

Chefs aan bakboord

BBQ-RECEPTEN VAN

FELIX ALEN

GENE BERVOETS

KURT DEKONINCK

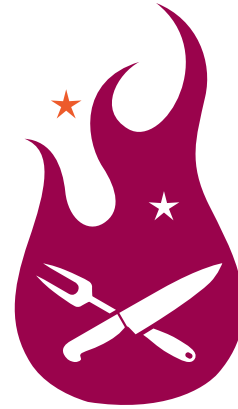
ROLAND VAN KOECKHOVEN

MICHEL EN FRÉDÉRIC VAN TRICHT

 | LANNOO

‘Een BBQ moet in de eerste plaats veilig en stabiel zijn,
duurzaam en gebruiksvriendelijk’





Alles wat je moet weten om een perfecte grillmeester te worden

Gezondheid!

Buiten koken is in België een echte hype geworden. Niet alleen in de zomer maar ook in het voor- en najaar. De verkoop van BBQ-, rooster-, grill- of rookapparaten stijgt jaar na jaar. Dat betekent dat er een heuse nieuwe barbecuegeneratie is opgestaan. Het professionalisme groeit, niet alleen in de huiselijke BBQ-keuken, maar ook op competitieniveau. Kijk maar naar de talrijke wedstrijden die over het hele land worden georganiseerd. Ook internationaal scoren onze BBQ-masters helemaal niet slecht. Overal ter wereld nemen ze deel aan wedstrijden. En ze komen met schitterende prijzen naar huis. Aan dit boek werkten enkele winnaars mee. Kurt Dekoninck, een echt competitiebeest, behaalde al meer dan 48 podiumplaatsen en de ploeg met Felix Alen bracht de wereldtitel mee uit Jamaica. De tijd dat enkel worstjes, ribbetjes en kippenboutjes op de grill belandden, is stilaan voorbij. BBQ'en betekent ook verfijnd koken op gastronomisch niveau. En net zoals koks meer aandacht besteden aan de gezondheid, is dat ook voor BBQ een belangrijk punt.



Houd het gezond

Een van de vooroordelen van BBQ'en is dat het ongezond is. Maar dat heb je zelf in de hand. Gebruik geen chemische aanmaakblokjes of -vloeistof, spiritus of brandversnellers, maar milieuvriendelijke aanmaakblokjes. Zo vermijd je schadelijke geuren en smaken.

Gebruik enkel gezuiverde houtskool, briketten van gezuiverde houtskool of kokosbriketten voor het roosteren van voedingsmiddelen.

Begin niet meteen te bakken als de vlam nog in de houtskool of de briketten zit. De vlammen verbranden de ingrediënten en maken PCA's vrij, dat zijn polycyclische aromatische koolwaterstoffen die kankerverwekkend zijn. Laat de houtskool volledig grijs worden vooraleer je begint te bakken.



Zuiver

Grillen op een rooster met daarop de restjes van een vorige BBQ is ongezond. Reinig de rooster en de BBQ na elke bakbeurt. Gooi ook die verroeste rooster weg.



Marinades

Marinades geven niet alleen een lekkere smaak. Omdat ze een beschermende laag vormen rond het ingrediënt, kunnen ze tot 70 procent van de chemicaliën die kanker veroorzaken verminderen. Dep gemarineerde of geoliede ingrediënten altijd droog voor je ze op de BBQ legt. De afdruipeende marinades en olies doen het vuur opblazen en verbranden de ingrediënten. Leg een aluminium schaalje onder de ingrediënten om dit op te vangen.

Strijk vlees tijdens het bakken nooit in met het vocht waarin het gemarineerd werd. Zo komt er vocht van het rauwe vlees op je gebakken vlees terecht (zie verder bij kruisbesmetting). Houd altijd wat marinade apart waarin geen product gemarineerd werd.



Vet

Als je de calorieën en de cholesterol wilt beperken, snijd je het uitwendige vet van het vlees weg. Maar doe dit pas na het grillen, want het vet zorgt dat het vlees mals wordt.

Liefhebbers van gegrilde kip die op de calorieën letten, verwijderen na het grillen meestal het kippenvel, maar daarmee verwijderen ze ook de marinade of de lekkere kruiden waarmee de kip werd bestrooid. Om dit te voorkomen haal je het vel weg voor het grillen. Marineer de kip zonder vel 1 tot 2 uur in een lekkere marinade in de koelkast, laat uitlekken en leg de kip dan op de grill, eerst op een hoog vuur, daarna op een middelmatig vuur tot ze gaar is.

Sausjes kun je lijnvriendelijk maken door yoghurt te gebruiken in plaats van olie. Dat geeft bovendien een lekkere, frisse toets aan de saus.



Draaien

Draai het vlees minstens één keer per minuut om. Dat helpt om de hoeveelheid PCA's die zich eventueel op het vlees hebben gevormd te verminderen.



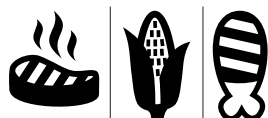
Groenten en fruit

Een BBQ is niet louter voor vleeseters. Gegrilde groenten zijn een echte delicatessen. Groenten zoals asperges, aubergines, champignons, courgettes, (kers)tomaten, maïs, uien, pompoen, paprika's en witloof zijn uitstekend om te grillen. Besprenkel ze voor het grillen met olijfolie voor een perfect resultaat. Van hetzelfde kaliber zijn vruchten zoals ananas, appel, banaan, mango, peer en perzik.



Koelen

Haal vlees en vis zo kort mogelijk voor de bereiding uit de koelkast. Houd salades, dipsauzen, gekookt vlees, gekookte rijst en pasta en desserts in de koelkast tot je ze gaat serveren. Zet al het voedsel in de schaduw, weg van de zon. Zet elk product dat je langer dan een kwartier marineert in de koelkast.



Kruisbesmetting

Houd rauw en bereid voedsel apart. Gebruik aparte snijplanken voor vlees, vis en groenten. Zo voorkom je kruisbesmetting. Kruisbesmetting ontstaat wanneer rauw vlees in contact komt met snijplanken, schotels, bestek, vleestangen die nadien in contact komen met ander voedsel. Was daarom je handen voor en na het snijden van rauw vlees en elk ander ingrediënt. Gebruik aparte schotels, bakjes en tangen voor gekookt en rauw vlees. Leg nooit gekookt voedsel op een schotel waar rauw vlees op gelegen heeft.



Zon en insecten

Bescherm je zowel tegen de zon als tegen insecten. Zorg voor een schaduwrijke plek, bijvoorbeeld onder een parasol of een boom. Voorzie voldoende gekoelde drank, niet louter alcohol. Houd een insectenspray bij de hand. Jij of een van je gasten kan altijd gestoken worden. Gebruik citronellakaarsen om de muggen op een afstand te houden.

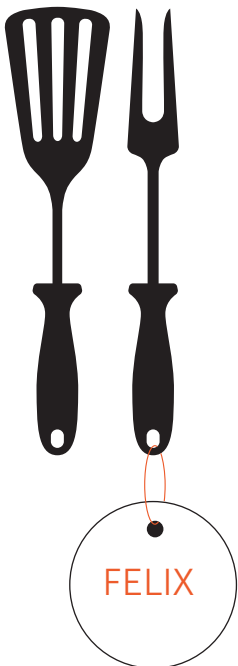


Inhoudstafel

ALLES WAT JE MOET WETEN OM EEN ECHTE GRILLMEESTER TE WORDEN

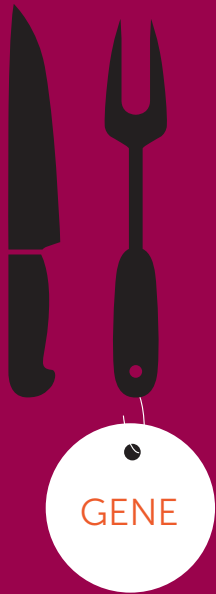
5

FELIX ALEN



RomBol	19
Cocktail van Hoegaarden witbier en kruidenjenever	21
Pakjes van oosters lamsgehakt en groene kool	22
Op het vel gebakken zeebaars met een zuiderse venkelvinaigrette	25
Looksaus	27
Rollade van tussenribstuk met oosterse groenten en paddenstoelen	28
Gevulde kalfskotelet met groene asperges en tagliatelle	31
Diesterse kruidkoek	32
Pannetje met savoyard, peren, gedroogde ham en Loonse siroop	35
Voor houtvuur gebakken forellen met een ratatouille van venkel en seizoengroenten	36
Kwartels 'Crapoudine' met limoen	39
Papillot van de beste Noordzeevis, zee- en tuingroenten en pestoboter van zongedroogde tomaten	40
Pompoentaart met olijfolie en verse geitenkaas	43
Ciabatta gevuld met Gandaham en oesterzwammen	44
Varkenswangen gelakt met kriekenbiertglazuur en Hagelandse garnituur	47
Aubergine gevuld met konijn, nootjes, rozijnen en zoetzure yoghurt saus	48
Kuikentje met gebakken banaan, maniok en puree van zoete aardappel	51
Caviar d'aubergine	52
In de houtoven gebakken Ardens Bourgon-varkenshaasje met glanzende seizoengroenten	55
Quenelles van everzwijn met truffel en puree van aardperen	56

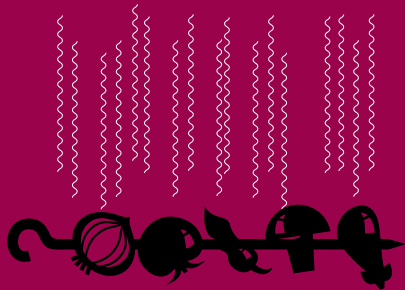
GENE BERVOETS



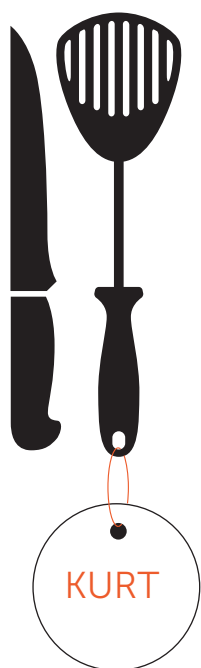
Golden Gin Fizz	63
Kir met braambessenlikeur en rode bessen	63
Op open vuur geblakerde aubergines met granaatappelpitten	64
Baba ganoush van Gene	67
Gegrilde paprika's, courgette, kerstomaatjes met stracciatella di bufala-mozzarella, bladpeterselie, basilicum en rucola	68
In aluminiumfolie geroosterde bieten en krielaardappelen met Griekse yoghurt en granny smith met zelfgerookte paling	71
Lente-uien op een dakpan met saus van geroosterde amandelen	72
Kruidige spiesjes van inktvis en garnalen	75
Snoek van ons ma	76
Escabeche van geroosterde sardines	79
Hele zalm in krantenpapier	80
Snapper Caribbean style	83
Kip Yassa	84
Gegrilde kwartels	87
Teriyaki van binnenspier met sojasaus, gember, knoflook en rood pepertje	88
Japans spek	91



‘Waar rook is, daar is smaak’



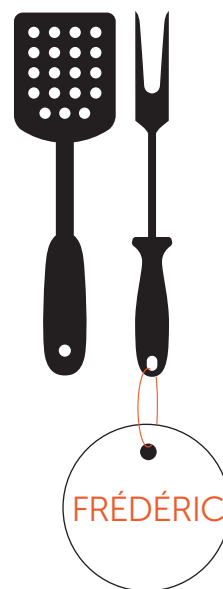
KURT DEKONINCK



Hibiscuscocktail	97
Black rum/orangecocktail	97
Sausjes, bijgerechten en tips	
Zelf ketchup maken	98
Rookenveloppe	98
Groentefrietjes met kruidenzout	99
BBQ-saus/glazuur	99
Licht gerookte eendenborst, lente-uien en boterraapjes	101
Toastje met zalm en dille	102
Breydelboutje met honing, tijm en mosterd	105
Gemarineerde kangoeroe met gember en een saus van Luikse siroop	106
Gegrilde ribbetjes met chili en cola	109
Brownie van walnoten en noordkrieken	110
Op cederhout gerookte forel, rode ui en wasabimayonaise	113
Jack Daniel's jerk chicken	114
Gegrilde avocado, hoeve-ei, gerookt spek en tomaat	117
Gegrilde bloedworst met konfijt van witlof	118
Pittige kippenvleugels	121
Zalmballetjes met tzatziki	122
Wrap van kalfsvlees en kruidenkaas met lintpasta	125
Pittig visje in bananenblad	126
Parelhoenfilet met mango en prei	129
Soep van Bekegemse ganzenlever, oude port en peperkoek	130

FRÉDÉRIC VAN TRICHT

Mozzy Mary	137
Limoncello	139
Gerookte saint-félicien	140
Papillot van witte vis met witbier	143
Zomercourgettes met blauwe kaas	144
Aardbeien met kriek en verse munt	147
Gegrilde aubergines met feta	148
Portobelloburger met smeùige gorgonzola	151
Ribbetjes met blauwe trappist	152
Frisse sla met haloumi	155
Sainte-Maure chicken	156
Pekelharing en koolrabi met roomkaas	159
Minicocotte met escargots en Hervekaas	160
Camembert met granité van appel en calvados	163
Gepofte aardappel met burrata	164
Bikini mozzarella-serrano met gegrilde groene asperges	167
Pitabroodje tartiflette	168
Gerookt soesje gevuld met Pas de Bleu met Kempens fruit en honingsaus	171

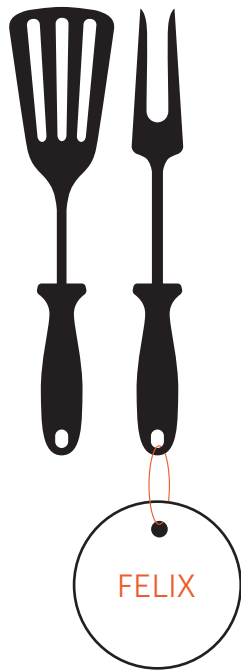




Two chefs in white uniforms standing outdoors next to a large stainless steel pot on a cart. The chef on the left is using tongs to handle food inside the pot, while the chef on the right holds a small metal bowl. The background shows a wooden structure and trees.

A large stainless steel pot on a cart with four wheels. The pot is open, and the chef on the left is using tongs to handle food inside. The chef on the right is holding a small metal bowl. The background shows a wooden structure and trees.

COACH



CHEF FELIX

ALEN De keuken van Felix Alen is gebaseerd op een klassieke basis met hedendaagse toetsen en presentaties. Kruiden en specerijen spelen daarin een heel belangrijke rol. Felix ontwikkelde een reeks van vier beproefde kruidenmixen onder de merknaam Chef Felix.

Zo is er een kruidenmix voor vis en schaaldieren, voor gevogelte, voor barbecue, grill en outdoor cooking en een mix voor groenten, paddenstoelen en wokgerechten. Deze vier mixen worden aangevuld met Easy Bake, een droge, strooibare en plantaardige vetstof op basis van Mycryo (cacaoboter). Daarmee hoef je geen extra vetstof meer te gebruiken. Je kunt het op het ingrediënt strooien en er vervolgens een van de vier kruidenmixen aan toevoegen.

In het gamma van Chef Felix vind je eveneens licht gerookt en met citroenpeper gearfumeerd zeezout. Dat is ontwikkeld voor de moderne keuken waarin minder zout wordt gebruikt.



HANDIGE HULPMIDDELEN BIJ HET KOKKERELLEN IN DE OPENLUCHT

Felix Alen en zijn trouwe chef Roland Van Koeckhoven zijn de sterkhouders in dit vierde BBQ-boek uit de veelgeprezen reeks van Lannoo. Het leven van Felix Alen speelt zich grotendeels rond feesten af. Zowel in zijn Hof te Rhode, dat in 2014 veertig jaar bestaat, als 'op verplaatsing' laat hij zijn gasten de mooiste momenten van hun leven vieren. Op mooie dagen stoken Felix en zijn team een batterij BBQ's heet in de parktuin van Hof te Rhode. Niet om er worst en ribbetjes op te bereiden, maar als smaakmaker van verfijnde gerechten. De bereidingen die je in dit hoofdstuk vindt, kregen allemaal hun vuurdoop bij de gasten van Felix en zijn team. Ook heel wat professionele chefs hebben bij hem de fijne kneepjes van het BBQ'en geleerd. Felix beschikt over talrijke hulpmiddelen om BBQ'en gemakkelijk te maken én veilig te houden. Op de volgende pagina's geeft hij zijn tips en trucs.

WELKE BBQ MOET JE KIEZEN?

'Een BBQ moet in de eerste plaats veilig en stabiel zijn, duurzaam en gebruiksvriendelijk. Een toestel met een deksel krijgt mijn voorkeur omdat je er vlugger in kunt garen, maar ook trager op een lagere temperatuur. Toestellen met houtskool

geven meer sfeer dan een gasbarbecue. De fijne rooksmak kun je toevoegen door kruiden, hout van beuk, eik of fruitbomen en houtsnippers van whisky- of biervaten over de houtskool of briketten te strooien.'

WAT IS HET GEMAKKELIJKSTE INSTRUMENT OM VUUR AAN TE MAKEN?

'Een aanmaakkoker: die bestaat uit een eenvoudig stuk buis met onderaan enkele verluchtingsgaten. Onontbeerlijk als je vlug en veilig houtskool of brikettes in brand wilt steken. Er kunnen tot 2,5 kilogram briketten in, wat voldoende is om 3 tot 4 uur te barbecueën. Het volstaat om onder de met kooltjes of briketten gevulde buis wat kranten of klein hout (of een milieuvriendelijk aanmaakblokje) in brand te steken. Na enkele minuten heb je een gloeiende massa om te starten. Wacht tot de houtskool of de briketten witgrijs zijn. Na ongeveer 20 tot 25 minuten kun je aan de slag.'

HOE HOUD JE HET VUUR IN BEDWANG?

'De kunst bij het bakken op "levend" vuur is de vlammen in bedwang te houden. Daar zijn allerlei trucjes voor. Een plantenspuit gevuld met water helpt meestal heel goed. Als je de sproeier in ijswater zet, dan kun je met het frisse

water je salades en fruit oprispen – en eventueel ook het hoofd van de BBQ-master. Houd ook steeds een emmer wit zand bij de hand. Zowel uit veiligheid, om het vuur vlug te kunnen doven, als om de gloeiende kooltjes in bedwang te houden. Het gebeurt soms tijdens het bakken dat het vuur te warm wordt of dat je vlug een koudere zone moet creëren. Door een beetje zand op de gloeiende kooltjes te strooien, verkrijg je meteen het beoogde effect. Nog een voordeel is dat door het onmiddellijk dovend effect de half opgebrande kooltjes gerecupereerd kunnen worden.'

HOE HOUD JE DE TEMPERATUUR ONDER CONTROLE?

'De voornaamste BBQ-techniek bestaat erin om het vuur te beheersen. Maar al te dikwijls wordt op een hoog vuur gebakken, zodat de ingrediënten uitdrogen en verbranden. Door de houtskool of briketten te verdelen, kun je verschillende warmtezones creëren. Spreid de kolen uit in een dikke laag (de hete zone) en een dunne laag (de medium hete zone). Zo kun je spelen met temperaturen zoals in een gewone oven. Creëer ook een ruimte waar geen houtskool ligt. Daar kan het vlees rusten en zijn sappen herverdelen. Dat is ook de plek om indirect te grillen. Een handige truc om de warmte van het vuur te testen, is het meten met je hand. Houd je hand 15 centimeter boven de grillrooster. Als je dat maar 1 seconde kunt uithouden, dan is het vuur verschrikkelijk heet. Kun je dat 2 seconden? Dan is het medium heet. Als je je hand 3 tot 4 seconden boven het vuur kunt houden, is het vuur medium en perfect om te grillen. Als het 5 tot 6 seconden duurt, dan is het medium laag. Zo kun je ook de temperatuur van je verschillende zones controleren.'

WAT ZIJN HANDIGE INSTRUMENTEN OM SMAAK TOE TE VOEGEN?

'Om smaak toe te voegen, worden vlees, vis en groenten dikwijls met een saus, olie of vinaigrette gedept. Zo zorg je ook dat het product niet uitdroogt of creëer je een glans. Dat deppen kan met een gewone borstel gebeuren, maar de haren ervan verbranden redelijk vlug. Siliconenkwasten verbranden niet en zijn dus aan te bevelen. In de winkel vind je ze in alle maten. Lange marinades zijn niet meer van deze tijd. Om snel te marinieren, kun je een injectienaald gebruiken. Daarmee spuit je het vlees in met een marinade naar keuze. Op die manier bereikt het vlug de kern van het product. Zo voeg je niet alleen smaak toe, maar breek je ook de vezels in de kern af zodat het product malser wordt. Je kunt zelfs injecteren met alcohol; zo is met rum geïnjecteerde ananas een echte delicatessie.'

HOE BESCHERM JE JEZELF?

'Als je met open vuur werkt, moet je vaak heel omzichtig te werk gaan om je handen niet te verbranden. Huishoudelijke

keukenlappen en handdoeken zijn dikwijls geen garantie. Ze verbranden, worden nat (niets is zo gevaarlijk aan de haard als een natte handdoek) en zijn onhygiënisch. Warmtebestendige handschoenen zijn echt de oplossing. Ze zijn trouwens ook in vrolijke kleurtjes te koop.'

WELKE HULPMIDDELEN ZIJN ER OM TE BAKKEN?

'Het is een heel gedoe om vis en bepaalde andere producten op de grill of rooster te draaien. En als je eerst vis op de grill legt en daarna vlees, dan heb je smaakoverdracht. Door bijvoorbeeld de vis tussen een rooster te steken, is dat probleem opgelost. Je kunt daarmee zelfs direct of indirect zonder grill bakken. Dit soort roosters vind je in alle soorten en maten. Ze zijn ook handig om groentespiesjes, gevogelte en klein vlees tussen te klemmen. Soms heeft een product er baat bij om rechtopstaand te worden gebakken. Vooral, zoals bij ribben, als ze met sauzen zijn gemarineerd die vlug aanbranden. Gevogelte kan natuurlijk op het spit, maar in speciaalzaken vind je zeker rekjes waarop de kip wordt geschoven om ze te bakken.'

HOE WEET JE OF HET PRODUCT GAAR IS?

'Een echte BBQ-master voelt aan het vlees om te zien of het voldoende gegaard is. Velen kennen het trucje met de handmuis. Door met de duim achtereenvolgens de wijsvinger, middenvinger, ringvinger en pink aan te raken, krijgt de handmuis



een andere spanning en die lijkt op de verschillende bakstadia (respectievelijk bleu, saignant, à point en bien cuit). Maar voor alle zekerheid raden wij toch een kerntemperatuurmeter aan. Enkel die geeft een nauwkeurige temperatuurgarantie.'

WAT KUN JE ZOAL MET ALUMINIUMFOLIE?

'De voordelen van aluminiumfolie zijn onuitputtelijk en de folie is bijna onontbeerlijk om deskundig vlees en vis te bakken. Zo kun je met aluminiumfolie papillotjes maken, het beschermt vlees bij het roosteren, houdt het warm wanneer je het verplaatst naar een koudere zone op de BBQ om er te rusten. Je kunt het gebruiken om houtmot of zaagsel in te pakken, er vervolgens in te prikken en het dan op de kooltjes te leggen. Door de warmte gaat het houtmot smeulen en creëer je een geurige rook die het product summier op smaak brengt. Aluminium bakjes in al hun vormen zijn dan weer handig als je indirect gaat grillen of als je wilt vermijden dat er vet op de kooltjes terecht komt. Voor grote groepen kun je aluminium bakjes als papillot gebruiken. Gevuld met vis en groenten worden ze met aangepaste deksels gesloten en boven de vuurhaard geplaatst.'



BESTAAT ER PLASTICFOLIE VOOR DE BBQ?

'Sinds enkele jaren is er een plasticverpakking op de markt, soms in combinatie met aluminiumfolie, die niet alleen indirecte warmte, maar ook directe warmte kan verdragen en die niet verbrandt boven de kooltjes. Dat is zeer handig om bepaalde elementen van een menu op of naast de grill of rooster warm te houden of te garen. Denk maar aan bepaalde groenten of sauzen die redelijk wat tijd nodig hebben om te garen. Ook kwetsbare producten zoals zachte vissoorten, al dan niet met saus, kun je in zulke verpakking bereiden.'

HEB JE EEN VOORKEUR VOOR BEPAALDE TANGEN?

'In de handel zijn verschillende attributen te koop om de ingrediënten tijdens het bakken te draaien. *Less is more*, en dat geldt zeker voor de aankoop van klein keukenuitrusting. In plaats van veel en goedkoop materiaal in huis te halen, besteed je beter wat meer geld aan één stuk van uitstekende kwaliteit. Er is immers een wereld van verschil. Tangen gebruik je om groenten, vis en fragiel vlees te draaien. In gevogelte mag je prikken (lieft tussen filet en poot) en voor hele grote stukken gebraden zijn vorken in de vorm van een klauw (berenklauwen) handig.'



KUN JE BROOD EN PIZZA BAKKEN IN DE BBQ?

'Absoluut. Een echte BBQ kan gesloten worden met een deksel en fungeert dan als een soort oven. In elke oven kan er gebak, brood en pizza worden gebakken. Een pizzasteen is handig tegen het verbranden en om gelijkvormig te bakken met een krokante bodem. Pizzastenen zijn in een gespecialiseerde handel verkrijgbaar.'

HOE KUN JE OPTIMAAL KRUIDEN?

'De zoutbus uit de frituur is reeds lang ingeburgerd in alle keukens. Ze garandeert een goede verdeling van het zout over de producten. Veel chefs mengen trouwens zout en gemalen peper en noemen het "pezo". Het grote geheim van een BBQ-freak zijn de kruidenmixen. Hij of zij heeft meestal verschillende soorten, zoals voor vis, groenten, grillades, wild, gevogelte enz. zelf samengesteld in een afsluitbare strooibus met grote gaten. De bedoeling is dat ze goed door elkaar geschud worden. Daarom heten die busjes "kruidenshaker"

Uiteraard zijn er op de markt talrijke kruidenmixen verkrijgbaar. Nieuw zijn mijn vier kruidenmixen onder de merknaam Chef Felix en Easy Bake, een droge, strooibare en plantaardige vetstof op basis van Mycryo (cacaoboter). Daarmee kun je gezonder koken omdat je maar een tiende gebruikt van wat je met een andere vetstof zou gebruiken. Het blijft goed aan het product plakken zodat het niet gaat druipen in het vuur, het kan extreem hoge temperaturen verdragen zodat er een krokant en smakelijk korstje ontstaat en de producten sappiger en smakelijker blijven. In het gamma zit ook licht gerookt en geparfumeerd zeezout. Je vindt het bij de Belgische Keurslagers. Ook handig is een zoutsteen. Die wordt gedolven in zoutmijnen en leg je rechtstreeks op het vuur. De steen geeft een delicate zoute toets aan het ingrediënt dat je erop legt. Na gebruik moet je de steen reinigen met een vochtige doek en droogdeppen. Bekende zoutstenen zijn de roze Himalaya-zoutplaten.'

HOE HOUD IK MIJN BBQ SCHOON?

'Een goede grillschuurborstel is onontbeerlijk bij elke vorm van grillen en roosteren. Om hygiënische en praktische redenen is het noodzakelijk om de grill na gebruik, terwijl hij nog warm is, af te schuren en netjes te houden. Een stevige borstel met lange metalen haren is daarvoor aangewezen. Wrijf de rooster na het grillen eerst in met een halve citroen, zo lossen de restjes vanzelf op. Wrijf de resten dan los met de metalen borstel.'







ROMBOL

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel bruine suiker
0,5 dl Heidebitt kruidenlikeur
(Smeets)
1 kop sterke koffie
gebroken ijsblokjes
(gecrusht ijs)
1/2 flesje donker bier
(Diesters Nonneke, Gildenbier, donker
abdijbier of een ander niet te zoet
Belgisch bier)
rasp van limoen

Meng de suiker en de likeur bij de koffie en laat die afkoelen. Doe de ijsblokjes in een hoog glas en giet er de koude koffie over. Giet het bier van een behoorlijke hoogte in het glas zodat er een stevige schuimkraag ontstaat. Rasp op het schuim wat limoenschil en serveer met een rietje.



Biercocktails zijn volgens trendwatchers de rage voor de volgende jaren! Zeker eens proberen!

PAKJES VAN OOSTERS LAMSGEHAKT EN GROENE KOOL

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

0,5 dl olijfolie
1 fijngehakte ui
1 geperst knoflookteentje
1 eetlepel geraspte verse gember
1 fijngehakte rode paprika
1 fijngehakt Spaans pepertje
100 g fijngesneden spek
250 g lamsgehakt
1/2 theelepel komijnpoeder
1 mespuntje saffraanpoeder
zout en zwarte peper van de molen
2 dl lams- of kalfsfond
2 eetlepels fijngehakte muntblaadjes
200 g geblancheerde blaadjes van groene kool
4 blaadjes brikdeeg (filodeeg kan ook)

Garnituur

gegrilde suikersla en mayonaise
gemengd met verse munt en limoensap

Warm de Dutch oven of een andere ketel boven het houtvuur (of in de BBQ langs de kooltjes) en doe er drie vierde van de olijfolie in. Voeg er de ui, de look, de gember, de paprika, het pepertje en het spek bij en laat dit gedurende een vijftal minuten zachtjes bakken.

Doe er het lamsgehakt bij en laat alles een vijftal minuten sudderen. Kruid de mengeling met komijnpoeder, saffraan, zout en zwarte peper. Giet er de fond bij en laat onder gesloten deksel voor een derde maal 5 minuten koken.

Laat de vulling wat afkoelen en doe er de munt bij.

Maak kleine buideltjes van het gehakt door het achtereenvolgens in een blaadje groene kool en brikdeeg te verpakken. Gebruik een houten wasknijper om ze bovenaan dicht te knijpen.

Borstel de pakjes royaal met de rest van de olijfolie en leg ze in een Dutch oven of in de barbecue. Leg in het eerste geval enkele gloeiende kooltjes in of op het deksel, in het tweede geval bak je ze langs de gloeiende kooltjes (indirect grillen). Bak de pakjes goudbruin en krokant en serveer ze met de gegrilde suikersla en muntmayonaise.

TIP

Een Dutch oven is een ketel op poten die je in de hete kooltjes kunt zetten. Het deksel is hol zodat je er ook gloeiende kooltjes op kunt leggen. Deze ketel is in de VS nog steeds het meest gebruikte attribuut voor *outdoor cooking*. Onze bereiding kan ook gewoon in de BBQ. De pakjes bak je dan langs de hete kooltjes (indirect grillen).

TIP

Brikdeeg lijkt een beetje op loempiavelletjes. Het komt oorspronkelijk uit de Balkan. Net als filodeeg is het in de meeste voedingswinkels te koop.





OP HET VEL GEBAKKEN ZEEBAARS MET EEN ZUIDERSE VENKELVINAIGRETTE

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

4 mooie zeebaarzen
1 eetlepel olijfolie
2 fijngehakte sjalotjes
1 geperst knoflookteentje
1 venkel (liefst jong knolletje), in blokjes gesneden
zout en peper
4 in stukjes gesneden kerstomaatjes
10-tal in stukjes gesneden zwarte en groene olijven
250 g gekookte of gestoofde groenten van het seizoen en in de schil gebakken krieltjes
rasp en sap van een halve citroen
1 eetlepel mosterd
1 dl balsamicoazijn
1 dl extra vierge olijfolie
1 dl neutrale slaolie

Garnituur

zeezout (fleur de sel)
tuinkruiden van het seizoen
looksaus (zie recept blz. 27)
geroosterd stokbrood (of ander rustiek brood)

Fileer de zeebaarzen met het vel (zonder ze te ontschubben) en verwijder zorgvuldig de graatjes.

Doe een eetlepel olijfolie in een pot en doe er de sjalotjes en de knoflook bij. Laat even stoven en voeg er de venkel bij. Bak een achttal minuten zonder te laten kleuren en kruid met peper en zout.

Laat de bereiding wat afkoelen en voeg er dan de tomaten, de in stukjes gesneden olijven, de groenten, de gebakken krieltjes en de rasp van de citroenschil bij. Kruid met peper en zout.

Maak een vinaigrette door de mosterd te mengen met de azijn, het sap van een halve citroen, de oliesoorten, peper en zout. Giet drie vierde van de vinaigrette over de vis en meng de rest onder de groenten.

Laat de vis 4 uur marineren in de vinaigrette. Leg de vis op een schotel.

Verwijder de vinaigrette zo veel mogelijk en dep hem droog.

Leg de vis (eventueel in een mandje) met de velkant dicht bij of boven de gloeiende kooltjes van de grill (de schubben hebben een beschermend effect). Draai de vis niet. Het vlees mag rozig blijven. Verplaats de vis naar een koudere zone en laat even rusten. Schraap dan met een lepel en vork het visvlees van het vel.

Leg de stukjes vis op de groenten en zet de schotel tussen de gasten op de picknicksprei. Enkele korreltjes jodiumrijk zeezout, wat groene kruiden, de aioli, geroosterd brood en de saus horen er ook bij.

TIP

Voor deze bereiding kan elke vissoort gebruikt worden. Ook forel, makreel en zalm lenen zich er uitstekend toe.

De presentatie gebeurt 'uit het vuistje': in de ene hand de vis en met de andere hand af en toe een lepel van de frisse sla happen. Zo moet onbekommerd picknicken en barbecueën eruitzien.