

PREVIEW

HET ULTIEME KAMADOBOEK



In deze preview vindt je een aantal pagina's uit het boek terug zodat je een goed beeld kunt vormen van het volledige boek van 270 pagina's en de 90 recepten. De preview is je aangeboden door BBQ Experience Center, dé BBQ speciaalzaak met alles op het gebied van outdoor cooking. Je kunt er terecht voor goed advies, workshops, producten recepten, evenementen.

KOOP HET ULTIEME KAMADO BOEK:
<http://ultiemekamadoboek.bbqexperiencecenter.nl>



VOORWOORD

Het feit dat je een kamado hebt gekocht, of misschien nog gaat kopen, betekent dat je een echte barbecuefanaat bent of wilt worden. Dit gaat veel verder dan alleen het grillen van vlees en misschien wat groenten, hoewel je daar je kamado natuurlijk ook voor kunt gebruiken. Want op een kamado zijn er vele kooktechnieken mogelijk, zodat je er veel verschillende soorten gerechten op kunt maken. Je gebruikt je kamado echt om te koken.

Zelf heb ik al ruim 12 jaar ervaring met het koken op een kamado. Tijdens mijn carrière als chef-kok van diverse restaurants, werkte ik al met verschillende barbecues, van ketelbarbecues en smokers tot gasbarbecues en kamado's. Daarnaast heb ik veel ervaring opgedaan met het koken op open vuur, met een braai en ook boven kampvuren. Maar de kamado blijft mijn favoriet. Omdat ik al jarenlang kamadoworkshops op verschillende niveaus verzorg, weet ik goed tegen welke vraagstukken veel mensen aanlopen. Zowel de beginners als de gevorderden komen met de meest uiteenlopende vragen. Tijdens deze workshops ligt de focus op het leren koken met de kamado. Die lijn is in dit boek doorgetrokken. Het vertelt je alles wat je moet weten over de kamado en zijn accessoires en staat boordevol recepten.

Eerst leg ik je onder andere uit waar je bij aankoop van een kamado op moet letten, oftewel hoe je kwaliteit herkent. Op basis waarvan je kunt bepalen welke maat kamado het beste bij jou past en welk onderhoud er bij een kamado komt kijken. Want deze factoren spelen ook een belangrijke rol bij het plezier van koken op je kamado. Vervolgens ga ik dieper in op de keuze van brandstof, het aansteken hiervan en de temperatuurbeheersing. Na uitleg van een aantal basisaccessoires en de verschillende vormen en smaken rookhout zit de theorie erop. Je weet dan hoe je kamado werkt en hoe je hier het beste mee om kunt gaan. Sla dit gedeelte vooral niet over. Het geeft je inzicht in de werking van je kamado en is dus belangrijke basiskennis.

Daarna is het tijd deze theorie, aan de hand van de 90 gevarieerde recepten, in de praktijk te brengen. Zie deze recepten als een richtlijn, ze zijn bedoeld om je te inspireren. Een verschil van 10 °C kan de bereidingstijd verlengen of verkorten en niet elk ingrediënt heeft altijd exact dezelfde afmeting. Je kunt er ook voor kiezen om bepaalde ingrediënten uit een recept te vervangen, omdat dit net iets beter bij jouw smaak past. Op deze manier zal je snel alle mogelijkheden van je kamado ontdekken en er goed op leren koken. Van een lekkere snack bij de borrel tot een compleet diner.

Wat tijdens de workshops vaak opvalt, zijn de vele vragen over de accessoires en vooral wat je allemaal met een bepaald accessoire kunt doen. Om alles uit je accessoires te kunnen halen, zijn de recepten in dit boek om deze reden dan ook niet ingedeeld per kooktechniek, maar per accessoire. Zo leer je ook deze en de mogelijkheden daarvan goed kennen, zodat je er zelf mee kunt gaan experimenteren en ook optimaal gebruik kunt maken van de accessoires die je hebt aangeschaft. Om het je makkelijk te maken zijn de recepten per hoofdstuk ingedeeld op moeilijkheidsgraad. Ga je voor het eerst met je kamado aan de slag, begin dan met de eenvoudigste recepten. Gaandeweg kun je je skills uitbreiden, omdat je de kamado en accessoires steeds beter leert kennen. Zorg er daarnaast voor dat je tools als een goede tang en hittebestendige handschoenen in huis hebt. Deze worden bij de recepten niet aangegeven. Ze behoren tot je standaard uitrusting, want veiligheid staat altijd voorop!

Zowie Tak



COLOFON

HET ULTIEME KAMADOBOEK
Leer koken op een keramische BBQ!

© 2021 Uitgeverij Pig Butts, Roosendaal
ISBN: 978 90 831 398 0 7
NUR 440

TEKST, RECEPTEN EN FOODSTYLING: Zowie Tak
REDACTIE EN CULINAIRE REDACTIE: Inge van der Helm
FOTOGRAFIE: Sven ter Heide
VORMGEVING: Iris Verheijen
COVERONTWERP: Karsten Marijnissen

Met dank aan mijn BBQ-vrienden Jurre Alleman,
Thijs Edelman en Jan van de Water.

1e druk, 2021

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/
of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie,
microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

HET ULTIEME KAMADOBOEK



ZOWIE TAK

HET ULTIEME KAMADOBOEK

LEER KOKEN OP EEN KERAMISCHE BBQ!

Uitgeverij Pig Butts

RECEPTENINDEX	11
----------------------	-----------

VOORWOORD	15
------------------	-----------

WAT IS EEN KAMADO?	16
• De geschiedenis van de kamado	
• Ketelbarbecue vs kamado	

EEN KAMADO KOPEN	20
• Voor welk merk kies jij?	
• De kamado in het algemeen	
• Prijs-kwaliteit	
• Kwaliteit van de onderdelen	
• Garantie & service	
• Inspiratie opdoen	

WELKE MAAT PAST BIJ JOU?	26
• Verschillende modellen	
• Kiezen naar gebruik	
• Het indirecte kookgedeelte	
• Gebruik van accessoires	
• De populairste modellen	

MONTEREN & ONDERHOUD	32
• Je kamado monteren	
• Schoonmaken en regelmatig onderhoud	
• Periodiek onderhoud	
• Vilt vervangen	
• De kamado opbergen	

HET GEBRUIK VAN GIETIJZER	38
• Waarom gietijzer?	
• Gebruiksklaar maken	
• Gietijzer schoonmaken	
• Een coating aanbrengen	

HOUTSKOOL & AANMAAKMATERIAAL	42
• 100% natuurlijk	
• De herkomst van houtskool	
• Hoe herken je goede houtskool?	
• Aanmaakmateriaal	

AANSTEKEN & TEMPERATUURBEHEERSING	46
• Het aansteken van de houtskool	
• De accessoires plaatsen	
• Temperatuur regelen	

BASISACCESSOIRES	52
-------------------------	-----------

- Must-have accessoires
- Rooster(s)
- Hitteschild
- Druippan
- Hittebestendige handschoenen
- Multilevel systeem

KERNTEMPERATUREN	58
-------------------------	-----------

- De juiste garing
- Soorten kernthermometers
- De kerntemperatuur meten
- De kerntemperaturen van vlees, gevogelte en vis
- Kerntemperatuurtabellen

ROOKHOUT	66
-----------------	-----------

- Soorten en maten
- Verschillende vormen rookhout
- Wel of niet weken?
- Rookhouttabel

AAN DE SLAG	72
--------------------	-----------

HITTESCHILD	74
--------------------	-----------

GIETIJZEREN ROOSTER	108
----------------------------	------------

SKILLET	130
----------------	------------

PIZZASTEEN	162
-------------------	------------

PIZZA'S BAKKEN	180
-----------------------	------------

DUTCH OVEN	190
-------------------	------------

SPIT	206
-------------	------------

WOK	222
------------	------------

PAELLAPAN	234
------------------	------------

COLD SMOKE GENERATOR	250
-----------------------------	------------

CAVEMAN STYLE	260
----------------------	------------

RUBS	266
-------------	------------

BARBECUESAUZEN	268
-----------------------	------------



RECEPTENINDEX

HITTESCHILD

	Gerookte oesters op z'n oosters	76
	Dorade met chermoulamarinade	79
	Pulled chicken	81
	Smoked spareribs	82
	Bramen-frambozentaartjes	84
	Quiche met geitenkaas en chorizo	86
	Oosters buikspek	89
	Rundersukade met uien-bierjus	91
	Tarte tatin van appel en peer met gember en kardemom	92
	Kersen-chocoladeclafoutis met port-karamelsaus en kersenmascarpone	95
	Gegrilde ananas met lopend chocoladecakeje	97
	Schol colbert met biet en truffelboter	98
	Met venkelsalade gevulde tarbot en Noilly Prat-saus	100
	Pork wellington	103
	Gevulde kiprollade	105
	Op hooi gerookte beenham met kriekenjus	106

GIETIJZEREN ROOSTER

	Gegrilde diamanthaas met koffie-cacaorub	110
	Flatbread met auberginespread	112
	Gegrilde kwartel met salade van gepofte biet	115
	Gerookte en gegrilde ribeye met miso-aubergine	116
	Gegrilde bavette met kiwimarinate	120
	Gerookte en gegrilde flat iron steak met focaccia	121
	Lobster roll	123
	Reverse sear picanha met gefermenteerde knoflook	125
	Rollade van bavette met salsa verde en groene asperges	126
	Big Dutch burger	128

SKILLET

	Zeeduivel op cederhout met zoetzure komkommersalade	133
	Oosterse tonijn met wakame	135
	Bretonse sardines à la plancha	136
	Secreto Ibérico met gebakken zuurkool	139
	Appel-perencrumble met kaneel en walnoten	140
	Italiaanse focaccia	142
	Hartige kruidenpancakes met garnalen en crème fraîche	145
	Ratatouilletaart met lichtgerookte mozzarella	147

 Warmgerookte zalm met witte asperges en spinazie	149
 Krabscharen met gerookte amandelboter	150
 Gebrande prei met bavette en BBQ-vinaigrette	152
 Met gamba gevulde inktvis in tomatensaus	155
 Gebakken gyoza	157
 Duivenborst met portsaus en vergeten groenten	158
 Gegrilde tarbot met pastinaakcrème, spinazie en paddenstoelen	160

PIZZASTEEN

 Naanbrood	165
 Quesadilla met gegrilde groenten en guacamole	167
 Mexicaanse empanadas	168
 Zeebaars in zoutkorst	170
 Klassieke flammkuchen met champignon, spek en ui	173
 Flammkuchen met courgette en kastanjechampignons	175
 Flammkuchen met gerookte zalm, olijven en feta	176
 Flammkuchen met salami en BBQ-saus	177
 Flammkuchen met taleggio, spek en lente-ui	179
 Pizzabodem	183
 Tomatensaus	183
 Pizza margherita	185
 Pizza met geitenkaas en courgette	186
 Pizza met peer en gorgonzola	187
 Pizza met Nutella en banaan	188

DUTCH OVEN

 Dutch oven bread	193
 Soep van gepofte pompoen	195
 Bisque van Hollandse garnalen	196
 Runderstoof met rode wijn	198
 Butter chicken curry	201
 Langzaam gegaarde varkenswangetjes met kriebier	203
 Lamscurry masala	204

SPIT

 Kipgyros van het spit	209
 Chicken wings	211
 Maminha van het spit	212
 Shoarma van paddenstoelen	214

 Aziatische dorade van het spit	217
 Kip van het spit met mangosalade	219
 Hele zalm van het spit met gesmoorde prei	220

WOK

 Kokkels met knoflook en chili	225
 Kokkels met knoflook en citroen	227
 Tom ka kai met mosselen	228
 Pasta met vongole en ansjovis	230
 Gewokte biefstukreepjes met groenten	233
 Pad thai met kip	235

PAELLAPAN

 Gebakken scheermessen met peterselie	239
 Gerookte mosselen met venkel, tomaat en zeekraal	241
 Op citrus gestoomde kabeljauw met zeekraal	242
 Gestoomde bun met pekingeend en zoetzure salade	244
 Paella met chorizo, vongole en black tiger gamba's	247
 Gestoomde dumplings	248

COLD SMOKE GENERATOR

 Koudgerookte zalm	253
 Gazpacho van koudgerookte groenten	255
 Ceviche van koudgerookte zeebaars	256
 Ribeye met beukenzwam en sojavinaigrette	258

CAVEMAN STYLE

 Tomapork caveman style met chimichurri	262
 Lomo al trapo ossenhaas met rucolapesto	264

BASICS

Basisrub	267
Barbecuesaus	269


MAKKELIJK


VRIJ MAKKELIJK


GEMIDDELD


VRIJ UITDAGEND


UITDAGEND

 VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN  VLEES  GEVOGELTE  GROENTEN

 PIZZA'S, FLAMMKUCHEN EN QUICHES  DEEGWAREN  DESSERTS



WAT IS EEN KAMADO?

DE GESCHIEDENIS VAN DE KAMADO

Er gaan verschillende verhalen over de oorsprong van de kamado. Volgens deskundigen is de voorloper van de kamado zo'n 3000 jaar geleden in Oost-Azië ontstaan. Sommigen beweren dat men in China een soort kleioven had ontwikkeld. De Japanners namen het principe van deze kleioven over en noemden dit de kamado. Anderen beweren dat de Japanners het idee van de, eveneens van klei vervaardigde, tandoor uit het Midden-Oosten hebben gehaald en dat deze aan de grondslag van de kamado lag. Over één ding is iedereen het eens. De Japanners hebben de kleioven verfijnd en de benaming gegeven die wij vandaag de dag nog steeds gebruiken. Zij noemden deze kleioven kamado, wat in het Japans oven en vuurplaats betekent.

Aan het einde van de Tweede Wereldoorlog raakten de in Japan gelegeerde Amerikaanse soldaten bijzonder enthousiast over de smaak van de gerechten die in de Japanse kamado werden gemaakt. Een goede reden om het kookapparaat na hun stationering mee terug te nemen naar hun vaderland. Eén van hen begon de kamado's te importeren

Egg werd niet langer van breekbare klei gemaakt, maar van hoogwaardig keramiek. Dit kwam bovendien de warmte-isolerende eigenschappen van deze kamado ten goede. Gaandeweg kwamen er andere merken op de markt en werd de kamado een ontzettend populaire barbecue.

KETELBARBECUE VS KAMADO

De kamado zoals we die tegenwoordig kennen, bestaat dus officieel sinds 1974 en wordt gekenmerkt door zijn eivormige uiterlijk. Het grootste verschil met een standaardbarbecue is dat de meeste kamado's van keramiek zijn gemaakt en zijn voorzien van een beschermende glazuurlaag aan de buitenzijde. Dit is ook direct een groot voordeel van de kamado. Om je meer duidelijkheid te geven over het verschil tussen een standaard stalen ketelbarbecue en de kamado lees je hieronder meer over de werking van beide barbecues.

De ketelbarbecue

Bij een stalen ketelbarbecue begin je pas met barbecueën als alle houtskool (of briketten) roodgloeit. De houtskool is dan wit uitgeslagen. De reden daarvan is, dat je

DE JAPANNERS HEBBEN DE KLEIOVEN VERFIJND EN DE BENAMING GEGEVEN DIE WIJ VANDAAG DE DAG NOG STEEDS GEBRUIKEN.

en in 1974 werd de kamado in Amerika op de markt gebracht: de Big Green Egg. Vele innovaties volgden. Zo werd deze kamado onder andere voorzien van een thermometer in de deksel. De zoektocht naar duurzamer keramiek eindigde bij een keramieksoort die voor NASA was ontwikkeld. Een soort die ook voor de ruimtevaart werd gebruikt. Daardoor was deze keramiek veel minder kwetsbaar en bestand tegen zeer hoge temperaturen zonder te barsten. De Big Green

alleen dan temperaturen hoger dan 250 °C kunt behalen. De hitte van de houtskool gaat namelijk voor een groot deel verloren, omdat het staal veel minder isoleert dan de keramiek, het straalt gewoon door het staal heen. Slechts een deel van de hitte van de houtskool wordt door het staal weerkaatst en straalt terug op je ingrediënt of gerecht. In combinatie eventuele 'lekkende' randen en kieren, is de temperatuur van veel ketelbarbecues lastiger te regelen en te beheer-

sen. Je hebt hierdoor namelijk ook veel minder controle over de hoeveelheid zuurstof die in je barbecue komt en een mindere airflow. Je houtskool brandt relatief snel op en de buitenkant van je barbecue zal loeiheet worden.

De kamado

Zoals eerder aangegeven is het gros van de kamado's van keramiek gemaakt. Heel oneerbiedig gezegd is dit nog altijd gebakken klei, zoals dit ook bij de Japanse kamado het geval was. Maar door een zeer uitgebalanceerde samenstelling van de keramiek en de temperatuur van 1300 °C waarop de keramische delen van de kamado worden gebakken, wordt deze keramiek extreem stevig. De

zeggen dat je een kamado, met een beetje oefening, op zo'n 5 °C nauwkeurig kunt regelen. Als de schuif onderaan de keramische basis en de schijf op de schoorsteen in de juiste positie staan zal deze temperatuur ook gelijk blijven. De warmte blijft in je kamado aanwezig en zoals zojuist aangegeven scheelt dit aanzienlijk in houtskoolverbruik. Afhankelijk van de temperatuur waarop je gaart en de houtskool die je gebruikt, kun je soms wel tot 18 uur met een batch houtskool in de kamado doen. Ook smaken die je toevoegt proef je door de goede afsluiting goed terug. Denk hierbij aan de verschillende soorten rookhout die je misschien voor je bereiding gebruikt, bepaalde soorten vocht met eventuele smaakmakers in je druippan

DE KERAMIEK ZORGT ERVOOR DAT DE KAMADO GOED ISOLEERT, HET NEEMT DE WARMTE OP EN KAATST DIE OOK TERUG.

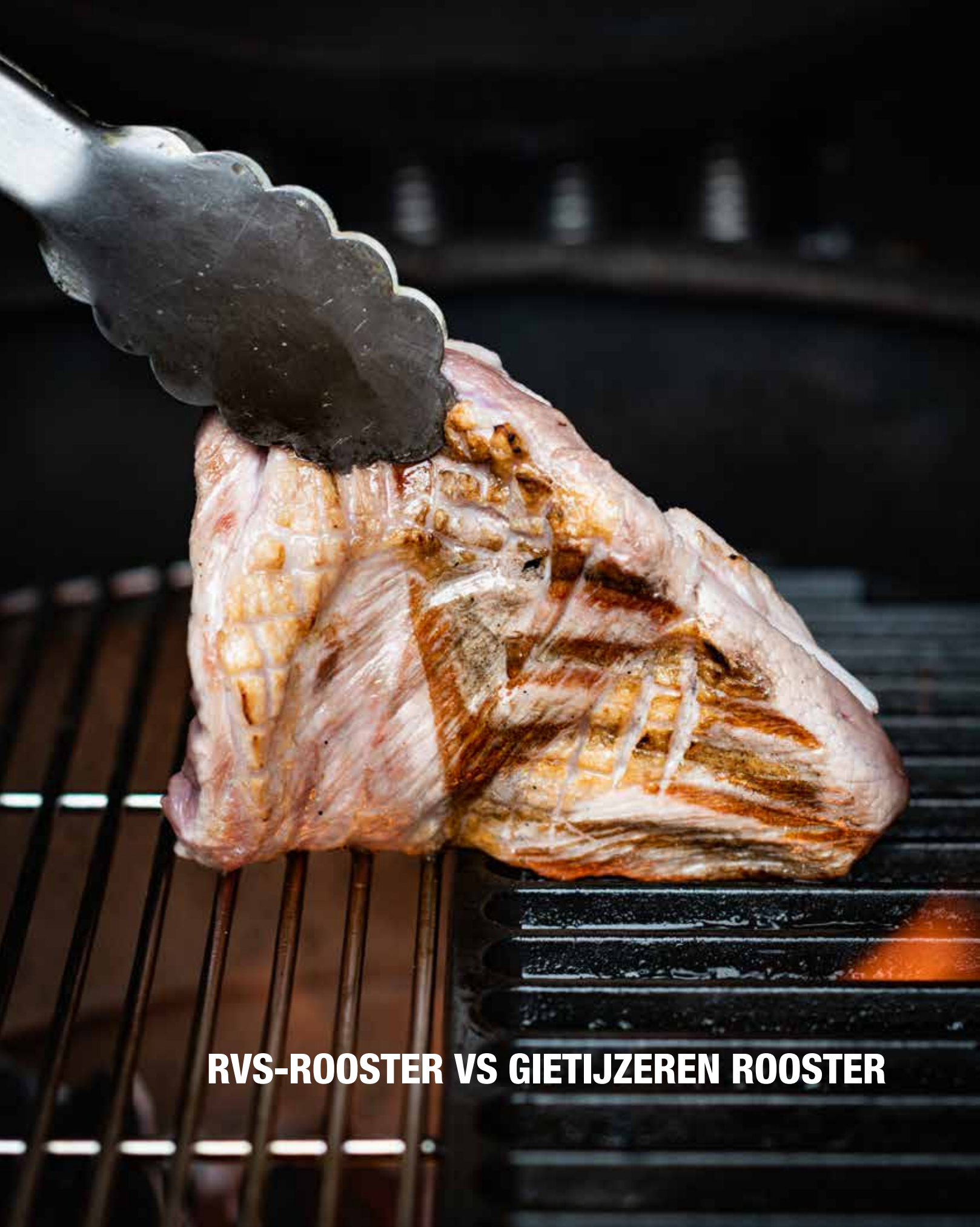
kwaliteit van de keramiek zorgt ervoor dat de kamado goed isoleert. Hierdoor neemt de keramiek de warmte in zich op en kaatst die ook weer terug op je ingrediënt of gerecht. Een kamado is daardoor heel zuinig qua houtskoolverbruik en de buitenzijde kan bij normaal gebruik heel warm, maar nooit loeiheet worden.

Doordat de basis en de deksel zijn voorzien van vilt sluit een kamado, zolang het vilt intact is, volledig luchtdicht af. Hierdoor ontstaat dankzij de vorm een airflow die je ingrediënt, zeker bij indirecte bereidingen, zeer gelijkmatig gaart. Je bepaalt met de schuif onderaan de basis en de schijf op de schoorsteen van de deksel zelf de hoeveelheid zuurstof die je in de kamado toelaat en laat ontsnappen. Dankzij deze luchtdichte afsluiting en de sterk isolerende werking van de keramiek kun je de temperatuur zeer goed beheersen en blijft deze ook stabiel. Dat wil

en zelfs de smaak van de soort houtskool dat je gebruikt. Houd hier dus rekening mee als je voor een bepaalde houtskoolsoort kiest; hierover lees je meer op pagina 43.

Een andere bijkomstigheid van de beperkte zuurstoftoevoer is het ontstaan van een bepaalde druk binnen de kamado. Hierdoor, dankzij de goede airflow en de stralingswarmte van keramiek, gaart je ingrediënt of gerecht anders dan op andere barbecues, zodat je eindresultaat sappiger is. De isolerende werking van de keramiek zorgt ook voor extra sappigheid, omdat hierdoor de luchtvochtigheid in de kamado hoger is. Het cremeren van speklappen in een ongecontroleerde roodgloeiende vuurzee is dus niet langer meer aan de orde. Met een kamado kook je gecontroleerd met de contactwarmte van je rooster of accessoire, de stralingswarmte van de keramiek, de airflow en/of de directe hitte van de houtskool.





RVS-ROOSTER VS GIETIJZEREN ROOSTER

Door de klap van het gietijzeren rooster op de vuurring kan het gebeuren dat deze barst. Een roosterlifter is dus veilig en je voorkomt ongewenste breuk in je rooster en de vuurring.

HITTESCHILD

Elk merk heeft zijn eigen benaming voor het hitteschild, maar ze hebben allemaal dezelfde functie en het gebruik van de verschillende merken is vrijwel identiek. Ongeacht de benaming is een hitteschild een keramisch accessoire wat je tussen de houtskool en het rooster in je kamado plaatst, eventueel met een druippan erop. Hierdoor vormt het een barrière tussen de gloeiende houtskool en het rooster waarop je ingrediënt ligt, zodat je de directe stralingswarmte van de hete houtskool onderbreekt. Daarom noem je garen met behulp van een hitteschild indirect garen. Je ingrediënt zal in deze setting niet snel verbranden en gaart heel gelijkmatig door de warme airflow en de stralingswarmte van de keramiek. Hierdoor wordt het effect van een oven gecreëerd zodat het, in combinatie met een rooster en bijvoorbeeld een pizzasteen, een ideaal accessoire is voor alle gerechten die je in een oven kunt maken. Maar dan met de voordelen van een kamado. Denk bijvoorbeeld aan pizza op hoge temperatuur, het bakken van taart of lasagne, het garen van delicate ingrediënten of het roosteren van een beer can chicken. Omdat je met een hitteschild de directe warmte grotendeels blokkeert, is dit ook de manier om op lage temperatuur low en slow te garen als je spareribs, sukade of pulled pork wil bereiden. Ook bij de reverse sear-techniek gebruik je tijdens een groot deel van de bereiding het hitteschild. Hierbij gaar je vlees indirect tot een paar graden onder de gewenste kerntemperatuur, om het vervolgens op een gietijzeren rooster te grillen. Meer info over het hitteschild en de verschillende bereidingen kun je lezen vanaf pagina 75.

DRUIPPAN

Een druippan is een veelzijdige accessoire dat je vaak zult gebruiken. De belangrijkste functie van een druippan is het opvangen van vetten en sappen uit vlees die tijdens de bereiding vrijkomen. Je plaatst de druippan dan gevuld

met vocht op het hitteschild onder het rooster. Door het vocht branden de vetten en sappen niet aan. Plaats je geen druippan en vul je deze niet met vocht, dan komen deze vetten en sappen op het hitteschild of op de bodem van de druippan terecht, zodat ze door de hitte verbranden. Hierbij komt een stinkende rook vrij, dat een bittere smaak aan je ingrediënt zal geven. Vooral tijdens slow cooking wil je dit niet. Daarnaast is het zonde om al die heerlijke sappen verloren te laten gaan, terwijl je deze vaak ook kunt gebruiken voor jus en sauzen. Dankzij de druippan met vocht vang je deze sappen op. Dit accessoire houdt dus niet alleen je hitteschild schoon, je kunt van de sappen ook nog eens iets lekkers maken. Als je extra smaak aan het ingrediënt dat je gaart wilt toevoegen, dan kun je de druippan onder andere vullen met je favoriete wijn of ander vocht met verse kruiden. Dit zorgt er ook voor dat de luchtvochtigheid in je kamado zo'n 30% hoger is, waardoor je ingrediënt ook bij langere bereidingen lekker sappig blijft. Druippannen zijn gemaakt van verschillende materialen en in diverse maten en vormen verkrijgbaar. Je hebt vierkante, ronde en zelfs druippannen in een halvemaaanvorm. De voordelen van de verschillende vormen spreken voor zich, de verschillende materialen hebben elk hun eigen voor- en nadelen.

Disposable aluminium

De naam zegt het al, dit is een wegwerpdruippan van aluminium. Deze druippan is de perfecte oplossing als je geen zin hebt om de druippan steeds schoon te maken. Het nadeel is dat deze minder stevig is en dat je er op langere termijn meer geld aan kwijt bent. Je hebt speciaal voor de kamado ontworpen disposable aluminium druippannen. Deze passen precies op je hitteschild.

Roestvrijstaal

Er zijn steeds minder druippannen van roestvrijstaal verkrijgbaar, terwijl deze absoluut voordelen hebben. Deze druippannen gaan lang mee en je kunt ze goed schoonmaken. Omdat ze niet zijn voorzien van een antiaanbaklaag kun je ze probleemloos in combinatie met

OP HOOI GEROOKTE BEENHAM MET KRIEKENJUS

Hoofdgerecht / 4 personen / Bereidingstijd: > 1 uur (excl. pekelen)



INGREDIËNTEN

- 1 beenham met been van ca. 1 kg
- 2 flesjes kriekbier van 250 ml
- 1 hand kruidenhooi
- 4 takjes rozemarijn
 - 6 takjes tijm
- 300 ml kalfsjus
 - 12 el zoete barbecuesaus

Voor de pekel

- 2 l water
- 200 g zout
- 4 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen

BENODIGDHEDEN

- hitteschild
- injector
- druippan
- rvs-rooster
- kernthermometer
- roosterlifter
- gietijzeren rooster

TIP

Als je wilt kun je het laatste uur van de bereiding de beenham nog extra roken. Verdeel hiervoor het hooi uit de folie over de gloeiende houtskool.

BEREIDING

Verwarm voor de pekel 1 liter van het water met het zout totdat het zout is opgelost. Voeg de laurierblaadjes, de jeneverbessen en de rest van het water toe en laat de pekel volledig afkoelen.

Leg de beenham in de pekel; zorg ervoor dat deze volledig onder staat. Laat 24 uur in de koelkast pekelen.

Breng de kamado, met het hitteschild, naar een temperatuur van 90 °C. Week intussen de kruidenhooi in 125 ml kriekbier. Haal de ham uit de pekel, spoel het vlees goed af en dep het droog met keukenpapier. Injecteer de beenham met 125 ml van het kriekbier. Schenk de rest van het kriekbier in de druippan en voeg de takjes tijm en rozemarijn toe. Haal het hitteschild uit de kamado en verdeel de helft van het hooi over de gehele oppervlakte van de houtskool. Plaats het hitteschild weer in de kamado en zet hier de gevulde druippan op. Leg het rooster in de kamado en leg hier de beenham op. Laat de beenham ca. 1½ uur roken.

Leg een groot stuk extra stevig aluminiumfolie op je werkblad en verdeel hier de rest van het geweekte hooi over. Haal de beenham, het rooster en de druippan uit de kamado en leg het rooster terug. Leg de beenham op het hooi. Haal de tijm en rozemarijn uit de druippan, leg ze bij de beenham en vouw de folie goed dicht. Leg de beenham weer op het rooster en laat nu ca. 1½ uur garen totdat de ham een kerntemperatuur van 55 °C heeft bereikt.

Haal de beenham uit de kamado en verwijder voorzichtig de folie. Schenk het vocht uit de folie en de kalfsjus in de druippan met kriekbier. Verwijder het rvs-rooster en leg het gietijzeren rooster in de kamado. Wacht totdat deze op temperatuur is.

Til het rooster op, plaats de druippan op het hitteschild en leg het rooster terug. Leg hier de beenham op en lak deze met de barbecuesaus. Laat de beenham ca. 1 uur langer garen, terwijl de jus trekt, totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 62 °C. Lak de beenham ongeveer elke 10 minuten met de barbecuesaus.

Serveer de jus bij de beenham.



ZEEBAARS IN ZOUTKORST

Kun je geen zeebaars van 1 kilogram kopen? Schaf dan 2 zeebaarzen van ongeveer 500 gram aan en leg ze yin yang op het laagje zout op de pizzasteen.

Voor- of hoofdgerecht / 4-6 personen / Bereidingstijd: < 1 uur



INGREDIËNTEN

- 1 zeebaars van ca. 1 kg
- 3 teentjes knoflook
 - 1 citroen
- 3 takjes rozemarijn

Voor de zoutkorst

- ca. 1 kg grof zeezout
- ca. 3 eiwitten

Voor de salsa

- 4 rijpe tomaten
- 1 teentje knoflook
 - 4 takjes tijm
- 2 takjes basilicum
- 4 el extra vierge olijfolie

BENODIGDHEDEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- kernthermometer

BEREIDING

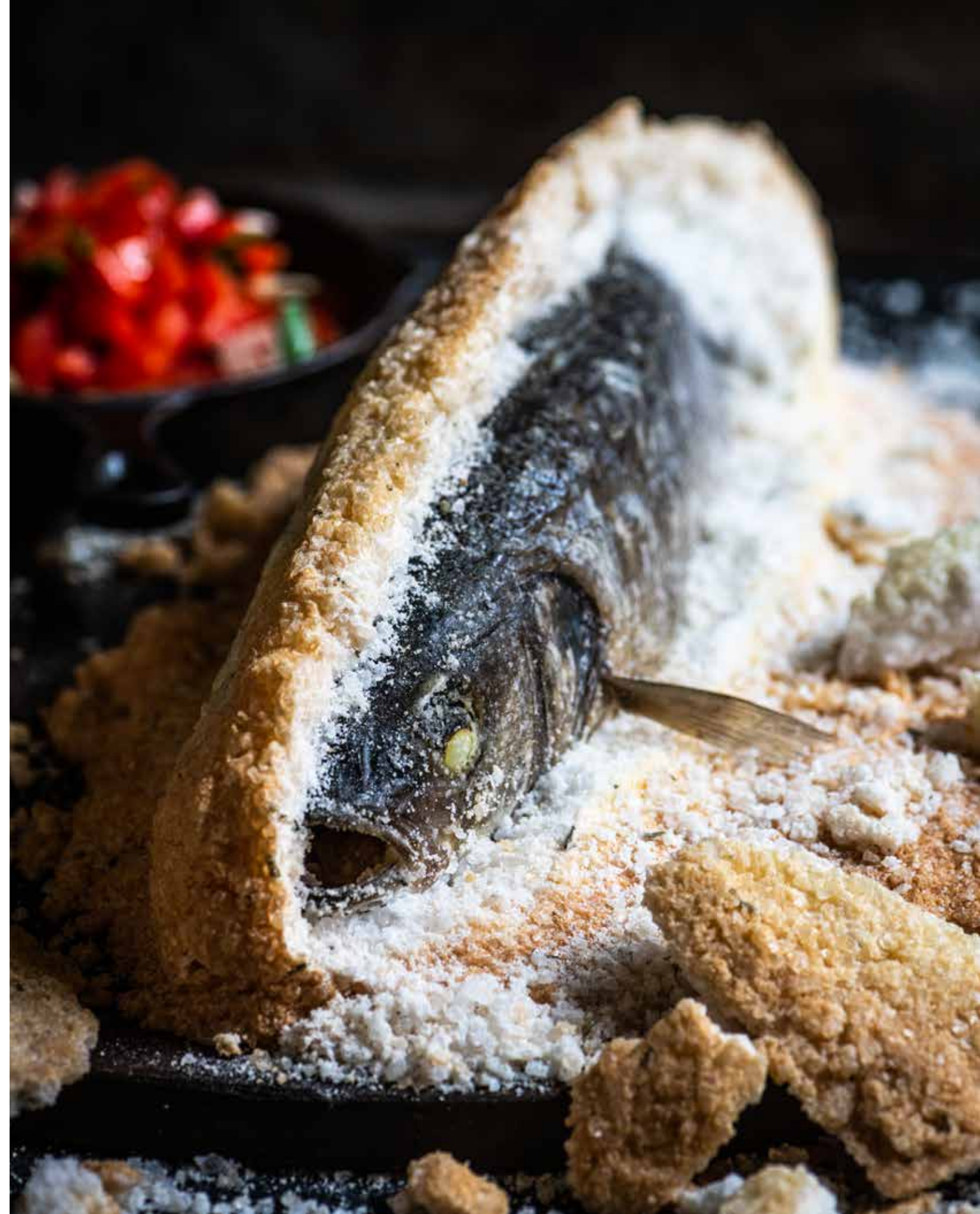
Breng de kamado, met het hitteschild en het rvs-rooster, naar een temperatuur van 250 °C. Maak intussen de zeebaars schoon en haal de ingewanden eruit als deze er nog in zitten. Spoel de binnen- en de buitenkant van de zeebaars onder koud stromend water goed schoon. Dep droog met keukenpapier. Pel de knoflook en snijd deze en de citroen in plakjes. Vul de buikholte van de zeebaars met de knoflook, de citroen en de rozemarijn.

Meng voor de zoutkorst het zout met de eiwitten. Kneed het met de hand goed door. Het moet aanvoelen als cement. Als dit niet zo is moet je extra zout toevoegen als het mengsel te dun is, of extra eiwit als het mengsel te dik is. Knip een cirkel van bakpapier die op je pizzasteen past. Leg het papier erop en bedek dit met een laagje zout waar de zeebaars op past. Plaats de zeebaars erop en bedek deze met de rest van de zoutkorst. Druk deze een beetje aan.

Leg de pizzasteen op het rooster en laat de zeebaars ca. 25 minuten garen totdat de visfilets een kerntemperatuur van 54 °C hebben bereikt. Snijd intussen voor de salsa de tomaten in blokjes. Pel de knoflook en hak het teentje fijn. Ris de blaadjes van de tijm en pluk de blaadjes van de basilicum en hak ze fijn. Meng alle ingrediënten voor de salsa met peper en zout naar smaak.

Haal de pizzasteen uit de kamado zodra de aangegeven kerntemperatuur is bereikt en leg de steen op een vuurvaste ondergrond. Tik met een hamertje op de zoutkorst zodat deze scheurt. Verwijder voorzichtig de zoutkorst en vervolgens de huid van de zeebaars. Zorg er hierbij voor dat het visvlees zo min mogelijk in contact komt met de zoutkorst, anders zal dit te zout smaken. Zodra al het zout en de huid is verwijderd kun je het visvlees van de graat schrapen.

Giet de salsa af zodat deze niet zo vochtig is en serveer de salsa bij de zeebaars.





PIZZA MARGHERITA

Gebruik voor de lekkerste pizza echte buffelmozzarella. Snijd de mozzarella voor het beste resultaat 1 of 2 dagen van tevoren in plakjes en laat ze in de koelkast uitlekken. Op deze manier bevat de kaas minder vocht, zodat je zeker weet dat de bodem krokant wordt. Voor een snelle variant kun je de mozzarella goed droogdeppen of een andere kaas, zoals geraspte Edammer, gebruiken.

Lunch, snack / 6 pizza's / bereidingstijd: < 30 minuten (excl. uitlekken)



INGREDIËNTEN

- 2 bollen buffelmozzarella van 200 g
- 1 bosje basilicum
- 6 pizzabodems (zie pag. 183)
- grove semola of polenta, om te bestrooien
- 1 recept tomatensaus (zie pag. 183)
- 40 g gemalen pecorino
- 4 el extra vierge olijfolie

BENODIGDHEDEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- pizzaschep

BEREIDING

Snijd de buffelmozzarella in plakjes en laat ze in een zeef, boven een kom 1 of 2 dagen in de koelkast uitlekken.

Breng de kamado, met het hitteschild, het rvs-rooster en de pizzasteen, naar een temperatuur van 280 °C; verwarm deze setting minstens 20 minuten voor. Pluk de blaadjes van de basilicum.

Maak de pizzabodems zoals aangegeven op pagina 183. Bestrooi de pizzaschep met semola of polenta en schuif de schep onder de bodem voordat je deze gaat beleggen.

Schep een lepel van de tomatensaus op de eerste pizzabodem en strijk deze met de achterkant van de lepel uit. Beleg met een zesde deel van de buffelmozzarella en een zesde deel van de pecorino. Laat de pizza op de pizzasteen glijden en bak de pizza in 6-7 minuten gaar en krokant.

Controleer na ongeveer 3 minuten of de pizza egaal kleurt. Mocht dit niet zo zijn dan draai je de pizza een kwartslag voor de resterende baktijd. Rol intussen de volgende pizzabodem uit en beleg deze.

Haal de pizza uit de kamado. Bestrooi met een paar basilicum-blaadjes en besprenkel met de olijfolie. Snijd de pizza met een groot, scherp mes in punten en serveer direct.

Bak de rest van de pizza's op dezelfde manier.



GEROOKTE MOSSELEN MET VENKEL, TOMAAT EN ZEEKRAAL

De rooksnippers van olijfhout zijn gemaakt van de wortels van de olijfboom, deze zijn namelijk veel aromatischer. Door ze te mengen met fire spices, vuurkruiden met onder andere rozemarijn, jeneverbessen en zoethout, krijgen de mosselen een lekker fris en oosters smaakaccent.

Voor- of hoofdgerecht, snack / 2-4 personen / Bereidingstijd: < 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 kg mosselen
- 1 venkel
- 2 tomaten
- 2 el olijfolie
- 100 g zeekraal
- 100 ml Pernod

BENODIGDHEDEN

- rvs-rooster
- rooksnippers van olijfhout
- fire spices
- paellapan

BEREIDING

Breng de kamado, met het rvs-rooster, naar een temperatuur van 200 °C. Was intussen de mosselen in koud water en verwijder eventuele kapotte exemplaren. Laat de mosselen goed uitlekken. Snijd de venkel en de tomaten in kleine blokjes.

Plaats de paellapan op het rooster en verwarm deze ca. 3 minuten voor.

Til de paellapan even op. Meng een handje rooksnippers met een handje fire spices en strooi dit, tussen de spijlen van het rooster door, op de gloeiende houtskool. Plaats de paellapan weer terug, voeg de olijfolie, de venkel en de mosselen toe en bak ca. 3 minuten totdat de eerste mosselen open gaan.

Voeg de tomaat en de zeekraal toe en blus af met de Pernod. Omdat de temperatuur in de kamado hoog is kan de Pernod vlam vatten, pas dus goed op! Maal er verse peper over en bak het geheel nog ca. 2 minuten langer.

Haal de pan uit de kamado en schep de mosselen in een grote schaal en zet deze op tafel.

GESTOOMDE DUMPLINGS

Je kunt de dumplings ook met een andere vulling vullen, bijvoorbeeld kip, vis of garnalen. Als je wilt kun je zelfs verschillende varianten tegelijk maken.

Voorgerecht, snack / 4-6 personen / Bereidingstijd: < 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 1 l sterke kippenbouillon
- bananenblad, om de stoommand te bekleden
- 1 pakje dumplingvellen (Ø 9 cm) van 300 g

Voor de vulling

- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-uitje
- ½ rode Spaanse chilipeper
- 3 takjes bladpeterselie
- 250 g varkensgehakt
- 1 tl zwart sesamzaad
- 1 tl vissaus
- 1 el oestersaus
- 1 el maïzena

Voor serveren

zoete chili- en/of sojasaus

BENODIGDHEDEN

- hitteschild
- paellapan
- bamboe stoommand (Ø 30 cm)

BEREIDING

Breng de kamado, met het hitteschild, naar een temperatuur van 170 °C. Pel intussen, voor de vulling, de knoflook en hak de teentjes fijn. Snijd het lente-uitje in ringetjes. Verwijder het steeltje en het zaad van de chilipeper en snijd het vruchtvlees fijn. Bewaar het snijafval.

Kneed de knoflook, de lente-ui, de chilipeper, het sesamzaad, de vissaus en de oestersaus door het gehakt. Kneed als dit goed gemengd is, eerst de peterselie en tenslotte de maïzena en peper en zout naar smaak door het gehakt.

Plaats de paellapan op het rooster. Schenk de bouillon in de pan, voeg het snijafval toe en breng aan de kook. Bekleed intussen de stoommand met bananenblad. Prik het bananenblad met een scherp mesje een paar keer in.

Leg een dumplingvel op je werkblad en schep in het midden een lepeltje van de vulling. Bestrijk de rand licht met water en vouw het vel, met een draaiende beweging, aan de bovenkant dicht. Herhaal met de rest van de vellen en de vulling.

Plaats de dumplings in de stoommand, plaats de deksel erop en zet de mand in de paellapan. Stoom de dumplings in 10-12 minuten gaar.

Haal de stoommand uit de kamado en serveer de dumplings met de chili- en of sojasaus.





OVER BBQ EXPERIENCE CENTER

Een BBQ koop je niet om een BBQ te kopen. Je wilt fantastische gerechten gaan maken. Experimenteren. Nieuwe technieken ontdekken. Lekker tafelen met vrienden en familie. Dat snappen wij. Wij helpen je daarmee en zien de aankoop van een BBQ - waar we je uiteraard heel goed mee kunnen helpen - slechts als middel om het doel te bereiken. Het doel is smakvolle gerechten bereiden en deze steeds een stukje beter maken.

JOUW OUTDOOR COOKING ADVENTURE

Door onze ruime ervaring in de horeca, het merendeel van de collega's heeft professioneel achter de potten en pannen gestaan, onze enorme passie voor buiten koken en aandacht voor kwaliteit helpen we je in iedere stap van jouw outdoor cooking adventure. Of je nu net begint of al jaren bezig bent, je kennis kun je altijd uitbreiden met ons.

We geven iedere week meerdere workshops met allerlei onderwerpen (ook gratis te volgen via YouTube, check ons kanaal), schrijven veel recepten en advies artikelen, organiseren evenementen, verzorgen een wekelijkse mailing met de beste inspiratie & recepten en oh ja, we verkopen ook nog producten :-)

BEZOEK ONZE WEBSITE:
www.bbqexperiencecenter.nl

#bbqexperiencecenter #homeofbbq