



JULIUS JASPERS

DE BBQ ATLAS

**DE LEKKERSTE
BBQ-RECEPTEN UIT
DE HELE WERELD**


CARRERA
culinair

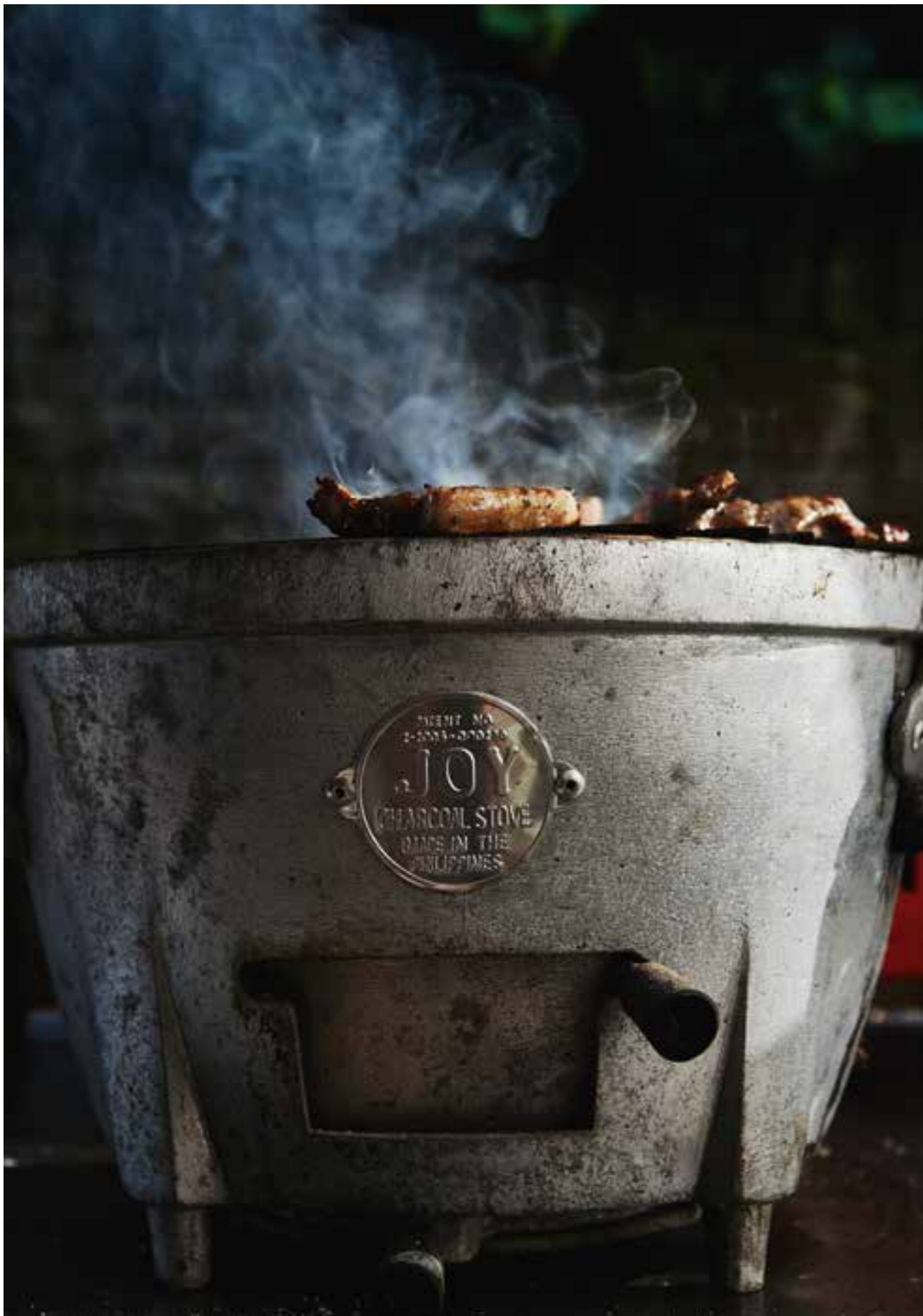


INHOUD

Voorwoord	7
Tien BBQ tips	8
De landen	10
Hard en software	12
A-Z van spullen die je echt nodig hebt	15
Hoe maak je een vuur, en dan ...	20
Technieken en begrippen	24
Over grillen	26

❶ SCANDINAVIË	32
❷ MEDITERRANEE	70
❸ MIDDEN-OOSTEN	122
❹ INDIA	158
❺ INDONESIAË	192
❻ VIETTHAI	226
❼ KOREA	264
❽ JAPAN	296

❾ AUSTRALIË	346
❿ ZUID-AFRIKA	382
⓫ NOORD-AMERIKA	426
⓬ MIDDEN-AMERIKA	472
⓭ ZUID-AMERIKA	504
Dankwoord	541
Register	542



VOORWOORD

Mensen die me kennen omschrijven me vaak als travel-crazy, en dat klopt. In mijn vorige leven als inkoper voor onze groothandel en winkels vloog ik de hele wereld over, voornamelijk naar het Verre Oosten. Waar ik ook kwam, na een werkdag ging ik niet terug naar mijn hotelkamer maar op zoek naar inspiratie. Van de kelders in Hong Kong tot de krochten van Saigon, van de slums van New Delhi tot de mega grillbars in New York. Altijd op zoek naar het lekkere, het andere, het bijzondere.

Toen uitgeverij Carrera met het plan voor een BBQ atlas kwam was ik met een natte vinger te lijmen. Wat gaaf om al die plekken af te gaan! Fikkies stoken in Finland, marinades mengen in de Mekong en creatief koken in Korea. Ik had m'n koffers al gepakt, en toen ... corona!

Gelukkig ben ik op alle plekken uit het boek al een keer geweest en heb ik een vrij goed geheugen. Ook heb ik alle receptuur noodgedwongen in mijn eigen keuken gemaakt en zijn alle foto's in mijn tuin in Bussum geschoten. Alle gerechten kunnen dus gewoon hier gemaakt worden, met spullen en ingrediënten die je in Nederland gemakkelijk kunt vinden.

Je kunt natuurlijk per land of gebied je menu samenstellen, maar combineren is ook heel leuk! En denk nou niet dat de Tandoori Chicken uit India niet past bij de Canadese zalm en boerewors uit Zuid-Afrika. Alles kan, zolang je maar maakt waar je zin in hebt en wat je lekker lijkt.

Ik ben me ervan bewust dat er meer gebieden in de wereld zijn waar veel gebarbecued wordt maar ik moest ergens beginnen en de uitgever vond 1000 pagina's te veel. Toch maak ik geen excuses, deze BBQ atlas is best compleet en ik ben heel enthousiast. Misschien komt er wel een part deux...?

Voor nu: good grilling!

(bonne grillade, buen asado, buena grigliata, Καλό ψήσιμο στη σχάρα, glad grillning, lykkelig grilling, iyi ızgara, باوجت سا, דיג הבוט הייל, अच्छी गटलिंगि, မာဝ်, nưống ngon, memanggang yang enak, 좋은 구이, 良いグリル, bom churrasco, goeie braai)



MEDITERRANÉE

In dit hoofdstuk beperk ik me tot de Europese mediterrane landen, waar de zon lekker schijnt. Dat is goed voor groente, en er is nog steeds een redelijk aanbod van vis. De keukens, en zeker die van de BBQ, is vaak wat grof en boers. Knoflook, kruiden en olijfolie zijn vaak de smaakmakers. Het ligt naast de deur voor ons, dus alle ingrediënten zijn ruim voorradig.



SARDINES MET AARDAPPEL EN PAPRIKA

Ik hoor mensen nog wel eens klagen over sardines. 'Veel graat in die kleine dingen, wat een werk.' En daar zit wat in, maar de smaak van verse sardines maakt alles goed. De zee in optima forma, zo verfijnd en uiteindelijk hoef je er zo weinig aan te doen. Oké, je zit even te prutsen maar het is het meer dan waard.

6 personen

INGREDIËNTEN

1 kg hele sardines, schoongemaakt
2 groene paprika's
1 kg aardappels, geschild en in stukken
1 witte ui, in halve manen
100 g olijven
100 ml extra vergine olijfolie
2 el rodewijnazijn
10 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes, fijngesneden
2 citroenen, in wedges
zout en peper

1. Bestrooi de sardines vanbinnen en vanbuiten met zout en laat een halfuur staan.

2. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte (warm|200 °C|2).

3. Gril de paprika's rondom zwart en verpak in plasticfolie. Verwijder na een halfuur het folie en daarna het vel. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in stukjes.

4. Kook de aardappels in 20 minuten gaar in ruim kokend gezouten water, giet af en houd warm.

5. Gril de sardines in een geoliede vismand of op een geolied rooster rondom krokant. Een puntje zwart mag maar zorg dat ze niet verbranden.

6. Meng de warme aardappels met de geroosterde paprika, ui, olijven, olijfolie, rodewijnazijn en peterselie en breng op smaak met zout en peper.

7. Leg de sardines op de aardappelsalade en garneer met de citroenwedges.

LAMSRACK MET GREMOLATA

Gremolata kennen we van de osso bucco en zo ken ik nog wel honderd combinaties. Citroen, knoflook en peterselie, de gouden combi die mooi lamsvlees nog een stapje verder omhoogtrekt.

6 personen

INGREDIËNTEN

3 lamsracks

2 citroenen, rasp

1 teen knoflook, geperst

15 takjes platte peterselie, gesneden

50 ml olijfolie

3 g zout

2 g zwarte peper

1. Snijd het vet tussen en op de botjes weg en krab de botjes zo schoon mogelijk (alles wat je laat zitten wordt straks zwart!).

2. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hogte (heet|250 °C|3).

3. Meng voor de gremolata de citroenrasp met knoflook, peterselie en olijfolie en breng op smaak met het zout en de peper.

4. Bestrooi de lamsracks met zout en schroei ze rondom dicht. Draai regelmatig om en gaar door tot een kerntemperatuur van 45 °C.

5. Haal de racks van het vuur en leg er een stukje dubbelgevouwen aluminiumfolie op (niet strak inpakken dus). Laat naast de BBQ doorgaren tot een kerntemperatuur van 51 °C (als dit even duurt kun je ze 1 minuut voor het serveren nog even terugleggen, in principe is alleen de buitenkant dan wat afgekoeld).

6. Serveer de racks met de gremolata.





BROCHETTES TRAPPEUR

Een trappeur is van origine een pelsjager of vallenzetter, maar er wordt ook vaak een bergbewoner mee bedoeld. Ik ken er een aantal uit mijn geheime Franse bergdorp die in het seizoen van hut naar hut trekken. Ik denk niet dat ze het vlees overdag laten marinieren in hun rugzak, maar ik weet dat ze 's avonds lekker eten en drinken. Reken daar maar op.

6 personen

INGREDIËNTEN

300 g bavette
300 g kipdijfilet
300 g lamsbout
300 ml olijfolie
200 ml citroensap
5 takjes tijm, gerist
1 tl komijnzaad
2 tl knoflookpoeder
300 g kleine uien
3 rode paprika's
12 kerstomaatjes

1. Snijd het vlees in gelijke stukjes van maximaal 2x2 centimeter.
2. Maak een marinade van de olijfolie, citroensap, tijm, komijn en knoflookpoeder. Verdeel de marinade in drie porties en marineer elke vleessoort 6 uur apart in de koeling.
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hogte (warm|200 °C|2).
4. Rijg het vlees aan twaalf spiesjes met de ui, paprika en kerstomaatjes. Zorg dat je aan elk spiesjes de drie vleessoorten hebt.
5. Schroei de spiesjes rondom dicht en laat doorgaren tot de kip een kerntemperatuur van 72 °C heeft.



ZHUG

INGREDIËNTEN

1 tl gemalen komijn
1 tl gemalen koriander
½ tl gemalen kardemom
1 tl suiker
1 appelderazijn
50 ml olijfolie
1 bos koriander
1 bos platte peterselie
1 groene Spaanse peper, zonder zaadlijsten en fijngesneden
½ groene paprika, in blokjes
2 tenen knoflook, geperst
zout en peper

1. Meng de gemalen komijn, koriander en kardemom met suiker, azijn en olie in de keukenmachine tot een dressing.

2. Voeg de koriander, peterselie, Spaanse peper, paprika en knoflook toe en mix tot een saus.

3. Verdun de saus met wat olie als deze erg dik is.

4. Breng op smaak met zout en peper en controleer na een uur de smaak.

BABA GANOUSH

Als je de BBQ aansteekt en even wat anders wilt gaan doen, dan is dit een ideale overbrugging. Je legt er een paar aubergines op en je gaat na drie kwartier eens een keer kijken. Kan niet fout gaan eigenlijk. De kwaliteit van je tahin bepaalt het succes.

6 personen

INGREDIËNTEN

3 aubergines
olijfolie
100 g tahin
1 citroen, sap
2 tenen knoflook, geperst
1 tl gemalen komijn
10 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes, gesneden
100 g granaatappelpitjes
olijfolie
zout en peper

1. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte (heet|250 °C|3).

2. Prik de aubergines aan alle kanten in met een vork en grill ze rondom bijna zwart. Laat 10 minuten afkoelen, snijd in de lengte doormidden en lepel het vruchtvlees uit de schillen.

3. Meng het auberginevlees met de tahin, citroensap, knoflook en komijn tot een grove puree en breng op smaak met zout en peper.

4. Garneer met olijfolie, platte peterselie en granaatappelpitjes.

IN HET KEUKENKASTJE VIND JE ONDER ANDERE

KETJAP OF KECAP

Een saus van gefermenteerde soja en palmsuiker. De variant asin is niet zoet en stroperig, de variant medja is nog zoeter dan manis.

KOUSENBAND

Een peul net als de sperzieboon, maar dan een stuk langer, krachtiger en vooral sappiger.

KEMIRINOOT

Vruchtje van de *Aleuritus moluccana* die er als de macadamianoot uitziet maar een totaal andere toepassing kent.

LIMOENBLAD

Jeruk purut of kaffir limoen, oorspronkelijk van het eiland Soembawa, komt van een tot 12 meter hoge boom die blaadjes en vruchten geeft. De blaadjes zijn hier alleen bevroren te koop (pas op de stekels). Geweldige smaakmakers.

PALMSUIKER

Gula jawa (uit Java) wordt gewonnen uit de areng-, de sago- en de kokospalm. Te koop in brokken, korrels en zelfs siroop (ideaal).

PEPERS

De Spaanse is de meest bekende uit het groenteschap en voor de hardcore specialist wat lafjes. De rawit (bird's eye chili) is al een stuk heftiger en ook echt uit Indonesië. De Madame Jeanette is de heftigste alhier maar komt oorspronkelijk uit Suriname.

PETEBONEN

Ook wel stinkbonen, want ze gaan de knoflookkant op. Een boon, dus een peulvrucht, maar wel een hele bijzondere, echt een smaakmaker.

SAMBAL

Indonesische (of Maleise) naam voor een condiment dat voornamelijk uit pepers bestaat. Er zijn er heel veel: badjak (gebakken en kruidig), brandal (gebakken en pittig), katjang (met pinda's), oelek (gewreven met suiker en zout), peteh (met petehbonen) of trassi (met garnalenpasta).

TAMARINDE

Ook wel asem. Groeit in lange peulen aan een boom, is zoet, maar ook zuur en fris. Wordt als siroop, puree en pulp gebruikt als smaakmaker.

TRASSI

Pasta van gefermenteerde garnalen. Geweldige smaakmaker mits minimaal gebruikt. Het verdient aanbeveling om aangebroken verpakkingen koud en vooral luchtdicht te bewaren.

TAUGÉ

Katjang idjoe kent natuurlijk iedereen, de scheuten van de mungboon, maar weet ook iedereen dat 20 seconden geblancheerd en koudgespoeld taugé echt veel lekkerder is? De freak verwijdert na het blancheren de gele uiteinden.



SESAM KIPPENVLEUGELS

Kip is een allemansvriend, de vleugels zijn niet droog te krijgen en met sesamolie en chilivlokken waan je je in Korea. Win, win, win...

6 personen

INGREDIËNTEN

2 tl maizena
2 el water
100 ml rijstazijn
100 ml sojasaus
3 el bruine basterdsuiker
2 tenen knoflook
2 cm gember, geraspt
1 el gochugaru
3 el hoisinsaus
2 el sesamolie
1,2 kg kippenvleugels
2 el sesamzaad, geroosterd

1. Meng de maizena met het water. Breng de azijn, sojasaus en bruine basterdsuiker aan de kook en bind met het maizenapapje. Laat afkoelen en draai in de keukenmachine met knoflook, gember, chilivlokken, hoisinsaus en sesamolie tot een marinade.

2. Meng de kippenvleugels met de marinade in een ziploc en leg een uur in de koeling (af en toe even masseren). Laat uitlekken en en breng ondertussen de marinade aan de kook. Laat afkoelen.

3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hogte (warm|200 °C|2) en plaats een plate setter en opvangbak (zorg voor een 'koude zone').

4. Schroeï de kippenvleugels rondom dicht en gaar, terwijl je ze regelmatig bestrijkt met de marinade. Leg de vleugels op de 'koude zone' als ze te donker worden.

5. Besprenkel met het sesamzaad.



IN HET KEUKENKASTJE VIND JE ONDER ANDERE

KATSUOBUSHI

Gestoofde, gerookte, gefermenteerde en daarna gedroogde bonito. Veelal in vlokken verkocht. Smaakmaker die vaak met een zeef voor het serveren uit het gerecht wordt gehaald.

KEWPIE

De Japanse mayo uit de shampoofles. Naar geheim recept, ongeëvenaard.

KIKKOMAN SOJASAUZ

Ik noem nooit merken maar dit is de meest gangbare. Niet verwisselen met Chinese light soy. Ik gebruik altijd de groene (less salt).

MISO

Pasta van gefermenteerde sojabonen, zout en koji (schimmel). Te koop in verschillende smaken en kleuren. Wit en rood zijn het meest gangbaar. Umamismaak (de vijfde smaak: hartig).

SAKE

Japanse rijstwijn. Hoe meer de rijstkorrel is gepolijst hoe lekkerder en duurder de sake wordt. Gebruik om te koken gewoon standaard sake.

SANSHO

Japanse pepersoort.

SHISO

Eénjarige plant die smaakt naar anijs en munt (green) of komijn (red). Verkrijgbaar in kleine of grote blaadjes.

TERIYAKI

Saus om mee te marineren en te bestrijken.

TARE

Klassieke basissaus van soja, sake en suiker. Lijkt op teriyaki.

TOGARASHI

Shichimi, kruidenmengsel met chili in de hoofdrol maar ook sansho, sinaasappelschil, sesamzaad, gember en hennep.

USUKUCHI

Japanse lichte sojasaus.

YUZU

Japans citrusvruchtje met een dikke schil en weinig vlees. Zeer geurig. Ook verkrijgbaar in kleine flesjes sap. Prijzig, bijzonder lekker en je hebt maar weinig nodig.

