

BARBECUEËN; OOK VOOR BBQ-NITWITS

Een écht vuur, of het nou gemaakt is tussen twee stenen en een rooster, of op een supersonische bbq, tovert de meest eenvoudige groentes om tot een heerlijk goedje. Nu nog even weten hoe je het beste dat ding aansteekt en kunt laten branden, en jouw culinaire hoogstandjes zijn binnen handbereik.

Welke bbq heb ik nodig?

Barbecues zijn er in alle soorten en maten, van een superluxe exemplaar als een Big Green Egg, waarvan je de temperatuur kunt regelen, tot een eenvoudig wegwerpdingetje. Een barbecue met een deksel leent zich bij uitstek voor voedsel dat rondom warmte nodig heeft, zoals hele kippen, pizza's, brood en gerechten die lang moeten sudderen en stoven. Een gasbarbecue is ook heel handig en heeft natuurlijk ook een regelbare temperatuur. Maar hij geeft het eten niet die heerlijke houtskoolsmaak.

Briketten of houtskool

Een vuurtje van pure houtskool geeft de meeste smaak aan je gerechten. Houtskool is ook heel snel heet. Briketten doen er langer over om heet te worden, maar branden weer langer. Voor een lange grillsessie gebruik ik altijd eerst een flinke laag briketten met daarop houtskool. Dan hoeft de barbecue niet steeds bijgevuld te worden en weer op temperatuur te komen. En je krijgt toch die specifieke houtskoolsmaak.

Vuur aanmaken

Het vuur aanmaken doe je het snelst en makkelijkst met aanmaakblokjes. Verdeel ze royaal over je kolen en laat ze rustig hun werk doen. Met een vuurvaste tang hou je de aanmaakblokjes goed op hun plek. Wapper de opgluoiende kolen toe zodat ze goed ontbranden. Ik week ook wel eens zelf houtjes in brandpasta: home made aanmaakblokjes.

Maak het vuur liever niet aan met scheuten benzine en/of spiritus. Het geeft een vieze bij smaak aan je gerechten. Zelf begin ik er niet aan. Ik ben erg aan mijn wimpers gehecht.

Een ambachtelijk vuurtje stoken van hout kan natuurlijk ook. Zorg dat het hout kurkdroog is, anders krijg je op zijn hoogst een miezerige rookpluim. Maak het vuur aan met stro en droge takjes of houtjes en leg daar steeds grotere stukken hout bij.

Een vuur heeft zuurstof nodig, en onderhoud. Houd houtblokken op hun plek, laat er ruimte tussen en zorg steeds voor nieuwe brandstof. Let op: alles dat mee brandt, proef je terug in je eten. Zorg dus voor schoon hout en gebruik geen grote stukken oud papier, karton en andere narigheid. Het mee laten branden van aromatisch hout of kruidentakjes vind ik daarentegen wel zeer aan te bevelen.

Het rooster

Werk met een schoon rooster op je barbecue, want een vies rooster proef je terug in je gerecht. Maak het rooster goed schoon, het makkelijkst doe je dat als het rooster nog heet is, met een staalborstel en heet water. Kijk uit dat je je vingers niet brandt.





Gereedschap

Om in het vuur te porren en hete kooltjes te verplaatsen, gebruik ik een aparte tang. Als je met een en dezelfde tang ook het eten aanraakt, smaakt namelijk alles naar verbrand houtskool. Tussendoor de tang goed schoonmaken kan natuurlijk ook, maar dan blijf je bezig.

De timing

Steek je barbecue minstens een uur voordat je hem nodig hebt aan. Als het vuur goed is ontbrand, kun je er een rooster op leggen. Dingen die je op een hoog-heet vuur wilt grillen, bereid je als eerste. Stukken beef, vissen als zalm en tonijn, die je van binnen rauw kunt laten, garnalen, kreeft, dunne plakken courgette, groene asperges, preitjes.

Keer het eten regelmatig om aanbranden te voorkomen. Dit is overigens ook een goed moment om er een gietijzeren pan in te zetten of boven hangen. Hier kun je gerechten in maken als soepen, sauzen en stoofpotjes. Let op: bestrijk het eten – de te grillen vis, vlees of groente – dun met olie. Nooit het rooster. Dat zorgt voor steekvlammen.

Zodra het vuur minder hoog is, kun je gerechten garen die iets meer tijd nodig hebben, zoals grote stukken groente, stukken of spiesjes kip of varkensvlees die nog niet zijn voorgegaard, worstjes, hele vissen.

Op het laatste smeulende vuur kun je dingen opwarmen of warm houden, en de hete as is perfect om in te poffen. Aardappels in zilverfolie bijvoorbeeld. Of zet er kaas op, die alleen maar hoeft te smelten, of dessertpakketjes met drank en chocolade die zo zachtjes kunnen warmen en marinieren.

Pas als de eerste gerechten van de barbecue komen, plaats je je bijgerechten op tafel. Samen vormen ze namelijk één maaltijd. Dat weet ik ook nog van vroeger: dat we al propvol broodjes kruidenboter zaten als de worstjes eindelijk gaar waren. En dat is natuurlijk zonde, zeker van de heerlijke recepten in dit boek. ✘

STAPPENPLAN BARBECUEËN

1) Kies een vuurvaste ondergrond.

De bak van een barbecue, een vuurschaal, een kuil in het zand, een bak van losse stenen.

2) Bedenk wat je gaat koken.

✘ Heel veel gerechten? Dan heb je lang en veel vuur nodig. Kies dan voor een flinke laag briketten afgetopt met een laag houtskool.

✘ Klein gezelschap of één onderdeel van je maal dat je kort en heet grilt? Dan is een flinke laag houtskool voldoende.

✘ Ga je lang stoven en sudderen? Kies dan voor een houtvuurtje, dat je makkelijk weer opstookt.

3) Steek je vuur aan met iets dat snel vlam vat.

Verdeel aanmaakblokjes, proppen krant of kleine droge houtjes of takjes over je te ontsteken spul. Leg ze erop, en steek ze er een beetje tussen en steek ze aan met lucifers, liefs van die lange zodat je je vingers niet snel verbrandt.

4) Verdeel & heers.

Houd je kolen of hout dicht bij de zojuist ontstoken vlam. Houd die vlam brandend, door nieuw brandbaar spul aan te voeren als houtjes en kranten. Aanmaakblokjes, houtjes gedrenkt in brandpasta of vol brandbare hars, blijven lang genoeg branden tot ontsteking van de rest. Verdeel nu kolen en hout zo, dat je de eerste die ontvlammen weer dicht tegen de anderen legt,

enzovoorts en enzovoorts tot alles ontbrandt. Dit is een bijna meditatief moment, glaasje wijn in de ene hand, tang of pook in de andere... Fikkie stoken is geen haastklusje.

5) Wacht totdat het vuurtje niet meer brandt, maar gloeit en smeult.

Dit kan wel een uurtje duren. In het beginstadium van het gloeien kan je vuur ook nog echt té heet zijn. Geduld!

Gebruik je een gietijzeren pot dan mag, MOET het vuurtje blijven vlammen. Blijf het daarom voeden met nieuwe stukken hout. Je potje koken boven een laag kolen kan natuurlijk ook.

6) Leg een schoon rooster boven je vuur.

Kook & grill je gerechten naar behoefte: Kort en heet, langer en behoedzaam kerend, zachtjes smeulend of smeltend.

7) Uitgebarbecued?

Gooi nog wat hout op het vuur, ook op de laatste kolen. Voor een lekker vuurtje om bij na te zitten.

Na het grillen haast om weg te komen? Blus dan je vuur met zand of water. Dat laatste heel voorzichtig om aswolken te voorkomen.

HET IS LENTE

Vis! Dit feestje vieren we op locatie. Aan zee dus. Bbq-en op het strand is het toppunt van geluk. Zit dat er niet in? Geen punt. Klaargemaakt in eigen tuin smaakt al dit eten natuurlijk minstens zo lekker. Of op je balkon of op een hete grillpan in je keuken. Maak er hoe dan ook altijd een feestje van!

Deze playlist past helemaal bij de strand-bbq. Je vindt de volledige playlist op Spotify onder DeWereldvanSnor, bbq aan zee.

- BBQ AAN ZEE:**
1. The Kooks - Seaside
 2. Kina Grannis - Dear River
 3. Allah-Las - Catamaran



Tips voor je strand-bbq

- ✕ Travel light, efficiënt maar wel effectief.
- ✕ Mag je een fikkie stoken, neem dan je Dutch oven mee, zo'n gietijzeren pan die je in het vuur kunt zetten. Niet zo light, wel leuk en lekker. Maar kleine meeneembarbecues voldoen natuurlijk ook.
- ✕ Kies voor wegwerpservies, maar wel fraai. Bijvoorbeeld palmblad of iets in een pittig kleurtje. Denk zeeblauw en citroengeel. Ook lichtgewicht emaille is er tegenwoordig in de mooiste kleuren.
- ✕ Denk aan emmertjes water met citroen voor de vieze handen.
- ✕ De kleuren van je theedoeken, kleden en servetjes zijn denim, neutraal beige, kaasdoek-wit en/of zonnig oranje en geel. Of blauw met witte streepjes: altijd goed!
- ✕ Neem alles mee in van die Franse gevlochten manden. Als je die bij elkaar zet, ziet het er meteen mooi uit. Zelf heb ik ze echt alle in alle soorten en maten. Ik nam ze deze zomer vol spullen mee naar Frankrijk én terug, zodat ik niet wéér nieuwe zou kopen.
- ✕ Mooie dunne doeken zijn altijd goed aan zee. Je kunt je ermee afdrogen, ze



als tafelkleed te gebruiken of als sjaal tegen zeebriesjes. En met wat bamboestokken en een haring ook als winddan wel zonnenscherm à l'improviste.

- ✕ Ruim alles op na afloop! Vuilnis mee, vuur uit.

Checklist

- ✕ Vuilniszakken
- ✕ Tas voor de lege flessen
- ✕ Koelbox voor het ijs + ijskoude drankjes
- ✕ Stapeltje kranten voor het visafval
- ✕ Paar emmertjes, voor vieze handen, als bluswater en koelemmertjes voor de drank

MAKREEL

met laurier en citroen

INGREDIËNTEN

- × 8 verse makrelen, schoongemaakt
- × mooie olijfolie
- × 2 (biologische) citroenen, in heel dunne plakjes
- × 8 laurierbladeren

Spoel de makrelen goed schoon, dep ze droog met keukenpapier. Sprenkel wat olijfolie in hun buikholte en vul met ze plakjes citroen en 1 laurierblaadje per vis. Bestrooi dit met peper en zout. Bestrijk de vissen met olie en bestrooi ze daarna met zout. Rooster ze gaar en goudbruin gestreep op de grill. Als de vissen te snel garen en uit elkaar dreigen te vallen, kun je ze even op een met olie ingevet dubbelgevouwen vel aluminiumfolie of een bakplaatje leggen. ✕



+ Met een speciale visgrill voorkom je dat je vis op de barbecue uit elkaar valt.

20



+ Een superverse vis heeft niet veel meer nodig dan wat citroen, laurier en olie. Ook een net uit de beek gehengelde forel smaakt zo op z'n best.



21

GROTE GARNALEN

met pastis

INGREDIËNTEN

- × 1 kg grote rauwe garnalen, ongepeld
- × 1 borrelglas pastis (anijsdrank)
- × olijfolie
- × grof zeezout
- × 2 venkelknollen, in heel dunne reepjes
- × 2 rode pepers in ringetjes
- × 1 bos peterselie, grofgesneden
- × sap van ½ citroen

Spoel de garnalen even om met koud stromend water. Desgewenst kun je ze met een scherp mes bij de rug even insnijden en het darmkanaal verwijderen, maar zelf vind ik dat in dit geval niet nodig.

Schep de garnalen in een grote bak om met de pastis, een scheutje olijfolie en grof zeezout. Laat ze op een koele plek een half uurtje marineren. Rooster ze op een hete grill tot ze rondom mooi rood zien en gaar zijn. Schep de venkel om met de peper, de peterselie en het citroensap. Serveer de nog warme garnalen op deze salade. ✕



+ Ook uit het vuistje zijn deze garnalen top. Dip ze even in mayonaise die is losgeroerd met een theelepeltje harissa.

GEGRILDE GROENTEN

Als je een snel maaltje van de bbq wilt, en je grilt een burger en wat uien... Laat je groenten dan vooral ook van de grill komen! Niets zo lekker als een knapperig geroosterd venkeltje of plakken courgette en aubergine met die heerlijke rooksmak. Of probeer onderstaande groenten eens.

ASPERGES & BOSUI

Snijd de houtachtige onderkant van groene asperges en bosuitjes in gelijke repen. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze op een hete barbecue rondom mooi bruin gestreept. Bestrooi met grof zeezout.

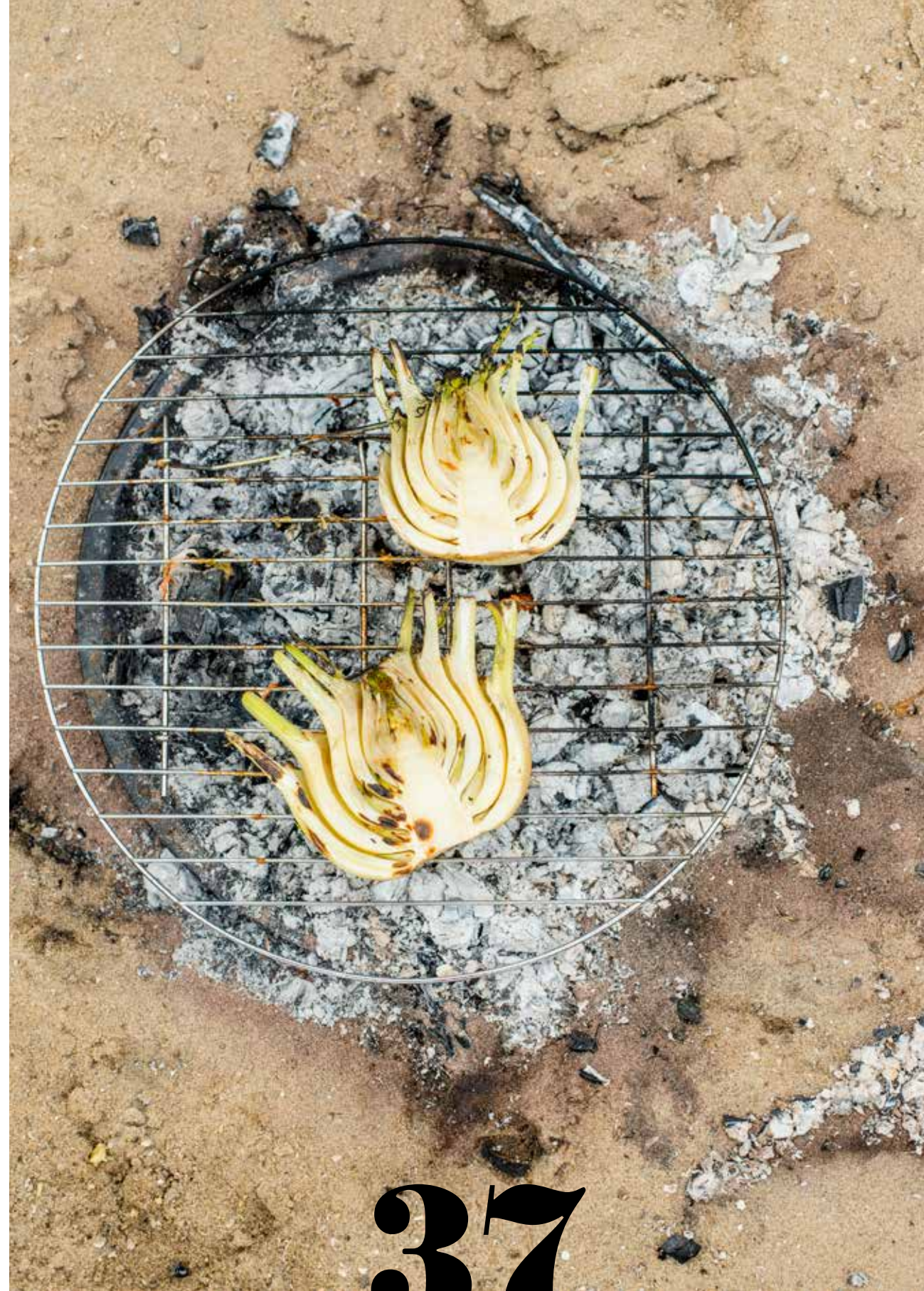
CHOU FLEUR

Verwijder de groene bladeren van een bloemkool en snijd hem in zijn geheel in de lengte in plakken. Roer 4 eetlepels olijfolie los met 4 eetlepels citroensap en kwast de bloemkool ermee in. Bestrooi royaal met peper en zout. Grill de bloemkool aan weerszijden tot hij mooi bruin gestreept is. Bestrooi met sesamzaadjes. Lekker met wat pittige blaadjes waterkers.

PAPRIKA'S

Rauwe paprika's verdraag ik niet, maar gegrild zijn ze heerlijk zacht en zoet. Trek wel het velletje er even af. Ik heb het liefst de gele. Snijd ze in brede repen en verwijder de pitjes en de steel. Bestrijk met olijfolie en rooster de stukken paprika tot ze zacht en goudbruin zien. Verwijder het velletje en serveer ze met kappertjes naar smaak, met zachte verse oreganoblaadjes, grof zeezout en versgemalen peper. ✖

36



37



+ Kinderen & vuur:
het blijft tricky.
Goed opletten dus!



ZOETE BROODJES

op een stokje

INGREDIËNTEN

- × 500 g bloem
- × 1 zakje droge gist (7 gram)
- × 1 el zout
- × 300 ml warm water
- × 4 el honing
- × 40 g gedroogde abrikozen, in stukjes
- × stokken
- × olie

Kneed een soepel deeg van de bloem, het gist, zout, water, de honing en de abrikozen. Voeg indien nodig nog wat extra bloem of water toe. Laat het deeg een half uur rusten op kamertemperatuur, kneed het dan nog even goed door en verdeel in 8 stukken. Neem flinke stokken, was ze aan het uiteinde schoon en wrijf ze in met wat olie. Wrijf het deeg uit tot een sliert en draai dit om de stok heen tot een niet te dik broodje. Houd de broodjes boven de vlammen, niet erin, en bak ze gaar en goudbruin.

Broodjes bakken boven een open vuur is meer fun dan food. Het blijft tricky, want deeg gedijt nu eenmaal het beste bij een constante temperatuur. Toch is het zonde als het verbrandt, want dit brooddeeg is erg lekker. Wil je elk risico vermijden, vorm dan vast lange dunne broodjes van het deeg en bak die 15 minuten in een oven op 220 °C. Rijg ze daarna aan een stok en warm ze nog eens voorzichtig door boven het vuur. ✖



+ Kant-en-klaar brooddeeg om de stok rollen:
het is tegen mijn geloof, maar het kán.

SALSA VERDE

free style

INGREDIËNTEN

- × 1 bos bladpeterselie
- × 1 bos munt
- × 1 bos kervel
- × 1 rode peper
- × 2 el kappertjes
- × 2 el augurkjes
- × royale scheut extra vergine olijfolie
- × 1 tl Dijon mosterd
- × citroensap

De allerlekkerste saus bij een vers gegrild visje, maar ook op gegrilde groenten.

Het fijne van salsa verde is dat je naar believen kunt variëren. Gebruik je eigen favoriete verse kruiden, neem limoen in plaats van citroen. Voeg wel of geen ansjovisjes toe of prak er een gekookt eitje door.

De klassieke manier om een salsa verde te maken is alle ingrediënten (de bladpeterselie t/m de augurkjes) mooi fijn te snijden met de hand. Maar het kan natuurlijk ook in de keukenmachine. Verwijder in elk geval bij het pepertje eerst de zaadjes.

Klop een dressing van de olie, de mosterd en het citroensap. Kijk maar hoeveel je nodig hebt. Houd de verhouding olie : citroensap aan als 2 : 1. Schep dit om met alle fijngesneden ingrediënten. Breng op smaak met grof zeezout en versgemalen peper. ✕

+ Mix je salsa verde altijd naar eigen smaak, met of zonder vis, met of zonder chili, met je favoriete kruiden, lekker freestylen.





+ Besprenkel je vis
met lekkere olie, dat
loont echt de moeite

42



43