de knoflook. Snijd beide klein en doe ze met de paprika en yoghurt bij het sap in de kom. Pureer alles met een staafmixer. Roer de olijfolie er beetje bij beetje door. Breng de dip op smaak met zout en peper.

DIP VAN GEROOKTE EIEREN

VOOR 4 PERSONEN ALS DIP

BEREIDING: 45 MINUTEN

MOEILIKHEID: 🍅🌶️🌶️

10 hardgekookte eieren
100 g mayonaise
½ tl mierikswortel (uit pot)
1 scheutje citroensap
zout, versgemalen
peper



1. Pel de eieren. Leg een plank van cederhout op de barbecue en verhit hem bij hoge temperatuur. Leg zodra de plank begint te roken de eieren erop, reduceer de hitte en doe het deksel van de barbecue dicht. Laat de eieren circa 20 minuten boven directe hitte bij 120 °C roken, tot ze een beetje bruin zijn. Haal ze eraf en laat ze afkoelen. Snijd de eieren in kleine stukjes, doe ze in een kom en hak ze grof met een staafmixer.

2. Roer de mayonaise, mierikswortel en het citroensap door de eieren en breng de dip op smaak met zout en peper.