



Harry Havinga en Jeroen Hazebroek

HET ULTIEME OPEN VUUR- EN BRAAIBOEK

DE LEKKERSTE OP HOUTVUUR
GEMAAKTE GERECHTEN

**pig
butts**
UITGEVERIJ



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	14
Dit is een houtgestookt boek	16
DE VUURPLAATS	19
Apparatuur	21
Hout	26
Veilig stoken en blussen	32
Fikkie stoken	34
ACCESSOIRES EN TECHNIEKEN	47
INGREDIËNTEN	57
Groenten	58
Vis	61
Vlees	63
Zout	68
GRILL, SPIT, CAVEMAN, BRAAI	73
PLANCHA	153
DUTCH OVEN, POTJIEKOS	169
KOFFIE	203
SAUZEN	213









RECEPTENINDEX

GRILL, SPIT, CAVEMAN, BRAAI

	Hele bavette met chimichurri	75
	Rodizio-stijl churrasco	76
	Karbonade carbonara	79
	Iberico secreto met mojo-saus	80
	Churrasco ribben	83
	Buikspek van een klapprooster	84
	Gegrilde rugfilet van haas met geroosterde spruiten	86
	Gegrilde lamsnoten met bloemkoolroosjes	89
	Shashlik	90
	Sosaties	93
	Hounderflattie of Roadkill chicken	94
	Thaise gegrilde kip met gai yang-saus	97
	Kip cacciatore van de braai	100
	Biltong	103
	Droewors	104
	Boerewors	109
	Hele ree van de spitbraai	110
	Dorade asado met knollen uit de as	115
	Blackened koolvis	116
	Brick met garnalen	119
	Scandinavische zalm op de plank	120
	Gegrilde octopus	125
	Oesters en flambadou	126
	Pompoenschotel van de braai met gegrilde paprika en ui	129
	Hasselback aardappels van de braai	130
	Ratatouille	133
	Pimientos de padron met cherrytomaten en feta	134
	Mexicaanse mielies	137
	Ananas aan een touwtje	138
	Stokbrood	140
	Brood uit een vuurvarkie	143
	Jaffles en braaibroodjes	144
	Gegrild suikerbrood	147
	Roosterkoek	148
	Braai mugpie	151

PLANCHA

 Smashburgers	154
 Fajitas met biefstuk	159
 Gekaramelliseerde roodlof	160
 Tortilla met chorizo	163
 Sunny side up-eieren	164
 Pannenkoeken van de plancha	167

DUTCH OVEN, POTJIEKOS






 Tomatensoep met cheesy braai brood	170
 Butternutsoep	173
 Groentepotjie	174
 Pastapotjie	177
 Ossobucopotjie	178
 Rundvleespotjie met bier	183
 Pulled pork uit de Dutch oven	184
 Bunny chow	187
 Mosselpotjie	188
 Wildpastei uit een mok of kom	191
 Harry's Cape Malay potjie	193
 Cape Malay koeksister	194
 Fruitige zoete aardappels	197
 Clafoutis	199
 Crumble	200

KOFFIE

203

SAUZEN

Monkey gland saus	214
Groene pico de gallo	215
Chimichurri	216
Grove guacamole	217
Chakalaka-saus	219
Mierikswortel-vadouvanmayonaise	220
Chinese peperolie	221

 VLEES  GEVOGELTE  VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEREN  GROENTEN  DEEGWAREN



VOORWOORD

TO BRAAI OR NOT TO BRAAI, THERE IS NO QUESTION

Dit boek vertelt ons verhaal over open vuur. We zijn allebei barbecue-professionals die ooit van onze hobby ons beroep hebben gemaakt. In dat beroep doe je vooral productdemonstraties, workshops en catering met houtskoolapparaten (soms zelfs met gas). Het hart ligt alleen altijd bij die manieren van koken die gebaseerd zijn op fikkie stoken en koken op houtvuur. Dat kan een Amerikaanse smoker zijn, een open grill zoals een parilla of een braai, een plancha, maar ook een simpel gat in de grond of metalen bak zoals een mangal.

Harry Havinga is de laatste 10 jaar volledig in de Afrikaanse braai gedoken en Jeroen Hazebroek is meer een fan van de Zuid-Amerikaanse asado en heeft een familie-link met de Oost-Europese shashlik. Dat betekent overigens niet dat we geen ervaring hebben met andere apparatuur. Je ontwikkelt gewoon meer affiniteit met een manier van koken en eten. Harry had tot 2010 nog nooit van braai gehoord. Hij was volop bezig met het ontdekken van de Amerikaanse BBQ. Jeroen was in 2007 voor zichzelf begonnen en deed vooral promotie voor de Big Green Egg. We ontmoetten elkaar in 2008 bij het WK BBQ in Steenhuffel in België, allebei voor het eerst op een internationale wedstrijd met verschillende teams. Het jaar erop richtten we samen met twee vrienden de Nederlandse BBQ Stichting op. Onder die vlag werd in 2010 het eerste NK BBQ gehouden.

In januari 2011 organiseerde het BBQforum.nl (waarvan Jeroen oprichter is) een wintertreffen bij Comfort Trade in Meppel, op het terrein van Gerben en Marjanne. Dat was een weekendje barbecueën met 60-70 leden, vooral mannen, van de harde BBQ-kern. Harry nam zijn Pitts and Spitts custom smoker uit Texas op een trailer mee naar Meppel om de Amerikaanse manier van BBQ te promoten. Om een lang verhaal kort te maken, er werd aan het einde van het weekend een braai-trolley op Harry's trailer bevestigd. Zo had hij het beste van twee werelden.

Deze combinatietrailer is later verkocht aan onze vriend Paul van den Hooven, de Rotterdamse worstmaker van Wild Vleesch. Die staat er nog regelmatig mee op evenementen en op een Rotterdamse markt.

Vanaf 2011 begonnen Harry's braaiavonturen, die onder anderen leidden tot de overname van de webshop *Ons Gaan Braai* in 2016. Samen met Jeroen Diepenhorst is er daarnaast in Nieuw-Vennep een eigen Braai & BBQ club opgericht. Harry deed in eigen regio productdemonstraties als Weber grillmaster, ook in een tuincentrum in Nieuw-Vennep. Een man genaamd Rudi, met een achternaam die verdacht veel op Havinga leek en een Zuid-Afrikaanse tongval had, begon een gesprek over BBQ met hem. Nadat ze elkaar beter leerden kennen en de stambomen naast elkaar werden gelegd, bleken ze een gedeelde voorouder te hebben, Aaltje Jacoba Havinga, wiens zoon Harm Sibolts Havinga in 1755 naar Zuid-Afrika vertrok als soldaat in dienst van de VOC. De naam Havinga veranderde door de jaren in Havenga. Neef Rudi dus.

Jeroen Hazebroek was intussen samen met Leonard Elenbaas bezig met het schrijven van kookboeken over kamado's en wilde in 2015 een boek over grillen zonder deksel en koken in een Dutch oven maken: *Hete Vuren*. Maar het was winter in Nederland en veel te koud om een zomers BBQ boek te schieten. Er werd door de vrienden van Comfort Trade een plek in Zuid-Frankrijk gevonden om te fotograferen met een braai. Met een bus vol zwenkgrills, hibachi's en een spit groot genoeg voor een varken van 40 kilo reden Jeroen en fotograaf Christian Fielden naar Zuid-Frankrijk. 7 jaar later werken ze nog steeds samen, Christian en Jeroen. Zo nu en dan ruziemakend en kibbelend, zoals alleen mensen die samen veel hebben meegemaakt kunnen. Het spit is uiteindelijk verkocht aan een restaurant, maar een kopie is later gemonteerd op de trailer van Paul door Luuk van smederij Rookbaard uit Schiedam, die al onze op maat gemaakte spullen maakt.

Klein wereldje dus, die BBQ-club. Bovenstaand verhaal doet misschien vermoeden dat we (Harry en Jeroen) continu op elkaars lip zitten, maar de realiteit is dat we elkaar sinds 2008 maximaal twee keer per jaar in den lijve ontmoeten. Meestal is dit op een BBQ-wedstrijd die Harry organiseert en waar Jeroen (met weinig succes) aan meedoet. Een broederlijke omhelzing en een gesprek van een paar minuten worden onderbroken door de drukte van de dag. Een langer gesprek vindt meestal plaats via de telefoon.

De samenwerking en de vriendschap van de afgelopen 15 jaar leidde ertoe dat we een boek hebben gemaakt dat, net als de trailer van Paul, het beste van beide (of drie?) werelden laat zien. Een boek dat enthousiast is over Zuid-Afrikaanse braai en breed toegankelijk is voor iedereen die van fikkie stoken en lekker eten houdt.



Harry en Jeroen

DIT IS EEN HOUTGESTOOKT BOEK

Dit is een houtgestookt boek. We beschrijven eerst de apparatuur en het hout waar je mee kunt werken. Daarna vertellen we iets over veiligheid, voordat je het apparaat gaat aansteken. Als het vuurtje eenmaal goed brandt kunnen we praten over technieken en de verschillende accessoires die je gaat gebruiken. De verwachting is misschien dat de gerechten in dit boek grotendeels van de grill afkomen, maar we doen verrassend veel met (gietijzeren) pannen en bakplaten. We nemen ook de ruimte om iets te vertellen over potjiekos en de Dutch oven. Ook besteden we, voordat we aan de recepten beginnen, aandacht aan de onderwerpen die ons aan het hart liggen: de keuze van de juiste ingrediënten en het gebruik van zout en andere smaakmakers.

In de tekst struikel je vaak over het woord braai als open vuurbereiding, maar het is meer dan dat. Het is belangrijk om braai niet te vertalen als barbecue, want er zit een cultureel verschil in. Het woord braai komt uit het Nederlands, van het woord braden. Afrikaans werd een keukentaal (een contacttaal tussen bevolkingsgroepen) in de 18e eeuw, nadat de Nederlandstalige kolonisten uit Zuidelijk Afrika naar het noorden trok-

ken omdat ze niet onder het Engels gezag wilden dienen. Braaien in Zuid-Afrika brengt culturen bij elkaar en wanneer de vlammen hun dans doen, vergeet men even de verschillen en de geschillen. De enige discussie is over dat ene perfecte stukje *braaivleis*. Braai viert de diversiteit van Zuid-Afrika, elke cultuur geeft zijn eigen input en draai aan de traditionele braai. Net als de meeste Noord- en Zuid-Amerikaanse keukens heeft het de oorsprong in een moeilijk koloniaal verleden, maar brengt het ons samen aan een lange tafel.

Voor de meeste Nederlanders is barbecue een containerbegrip voor buitenkoken of een snel gegrild stukje vlees. Barbecue voor Amerikanen is het garen op een lage temperatuur van grote stukken vlees of hele varkens in een gesloten smoker. Dit is zeker niet te versmaden, maar het is geen braai. Het samenzijn tijdens een Amerikaans BBQ-evenement heeft wel dezelfde sfeer en vibe. Dit vind je niet alleen terug in Amerikaanse BBQ, maar ook in de Zuid-Amerikaanse asado en churrasco of Oost-Europese shashlik. Het gaat niet alleen om de bereiding en de maaltijd, maar om als familie of vrienden samen te zijn bij het vuur.





IT IS NOT DE COOKER BUT THE COOK THAT MAKES THE DIFFERENCE.

Voor een veilig houtvuur heb je niet meer dan een gat in de grond nodig. Alle andere apparatuur en accessoires zijn mooi meegenomen. Het begint met een stok, een spies om vlees dicht bij het vuur te houden, zonder dat je de handen verbrandt. Als we het gat in de grond verder uitwerken, zijn er al snel een paar verbeteringen die toe te passen zijn. Zo kun je met stenen een wand maken om het vuur te beperken. De wand slaat een deel van de warmte op en helpt bij het bereiden van het voedsel. Daarna kan je met diezelfde stenen de vuurplaats uitbreiden zodat je, met behulp van de stok, hete sintels uit het vuur kan trekken om ingrediënten als knollen en wortels langzamer te bereiden in de as. Brandbare materialen worden uit de directe omgeving van een vuurplaats verwijderd om verspreiding te voorkomen. Je kan ook de vuurplaats verwijderen uit de buurt van het brandbare materiaal, door deze te verhogen en er een vuurschaal van te maken.

Een goed georganiseerd kookvuur werkt op deze drie principes: het vangen van de hitte, temperatuurzones voor verschillende bereidingen, en de vuurplaats afscheiden van de omgeving. Hierna zijn er nog wat verbeteringen die het leven makkelijker maken, zoals het afvoeren van de rook met een schoorsteen.

Deze drie principes kan je doortrekken naar apparaten die met houtskool en briketten worden gestookt. Het is hetzelfde proces,

alleen sla je het maken van sintels over door elders houtskool vandaan te halen. Voor een Zuid-Afrikaan is alles waar vuur in zit een braai, van een Weber tot een kamado. Die laatste noemt men een man-oven, een luxe braai. Voor een Argentijnse asador is alles met een rooster een parilla, voor een Oost-Europese grill-kok is elke metalen bak een mangal. Als je kijkt naar houtgestookte apparaten die commercieel verkrijgbaar zijn hou je vijf categorieën over.

- 1** Driepoot of vuurbrug; meestal in combinatie met een simpele vuurschaal.
- 2** Mangal; een rechthoekige metalen bak, gemaakt voor spit en spies.
- 3** Cowboygrill, zwenkgrill of Finse vuurplaats; een diepe ronde vuurplaats met haken en roosters die vanaf de rand over en naast het vuur geplaatst kunnen worden.
- 4** Vuurring; een doorgaans ronde vuurplaats met een bakplaat/plancha.
- 5** Braai; de koning van alle vuurplaatsen, met een kolenmaker en een schoorsteen en mogelijk alle accessoires van de categorieën hierboven.

De parilla is eigenlijk een categorie apart, maar er zijn genoeg overeenkomsten met de braai om in dezelfde categorie geplaatst te worden. Er zijn natuurlijk vele mengvormen en kruisingen. Jeroens meest gebruikte vuurplaats is een rond Argentijns ontwerp, een soort cowboygrill met een kolenmaker in het midden. Finse vuurplaatsen hebben meestal een schoorsteen, ronde plancha's

ACCESSOIRES

Van links naar rechts per rij,
van boven naar beneden.

1e rij:

- Schraeper/spatel vuurring
- Smashburgerspatel
- Churrasco spiezen
- Mug, bord, spork
- Jaffle-ijzer
- Dutch oven
- Beuk en sekelbos

2e rij:

- Kernthermometer
- Morakniv
- Tang
- Asschep
- Dunne skillet

3e rij:

- Roosterborstel
- Pook
- Bouffadou
- Kek bijltje
- Bricknig Römertopf
- Stoffen en leren handschoenen

4e rij:

- Flambadou tuit
- Cloche
- Broodpan



**GRILL, SPIT,
CAVEMAN,
BRAAI**

RODIZIO-STIJL CHURRASCO

Churrasco is Portugees/Braziliaans voor gegrild vlees, net als asado dat is in het Spaans/Argentijns. Bij churrasco wordt meer met spiezen gewerkt, terwijl asado meer met (klem)roosters werkt. Dat is een enorme generalisatie, want de manier van grillen verschilt per regio in Zuid-Amerika. In Europa en de Verenigde Staten werd en wordt churrasco populair gemaakt door rodizio-stijl restaurants, een soort all-you-can-eat waarbij de medewerkers van het restaurant met grote spiezen aan tafel komen en het vlees ter plekke op je bord snijden. De punt van de spies staat dan in een speciaal daarvoor gemaakt pannetje. Deze manier van grillen hebben we met een paar stukken vlees voor je gedaan, om je te inspireren. Het is namelijk niet moeilijk. De twee meest populaire stukken zijn picanha, ofwel staartstuk en maminha, ofwel liesstuk. Maak je vooral niet druk over de garing, het gaat er vooral om dat het vlees mooi krokant en smaakvol is. Als het wat verder dan medium-rare uitvalt zal het niet droog worden vanwege het omringende en tussenliggende vet. We hebben een Deense picanha van een Frieslander rund en een Nederlandse, Black Angus, grasgevoerde maminha genomen, dat breekt de bank niet.

Voor 10-12 personen

INGREDIËNTEN

- 1 picanha/staartstuk van ca. 1,4-1,5 kg, in plakken van 3-4 cm dik
- 1 maminha/tri-tip/kalfs-liesstuk van ca. 1 kg
 - zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

- vuurplaats met de mogelijkheid spiezen in te steken (bijvoorbeeld een braai met achterplaat)
- metalen spiezen
- kernthermometer
- scherp vleesmes

BEREIDING

Vouw de plakjes picanha dubbel zodat de vetrandjes een u-vorm vormen en spies ze aan de metalen spiezen. Zorg dat de vetrandjes aan de buitenkant zitten. Bestrooi de spiezen met de zeezoutvlokken.

Snijd de vetrand van de maminha kruislings in en bestrooi ook met zeezoutvlokken. Wrijf goed in.

Stook een vuur op zodat je de spiezen boven medium hitte kan grillen. Steek de spiezen in de vuurplaats op 30 cm afstand van de sintels. Draai de spiezen elke paar minuten. De spiezen zullen na 15 tot 20 minuten volledig gekleurd en krokant zijn en een kerntemperatuur van 55 °C bij het dikste stuk hebben. Wees niet getreurd als de kerntemperatuur iets hoger is.

De maminha zal langer nodig hebben. Na 25 tot 30 minuten zal de kerntemperatuur ongeveer 60 °C zijn. Draai de maminha elke paar minuten om.

Snijd het vlees met een groot mes van de spiezen af. Bestrooi met wat versgemalen zwarte peper en serveer met sauzen naar keuze.





KARBONADE CARBONARA

Dit gerecht is vrij makkelijk te maken op een vuurring met een grillrooster. Je kunt de pannen van en naar de hitte toeschuiven en eventueel het water direct boven de vlammen aan de kook brengen.

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 250 g orecchiette
- 2 dikke varkenskarbonades van 3-4 cm dik, van ca. 350 g
- 50 g boter
- 1 ui, gesnipperd
- 250 g champignons
- 100 ml room
- 2 eieren
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 15 g bladpeterselie, fijngesneden
- zeezout en versgemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

- grillrooster
- Dutch oven of potjie
- skillet
- kernthermometer

BEREIDING

Stook het vuur op tot een gemiddelde hitte en leg het een grillrooster boven de sintels. Breng ruim water met een snuf zout in de Dutch oven of potjie aan de kook. Kook de orecchiette in 8 minuten gaar. Giet daarna af.

Bestrooi de varkenskarbonades met zeezout en versgemalen zwarte peper. Gril de karbonades op lage hitte op een rooster tot ze een kerntemperatuur van 60 °C hebben.

Verhit ondertussen de boter in de skillet. Fruit de ui en de champignons een paar minuten. Voeg de gekookte pasta toe en roer goed.

Meng de room met de eieren en schenk, wanneer de karbonades klaar zijn, over de pasta. Roer goed tot het ei begint te stollen. Voeg dan de Parmezaanse kaas toe en roer goed door. Breng de pasta eventueel op smaak met wat zeezout en versgemalen zwarte peper.

Leg de karbonades op de pasta in de pan en bestrooi met de bladpeterselie.



THAISE GEGRILDE KIP MET GAI YANG-SAUS

Deze kip is ook een plat gemaakt, maar deze wordt vanuit de borstzijde opengesneden. Daarnaast wordt de kip op smaak gebracht met extra specerijen en flink wat knoflook.

Voor 2-4 personen

INGREDIËNTEN

- 1 hele kip van ca. 1,3 kg
- 2 takjes koriander, grof gesneden

Voor de marinade

- 4 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 stengels citroengras, fijngesneden
- 2 el palmsuiker
- 2½ el zwarte peperkorrels, gekneusd
- 4 el lichte sojasaus
- 1 el vissaus
- 1 el ketjap manis
- 8 el water

Voor de gai yang-saus

- 1½ el khao kua (geroosterd rijstpoeder)
- 1½ el chilivlokken
- 1 el suiker
- 3 el vissaus
- 8 el tamarinde
- 2 takjes koriander, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

- vijzel of keukenmachine
- grillrooster
- satéprikkers of eetstokjes
- diepvrieszak

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom. Proef goed of de saus in balans is en voeg eventueel meer tamarinde, saus of vissaus toe.

Maal voor de marinade de knoflook, het citroengras, de palmsuiker en de peperkorrels in een vijzel of keukenmachine tot een puree. Voeg de sojasaus, vissaus, ketjap en het water toe en meng goed.

Snijd of knip de kip bij het borstbeen open en duw plat. Bestrijk de marinade over de kip. Doe de kip in een diepvrieszak en schenk de overige marinade in de zak. Laat de kip minimaal 4 uur in de koelkast marineren. Een hele nacht kan ook.

Stook het vuur op en leg het grillrooster boven het vuur. Steek twee grote satéprikkers door de dijen en vleugels van de kip en leg de kip op het rooster. Gril de kip 1,5 uur en draai regelmatig om. Je kunt de kip tijdens het grillen af en toe insmeren met de marinade. De kip is gaar wanneer deze overal een kerntemperatuur van 72 °C heeft.

Serveer de kip met de saus en garneer met de koriander.



DORADE ASADO MET KNOLLEN UIT DE AS

Heb je dat wel eens, dat je bij de visboer staat en zo'n enorme vis je aankijkt? De vraag is dan: wat doe je ermee? Het antwoord is tegen een houtvuur aanhangen. Een vis van 3 kilo is al snel 100 euro of meer. Daar houd je dan ongeveer 1,5 kilo aan visvlees van over, dat zal genoeg zijn voor 8 tot 10 mensen. Als je een goede klem hebt die je kan draaien en waarmee je de afstand t.o.v. het vuur kan veranderen, is het bereiden van een hele vis makkelijker dan je denkt. Nu komt er iets belangrijks: je hoeft de vis niet te schubben! We gaan er in dit recept vanuit dat je alleen het visvlees eet, niet het velletje. Een ongeschubde vis is makkelijker in- en uit de klem te krijgen en valt minder snel uit elkaar als deze gaar is. De smaak en sappigheid van grote, liefst wilde vissen is niet te vergelijken met een kweekvis. In dit recept noemen we het asado, maar het mag ook klem-braai heten. Als garnering poffen we bieten en paarse aardappels in de as.

Voor 8-10 personen

INGREDIËNTEN

- 1 kg bieten in verschillende kleuren
- 1 kg paarse aardappels
- 1 dorade of zeebaars van ca. 3 kg, vuil en niet ontschubt
- 8 el chimichurri (zie pag. 216)
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

- asschep
- stevige keukenschaar of scherp fileermes
- verstelbare klem
- kernthermometer

BEREIDING

Stook een goed houtvuur op met een stevige vlam, zorg dat de klem tussen de 10 en 30 cm afstand van de vlam kan staan. Begin met het maken van een laagje goede as, er hoeven geen grote sintels in te zitten. Leg de bieten en de aardappel op de as en schep steeds nieuwe as op de knollen. Draai af en toe om. De bieten en aardappels zijn na ongeveer 60 tot 90 minuten gaar.

Maak ondertussen de vis schoon. Open de buikholte en verwijder de ingewanden. Verwijder de kieuwen, maar probeer de kop niet te ver los te snijden. Knip de vinnen kort af en spoel de vis goed af onder koud stromend water. Klem de vis goed vast in de verstelbare klem, zodat deze niet meer kan bewegen.

Zet de klem 30 cm afstand van de vlam. De kop van de vis moet de meeste hitte krijgen, dus plaats deze het dichtste bij de vlam. Draai de vis elke 5 minuten om, en verplaats elke 15 minuten iets dichterbij de vlam. Na ongeveer 45 minuten is de vis klaar, met een kerntemperatuur van 55 °C. Het vel zal wat gaan verkleuren, de ogen worden melkig, en het vocht dat uit de rug van de vis komt wanneer je erin prikt moet helder zijn. Bij een kerntemperatuur vanaf 65 °C zal de vis droger worden en uit elkaar vallen.

Haal de vis uit de klem. Snijd met een mes het vel van de vis. Als het goed is, is het vet onder het vel gesmolten en kun je het vel makkelijk verwijderen. Schep de filet op een apart bord. De graat moet je zonder moeite eruit kunnen tillen om bij de onderste filet te komen. Vergeet het visvlees van de wangetjes niet, dat is het beste stukje bij een grote wilde vis. Bestrooi het visvlees met grof zeezout en versgemalen zwarte peper.

Serveer de dorade met de gepofte paarse aardappels, bieten en de chimichurri.



BRICK MET GARNALEN

In dit recept verpak je de garnalen in bananenbladeren. Zo kan er tijdens het bereiden in een brick minder stoom ontsnappen. De grote garnalen die we gebruikt hebben, waren rode Argentijnse easy peel garnalen. Deze hebben nog wel een schaal, maar het darmkanaal en de kop zijn verwijderd. Dat is het makkelijkst eten en de garnaal wordt niet te snel droog, omdat het nog deels door de schaal wordt beschermd. We hebben Rotterdamse Tomasu sojasaus gebruikt, maar die is vrij prijzig. Je komt een heel eind met een lichte, zoute sojasaus.

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 8 grote garnalen
- ½ paksoi, in halve ringen
- ½ witte ui, in halve ringen
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 groene rawit peper, fijngesneden
- 4 middelgrote shii-takes, in plakjes
- 2 ronde bananenbladeren
- 1 el lichte sojasaus
- ¼ bosje koriander, fijngesneden
- enkele blaadjes Thaise basilicum (optioneel)
- zeezout

BENODIGDHEDEN

- brick
- handschoen

BEREIDING

Meng de garnalen met de paksoi, ui, knoflook, rawit peper en shii-takes.

Leg een bananenblad op de bodem van de brick en verdeel daar het garnalenmengsel over. Schenk de sojasaus en eventueel wat extra water over het garnalenmengsel. Dek af met het overige bananenblad en leg het deksel op de brick.

Zet de brick tussen de sintels en stoom de garnalen in ongeveer 10 minuten gaar. Gebruik een vuurvaste handschoen om de brick uit het vuur te halen. Schep de groenten en garnalen uit de brick, schenk wat vocht uit de brick erover en bestrooi met de koriander en eventueel de Thaise basilicum.

PLANCHA



FAJITAS MET BIEFSTUK

Dit is zo'n gerecht dat vrijwel altijd de handen op elkaar krijgt. Krokante biefstuk, groenten en veel smaak in een klein handzaam pakketje. Voor de foto hebben we Europese runderbavette gebruikt, dat past uitstekend bij dit gerecht. Je kunt ook jodenhaas, uitgesplitste sukade, longhaas of skirt steak gebruiken. De hoofdzaak is dat je een langgerekt stuk rundvlees bakt dat je haaks op de draad kan snijden in dunne plakken. We gebruiken de groenten in de marinade als garnering bij het vlees. Je kan deze fajitas serveren met guacamole, pico de gallo, crème fraîche, refried beans of maïs. We vonden het leuk om bijna alles van de hete plaat te laten komen, daarom grillen we partjes avocado en plakjes zoete aardappel als extra groenten.

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 600 g bavette of een andere biefstuk
- ½ tl gemalen komijn
- 2 zoete aardappels, geschild en in plakken
- 2 eetrijpe avocado's, in parten
- 8 zachte maïstortilla's
 - ½ krop ijsbergsla, in dunne reepjes
 - zonnebloemolie, om in te vetten

Voor de marinade

- 3 limoenen, sap
- 150 ml olijfolie
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 puntpaprika's, in grove stukken
 - 1 rode ui, in grove stukken
 - 1 jalapeño, in halve ringen
- ½ bos verse koriander, grof gesneden
 - zeezout en versgemalen zwarte peper

BENODIGDHEDEN

- vuurring, plancha of skillet
 - spatel
 - vergiet
- kernthermometer

BEREIDING

Snij de biefstuk in lange strips van 5 tot 10 cm dik. Bestrooi met de gemalen komijn en wat zeezout en versgemalen zwarte peper. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en leg daar het vlees in. Dek de kom af en laat minimaal 2 tot maximaal 8 uur marineren.

Stook je vuuring of plancha op naar een temperatuur waarbij zonnebloemolie inbakt en nog niet gaat roken (220 °C). Leg de plakjes zoete aardappel op de bakplaat en bak 15 minuten. Leg ze daarna op een minder warme plek op de plancha.

Haal de biefstuk uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Laat de groenten uitlekken in een vergiet.

Bak de avocado met de snijkant naar beneden op de plancha tot ze goudbruin zijn. Bestrooi met zeezout en versgemalen zwarte peper. Voeg de groenten uit de marinade toe en schep een paar keer om.

Bak daarna het vlees 5 tot 10 minuten. De korst is in dit geval belangrijker dan de kerntemperatuur. Het vlees moet mooi krokant en bruin zijn. Laat de biefstuk daarna even rusten en snijd het in dunnere plakken.

Leg als laatste de tortilla's op de plancha en warm even op.

Vul de tortilla's met het vlees, de geroosterde groenten, de zoete aardappel en wat ijsbergsla.

GEKARAMELLISEERDE ROODLOF

Roodlof heeft, als het goed is, een mooie bittere smaak. Door het karamelliseren met de zoete tomaten en specerijen zoals ras el hanout ontstaat er een hele mooie balans.

Voor 6 personen

INGREDIËNTEN

- 6 stronken roodlof, in de lengte gehalveerd
- 2 tl balsamico-azijn of sherry azijn
- 200 g half-gedroogde tomaatjes op olie
- 1 el ras el hanout
- blaadjes van 1 takje verse tijm
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- zonnebloemolie, om in te vetten

BENODIGDHEDEN

- platte schaal
- vuurring of plancha
- spatel

BEREIDING

Besprenkel het snijvlak van de roodlof met de azijn en wat olie van de tomaatjes, en bestrooi met de ras el hanout en een snufje zout. Leg de roodlof met de snijkant naar beneden in een platte schaal in laat 30 minuten marineren.

Stook de plancha op tot ongeveer 220 °C. Vet de plancha in met de zonnebloemolie.

Leg de roodlof met de snijkant naar beneden op de plancha en schenk er de marinade uit de schaal over. Bak 5 minuten. Draai daarna om, bestrooi met de tijm en verdeel de semi-gedroogde tomaatjes op het snijvlak. Bak nog 3 minuten.

Leg de stronken roodlof op een plat bord en snijd de harde kern eruit.



**DUTCH OVEN,
POTJIEKOS**

PULLED PORK UIT DE DUTCH OVEN

Er komt een heleboel vlees uit de pot aan het einde van dit recept. Genoeg om 15 tot 20 broodjes mee te beleggen. Het idee van bereiden in de Dutch oven is dat je meteen de saus voor de pulled pork meegaart. Het lijkt een beetje op de Carolina mustard sauce. We hebben een Iberico procureur genomen. Een procureur van dat ras is wat te vet voor in een smoker, maar hier werkt het perfect. Alle vet smelt namelijk uit in deze bereiding.

Voor 15-20 broodjes pulled pork

INGREDIËNTEN

- 3 kg varkensnek/
procureur van
Iberico varken
 - 1 kleine ui,
in halve ringen
 - 3 tenen knoflook,
grof gesneden
 - 2-3 verse laurierbladeren
 - 250 ml Hertog Jan
Prestige of een ander
mooi, zwaar bier
 - 100 ml gladde mosterd
 - 1 el honing
 - 1 tl hot sauce of tabasco
(naar smaak)
 - 1 el wittewijnazijn
of appelazijn
 - zeezout en
versgemalen
zwarte peper
 - zonnebloemolie,
om in te vetten
- ## BENODIGDHEDEN
- grillooster
 - houtvuur apparaat
met kolenmaker of
cowboygrill
 - Dutch oven met een
inhoud van minimaal
5 liter (6 qt)
 - kernthermometer

BEREIDING

Stook het vuur op en maak genoeg sintels. Leg het grill-rooster op ongeveer 30 cm boven de sintels.

Bestrooi de varkensnek met wat zeezout en versgemalen zwarte peper. Gril het vlees op het rooster tot het vlees een mooie korst heeft. Dit duurt 30 tot 45 minuten. Keer elke 5 minuten om.

Verhit ondertussen de zonnebloemolie in de Dutch oven en bak de ui en de knoflook een paar minuten. Voeg de laurierbladeren toe en leg de varkensnek in de pan. Voeg het bier, de mosterd, de honing, de hot sauce en de azijn toe. Roer goed. Het vlees mag niet meer dan een derde onderstaan.

Sluit het deksel en verhit de pan tot het vocht pruttelt, maar niet kookt. Je kan eventueel wat sintels op het deksel leggen. Draai de procureur elk uur in de pan.

Gaar de varkensnek 4 tot 5 uur, tot deze helemaal uit elkaar valt en een kerntemperatuur van 90 °C heeft.

Trek het vlees met twee vorken uit elkaar en meng door het vocht uit de pan.

Het vlees is hierna voor van alles te gebruiken. Bij pasta, aardappels, of koud in een salade. Serveer traditioneel op een bolletje met koolsla of tussen twee boterhammen met kaas als braaibroodje.





FRUITIGE ZOETE AARDAPPELS

Dit is misschien een onverwachte combinatie, maar erg lekker als nagerecht of in combinatie met de roosterkoek van pagina 148. In Zuid-Afrika doen ze wel meer rare dingen met zoete aardappel, er is ook een schotel met pindakaas.

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 500 gr zoete aardappels
- 2 Elstar of Jonagold appels, in plakken van 1 cm
- 2 bananen, in plakken
- 3 el boter
- 3 el donkerbruine basterdsuiker of honing
- 3 el sinaasappelsap

BENODIGDHEDEN

- kleine Dutch oven of potjie van ongeveer 3 liter

BEREIDING

Stook het vuur op.

Breng ruim water met wat zout in een Dutch oven of potjie aan de kook. Kook de zoete aardappels 10 minuten, tot ze gaar maar nog stevig zijn. Laat de aardappels iets afkoelen, schil ze en snijd ze in plakken van 1 cm dik.

Zet de Dutch oven of potjie terug boven het vuur en smelt de boter en de suiker in de pan. Haal de pan van het vuur en leg de plakjes zoete aardappel, appel en banaan dakpansgewijs in de pan. Schenk het sinaasappelsap erover. Zet de pan terug op het rooster boven middelmatig vuur en gaar 20 minuten. Serveer eventueel met roomijs.

KOFFIE

Bij de meeste braaiers, barbecuërs en houtvuur-koks voelt koffie als een eerste levensbehoefte. Bij barbecuewedstrijden is het bijvoorbeeld heel normaal dat teams een Nespresso-apparaat neerzetten en regelmatig een sterke koffie tot zich nemen. Je kunt meerdere redenen daarvoor bedenken. Een kop hete koffie verwarmt het lijf terwijl je het vuur aan het opstoken bent op een frisse herfstochtend. De cafeïne kikkert je op en verscherpt de aandacht. Hetzelfde geldt eigenlijk voor thee, maar dat is meer de favoriete drank van overlevings- en bushcraft-hobbyisten. Thee is meestal makkelijker te vervoeren. Je hebt alleen een kom, kokend water en een theezakje nodig. We nemen wat extra moeite voor koffie (met uitzondering van koffie tubruk). Een belangrijke regel die voor ons geldt: liever een goede kop thee, dan een slechte bak koffie.

De belangrijkste reden dat koffie zo belangrijk is voor ons, is de smaak. Koffie heeft twee belangrijke smaakelementen die aansluiten bij gegrild eten: geroosterde smaak (van de Maillard-reactie) en bitterheid. Om dezelfde redenen houden veel barbecuërs van whisky (vanwege de rokerigheid) en van bier (om z'n bittertje). Het past bij het eten, net als een mooie rode wijn bij in een rundvleespotje past.

Als je thuis elke ochtend de Chemex of de V60 uit de kast trekt voor een pour-over slow-coffee en nooit op reis gaat zonder Aeropress, dan hebben wij je niet zoveel te vertellen. Je weet zelf waarschijnlijk al genoeg over koffie om naast het vuur een mooie kop te maken. Alleen is de genoemde apparatuur meestal voor 1 kop. Als je rond het vuur zit, dan is het mooi als je iedereen van een goede kop koffie kan voorzien. Bovendien werken we buiten graag met apparatuur die tegen een stootje kunnen en niet te veel wegen. We hebben dus een voorkeur voor RVS, geëmailleerd staal, aluminium en stevige, hittebestendige plastics.

De koffie die je gebruikt is in de meeste gevallen grof gemalen. Deze kan je natuurlijk

zo kopen, maar we raden je echt aan om zelf je koffie te malen. Handmolens met conische maalschijven van roestvast staal of keramiek zijn niet enorm duur en je kan in een paar minuten voor een grote pot malen. Om de hoeveelheden buiten goed te krijgen, is het handig om een keertje thuis met een weegschaal te werken. Meten is weten. Dan kan je later wanneer je buiten bent op het oog hetzelfde volume afmeten. Je kan ook vaste porties afmeten, malen en geportioneerd meenemen. De kwaliteit zal iets verminderen, maar het eindresultaat zal beter zijn dan door de brander voorgemalen koffie. Koop voor de meeste bereidingen in dit boek een mild gebrande koffieboon, dus geen espressoboon maar een boon voor filter, press of crema.

Als je het koffiezetapparaat en de waterkoker scheidt, dan is die waterkoker ook geschikt voor thee en gevriesdroogde soepen en maaltijden. Die laatste gerechten liggen meer in de survival-sfeer en zijn niet echt ons ding, maar een goede waterkoker is nooit weg. Je kunt natuurlijk een percolator zonder binnenwerk gebruiken, maar die zal na een paar maanden te veel naar koffie smaken om nog thee mee te maken. Water koken in een gietijzeren pan duurt vrij lang en er komt vaak wat vet er rommel los. De snelste manier is een Kelly kettle, dat is een waterketel op houtvuur. Het water zit eigenlijk in de wand van een schoorsteen. Je stookt dus een vuurtje met kleine houtjes in het midden en een liter water kookt meestal binnen 3 tot 4 minuten.

Een belangrijk advies om koffie op houtvuur te maken is: begin met wat je al weet! Probeer de koffie die je thuis maakt aan te passen aan houtvuur. Koop bijvoorbeeld een stalen café-press met dezelfde inhoud als de glazen versie die je thuis hebt. Koop een losse filterhouder als je een snelfiltermachine hebt. Als je thuis een volautomaat of Nespresso-apparaat hebt, dan raden we de mokkapot aan. Dat is geen espresso, maar ligt vrij dicht bij de smaakervaring waar je aan gewend bent.

