



DE 10 LEKKERSTE KAMADO RECEPTEN

VAN AFGELOPEN JAAR

1. Pulled chicken uit de Dutch Oven
2. Buikspek low & slow
3. Lomo al trapo ossenhaas
4. Aziatische Iberico ribfingers
5. Langzaam gegaarde sukade met garnituren
6. Op cederhout gerookte zalm
7. Bavette met witte wijn, brie & chili saus
8. Kip shoarma van het spit
9. Pulled pork Kimchi Burger
10. Sticky Asian Spareribs 3-2-1 methode



Ideaal voor een feestje

PULLED CHICKEN UIT DE DUTCH OVEN



PULLED CHICKEN UIT DE DUTCH OVEN



fingerfood



10 personen



2,5 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

2 kg kippendijen
1,5 L kippenbouillon
70 gr tomatenpuree
3 tenen knoflook
500 gr spitskool
500 gr rode kool
2 bakje crème fraîche
12 lepels mayonaise
4 el appelcider azijn
2 el mierikswortel
½ el gerookte paprikapoeder
½ el honing
20 bacon strips
6 tomaten
10 mooie burgerbroodjes
2 kroppen lollo bianco sla
2 blokken grana padano kaas
Peper en zout naar smaak

BENODIGDHEDEN

Plate setter / convEGGtor
RVS rooster
Dutch oven
Meat claws
Braairub no. 2 van De Fik Erin
Sweet Baby Rays Sweet & Spicy

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



youtube.com/bbqexperiencecenter



[@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)



facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/3

Soms heb je een feestje en denk je... ik wil wel bbqen maar heb al zoveel te doen voor mijn gasten, en ik wil ook niet de hele avond achter de bbq staan... hmmm wat moet ik doen....? Herken je dit? Dan heb ik hierbij een erg makkelijk recept wat je vooraf kan maken, en altijd lukt!

Voorbereiding

Ontdoe je kippendijen van grote, harde stukken vet en eventuele rest botjes. Zet de kip in je favoriete rub (wij geven de voorkeur aan Braairub no. 2) en plaats deze voor 2 uurtjes in de koelkast. Op deze manier krijgt de rub goed de tijd om in te trekken.

In de tussentijd kun je de rest voorbereiden. Mix alle onderstaande ingrediënten in een kom en breng op smaak met peper en zout:

- 500 gram fijngesneden spitskool
- 500 gram fijngesneden rode kool
- 2 bakjes crème fraîche
- +/- 10 lepels mayo
- 3 el appelcider azijn
- 1,5 el mierikswortel (zeer lekkere vervanger voor mosterd)
- 1,5 el gerookte paprikapoeder
- 1,5 el honing

Bak de baconstrips uit en houd rekening met 2 strips per broodje. Snijd de sla los van de stronk, was hem goed en zet even weg. Snijd de tomaten in plakken. Rasp de blokken kaas in dunne reepjes, en zet weg in een bakje. Al deze ingrediënten heb je nodig als je later het broodjes gaat "dressen" (opmaken).

Barbecue aansteken

In principe heb je nu alles voorbereid en kan je beginnen aan de kip. Haal een half uur voor je de kip gaat roken, de kip uit de koelkast. Steek je barbecue aan en stel hem in op indirecte hitte. Dit doe je bij een kamado door het plaatsen van een plate setter / convEGGtor. Breng de barbecue naar 110 graden.

BEREIDINGSWIJZE 2/3

Schik 2 a 3 appel rookchunks tegen het vuur, plaats je kip op de grill en laat het geheel lekker een uurtje roken. Als de rook is opgetrokken verwijder je de plate setter en grill je de kip af, want kleur is smaak!

Heeft je kip een mooi kleurtje, dan haal je de kip van de grill, legt deze even in een schaal apart en verwarm je een gietijzeren pan of Dutch oven op de barbecue.

Is je pan op temperatuur, schep dan de 2 blikjes tomatenpuree leeg in de pan. Laat de tomatenpuree even ontzuren door een paar minuutjes al draaiende te verwarmen. Giet 1,5 liter kippenbouillon in de pan, voeg 3 teentjes knoflook toe aan het geheel, en plaats alle kippendijen in de pan.

Langzaam laten stoven

Sluit de Dutch oven af met de deksel, en sluit de barbecue. Laat het geheel ongeveer 45 minuten garen. Hierna is het tijd voor de "pull test" met 2 meat claws. Laat de kip zich makkelijk "pullen" (uit elkaar trekken) dan is het klaar, zo niet, dan laten we hem nog even doorgaren. Met meat claws krijg je een betere structuur en dus smaak in het vlees door de grovere tanden. Heb je (nog) geen meat claws kun je ook twee vorken gebruiken.

Haal alle kippendijen uit de pan en haal deze uit elkaar met de meat claws. Heb je dit nog niet eerder gedaan? Plaats een stukje kip voor je op een snijplank of in een schaal, plaats de meat claws in het midden van het vlees en trek de claws al drukkend op het vlees naar buiten. Omdat de kip heel mooi gaar en mals is trek je de kip in draadjes uit elkaar.

Gerecht afmaken

Nu kun je 2 dingen doen. Om de kip verder op smaak te brengen, kan je de overgebleven bouillon in de pan reduceren en over de kip dresser. Heb je daar geen zin in, pop dan je favoriete fles bbq (sweet baby rays sweet & spicy past hier goed bij) saus open en dresseer je kip met saus en meng goed door tot de kip gelijkmatig is voorzien van een dun laagje bbq saus.

BEREIDINGSWIJZE 3/3

Wel nu. Je kan deze kip nu laten afkoelen en rustig 1 of 2 dagen in de koeling bewaren. Dit zal de smaak amper beïnvloeden. Ook wanneer je deze later gaat verwarmen. Mocht je dat doen, warm de kip op in een oven of op de barbecue op ongeveer 120 graden en roer regelmatig door.

Wil je de kip niet bewaren, dan lekker de broodjes maken zeg ik! Je hebt alle ingrediënten voor een fantastisch lekkere sandwich nu klaar staan. Plaats de ingrediënten in de volgende volgorde op het broodje.

- Onderkant broodje
- Sla
- 3 plakken tomaat (of zoveel je broodje toe laat)
- 2 Bacon strips
- Coleslaw 50% (zie foto op de website)
- Pulled chicken 50% (zie foto op de website)
- Kaas
- Bovenkant broodje

Vraag even of iemand je kan helpen met serveren, pak zelf een biertje en geniet van je feestje!

9 uur langzaam garen

BUIKSPEK LOW & SLOW



BUIKSPEK LOW & SLOW



hoofdgerecht



4 personen



9 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

200 gram buikspek per persoon

Angus & Oink Sweet Bones & Butts

Saus.Guru Magic5 Hoisin

Olijfolie

Vocht (water, appelsap, bier of wijn)

BENODIGDHEDEN

Plate setter / convEGGtor

RVS rooster

Gietijzeren rooster

Rode wijnvaten chunks

Rooster lifter

Druippan

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/1

Buikspek low & slow.. echt zo lekker! Je weet niet wat je proeft in vergelijking met gebakken spek. Door de hoisin saus krijg je een lekkere Aziatische touch. Neem er even de tijd voor en ga voor het beste resultaat!

Voorbereiding

Kruid het buikspek met de rub en smeer deze goed in. Laat dit bij voorkeur 24 uur marinieren in de koeling.

Barbecue aansteken

Breng de barbecue of kamado met plate setter naar de 90 graden en houd hem ook op die temperatuur voor de komende 9 uur. Zodra de kamado op temperatuur is steek je een aantal rode wijnvaten chunks met het wijn residu naar onderen in de hete houtskool (even de plate setter eruit halen).

Plaats de plate setter terug, zet de druippan op de plate setter en vul deze met vocht. Plaats dan het RVS rooster.

Roken & garen

Leg het buikspek op het rooster en laat het lekker roken. Wanneer het vocht in de druippan tussentijds verdampt is even bijvullen. Totaal 9 uur garen op 90 graden. Smeer deze de laatste 2 uur regelmatig in met de heerlijke hoisin saus. Meerdere dunne laagjes die je tussendoor in laat dikken zijn beter dan dikkere lagen.

Serveren

Snij vingerdikke plakken van het buikspek tegen de draad in en serveer aan je gasten met wat gegrilde garnituren.

In de workshop komt het buikspek ook regelmatig terug en dan grillen we er een simpele little gem kropje bij op een gietijzeren rooster. Halveer het kropje in de lengte, kruiden met olie, peper en zout en even kort op een gietijzeren rooster grillen, 2 minuten maar. Vervolgens omdraaien en een drupje sojasaus erin laten vallen. Hierdoor krijg je meer smaak en stoomt het kropje gaar.

Een livestream van dit recept kun je vinden op ons Youtube kanaal!

 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

Must do: in doek gegaard!

LOMO AL TRAPO OSSENHAAS



LOMO AL TRAPO OSSENHAAS



hoofdgerecht



4 personen



90 minuten



makkelijk

INGREDIËNTEN

1 kg Ossenhaas
4-5 grote kruimige aardappelen
1 kg grof zeezout
1 ei
40 ml olijfolie
45 gram parmezaanse kaas
25 gram rucola
10 gram pijnboompitten
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels Philadelphia tuinkruiden
12 cherrytomaatjes
1 takje rozemarijn
Roomboter
Sladressing

BENODIGDHEDEN

RVS rooster
Katoenen (thee)doek
Opbindtouw
Vijzel of keukenmachine
Bakpapier
Ovenschaal
Garneer ring
Rasp
Kwast
Thermapen

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



youtube.com/bbqexperiencecenter



[@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)



facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/3

Ossenhaas (of runderhaas) is een prachtig mals en zacht stuk vlees. De ossenhaas is door de fijne structuur en weinig bindweefsel het mooiste stuk vlees van het rund. Voor dit recept kun je voor een gehele Ossenhaas gaan of een deel er van. De ossenhaas kan namelijk opgedeeld worden in drieën: de kop, oftewel chateaubriand, het middenstuk, oftewel tournedos, en de punt.

Bij deze bereiding hebben we gekozen voor een heel exemplaar van ruim een kilo. Ossenhaas is uiteraard ideaal om kort te grillen, maar op de "Lomo al trapo" manier is het wel heel indrukwekkend. Het is een traditionele bereidingswijze uit Colombia en staat voor "Ossenhaas in doek". Het vlees wordt met kruiden en zout in een doek gewikkeld en rechtstreeks op de gloeiende kolen gegaard. Als je anderen (of wellicht jezelf) wil verrassen dan moet je deze bereidingswijze eens uitproberen.

De pesto

Voor de pesto puree gaan we eerst de pesto zelf maken. Rasp hiervoor de Parmezaanse kaas fijn. De pijnboompitten roosteren we in een pan bruin tot ze gaan geuren. Schud ze regelmatig om in de pan en voorkom dat ze te ver doorbakken want dit kan een bittere smaak afgeven.

De pesto kun je in de vijzel of de keukenmachine bereiden. Italianen zweren bij de vijzel aangezien dit net zo makkelijk werkt en meer smaak behoudt. In de vijzel gaat eerst een knoflookteen die we tot een pasta fijn maken. Door een klein beetje grof zeezout toe te voegen gaat dit eenvoudig. Voeg nu beetje bij beetje wat rucola toe en iedere keer ook een beetje zout. Vijzel dit tot een groen sap. De pijnboompitten goed fijn malen tot een puree.

Bij het geheel gaat stapsgewijs de Parmezaanse kaas. Als dit alles tot een egale puree is gemalen gaan we de olijfolie toevoegen. Voeg olie toe tot de pesto de gewenste dikte heeft en druppel er wat citroensap bij tot hij naar smaak is. Hiermee is de pesto klaar.

Aardappel pesto

Schil genoeg kruimige aardappelen voor vier personen. Kook de aardappelen met een beetje zout in 20 minuten gaar. Stamp de aardappelen met wat boter tot een puree. Schep er drie eetlepels Philadelphia bij, drie eetlepels van de pesto en wat peper en zout. Proef even om zo nodig nog iets naar smaak toe te voegen.

BEREIDINGSWIJZE 2/3

Leg op de bodem van je ovenschaal een stuk bakpapier en plaats hierop de garner ring. Vul deze met de puree en druk dit aan met de bolle kant van een lepel. Leg tevens alvast de cherrytomaatjes in het bakblik.

Ossenhaas

Voor de Lomo al trapo gebruik ik een katoenen theedoek en knip er het (polyester) waslabeltje af. Hierop leg ik een laag grof zeezout van 1 centimeter dik. In dit geval een kilo. Dit doe ik terug in een schaal om er nog één eiwit aan toe te voegen. Het eiwit zorgt voor een goede binding en een nog betere korst van het zout. Meng dus het zout en eiwit goed door elkaar en giet het weer terug op het katoenen doek. Zorg dat je de doek eerst nat maakt en uitwringt. Sommige kiezen er voor om de doek met wijn vochtig te maken.

Leg de ossenhaas op het begin van het zout vlak. Leg enkele takjes rozemarijn verspreidt op het vlees. Met de theedoek zorgen we er voor dat het zout als een goede laag rondom de ossenhaas zit. Rol hiervoor de doek met de ossenhaas tot de helft op, sla beide zijanten naar binnen en rol hem verder op. Het geheel dient nu vast gebonden te worden met slagerstouw. Hulp van twee handen extra kan hierbij handig zijn zodat de een kan knopen en de andere het pakket goed samen kan houden.

Aansteken

Voor het grillen van de ossenhaas en de puree zullen we de kamado gaan klaar maken. Vul hem met houtskool en steek dit aan. Uiteindelijk willen we een egaal gloeiend kolenbed zonder hotspots.

Parmezaan

Plaats een RVS rooster op de kamado, zodat we eerst krokant parmezaan kunnen maken. Leg hiervoor wat bakpapier op je werkblad en rasp de parmezaans kaas hierboven grof. Leg dit bakpapier op het rooster en wacht tot de kaas smelt en enigszins bruin wordt. Dit kan vrij snel gaan dus blijf in de buurt. Leg daarna het bakpapier met de parmezaan op je werkblad om af te koelen. Verwijder het grillrooster zodat je straks de ossenhaas in de kolen kunt leggen.

BEREIDINGSWIJZE 3/3

Grilling

Voordat we de aardappelen op het vuur zetten gaan we de ingepakte ossenhaas op de gloeiend kolen leggen. De bereiding zal ongeveer 10 minuten in beslag nemen en daarna mag het nog zo'n 15 minuten rusten. Na 5 minuten keren we het pakket dus om en je zult voelen dat het zout al een harde laag om het vlees heeft gevormd. De doek is al aardig zwartgeblakerd, maar zit er nog stevig omheen. Na nog eens vijf minuten aan de andere zijde prikken we de thermopen kerntemperatuurmeter door het doek en de zoutkorst om te kijken of deze uitkomt op zo'n 38 graden Celsius.

Heeft hij deze temperatuur bereikt dan leggen we hem opzij om te laten rusten. In de zoutkorst blijft het vlees lang warm en zal nog een paar graden doorstijgen.

Ondertussen kun je verder gaan met de aardappelpuree. Plaats de plate setter en het rooster er bovenop. Het bakblik met de mooi rond gevormde puree gaat op de kamado. Als je de bovenkant van de puree enigszins grillig hebt afgewerkt dan geeft dit het beste effect. We willen namelijk naast het opwarmen van de puree ook een beetje de bruine kleur van de grill.

Bord opmaken

Leg wat verse rucola op een bord en sprenkel wat van je favoriete dressing er over. De gegrilde tomaatjes gaan hier op. Met een spatel plaatsen we de groene puree en strijken de bovenkant nog af met de pesto. De krokante parmezaan gaat er op.

De ossenhaas gaan we uitpakken door de touwtjes door te snijden en het doek voorzichtig te verwijderen. De zoutlaag halen we weg en de laatste resten gaan er makkelijk af met een Barbecue kwast, zodat het zout straks niet de boventoon voert. Trancheer het vlees in gelijke stukken en verdeel het over je borden. Klein beetje peper naar smaak toevoegen met een takje rozemarijn er bij. Uiteraard mag hier een glas rode wijn bij gedronken worden!

Tip: de overige pesto is in een goed afgesloten bakje geruime tijd houdbaar in de koelkast.

Met licht en zomers garnituur

AZIATISCHE IBERICO RIBFINGERS



AZIATISCHE IBERICO RIBFINGERS



hoofdgerecht



4 personen



2 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

500 gram Iberico ribfingers
3 el sojasaus
3 el teriyakisaus
1 el ketjap manis
1 mespuntje 5 spices
1 tl laos
1 tl ketoembar
1 tl versgemalen peper
1 teen verse knoflook
2 el honing
5 radijsjes
250 gram taugé
1 kleine komkommer
20 pittige rijst crackertjes
1 kleine rode peper
2 el druiven azijn
sesamzaadjes garnering
100 gr sojabonen

BENODIGDHEDEN

Plate setter / convEGGtor
RVS rooster
Gietijzeren rooster
Rookchunks kersen
Druippan
Skillet

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



youtube.com/bbqexperiencecenter



[@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)



facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/2

Iberico Ribfingers, volgens ingewijde de barbecue trend van 2019 en wat ons betreft ook van 2020 en 2021. Damn! Een prachtig en smaakvol stuk vlees, enorm veelzijdig en het vlees leent zich prima voor zowel low en slow als hot en fast bereiding. Het vlees is best wel vet, dus daarom hebben we het garnituur lekker licht en zomers gemaakt. Een heerlijk zomers gerecht, en gegarandeerd succes!

Vorbereiding

We beginnen met de marinade. Belangrijk is dat je het vlees genoeg tijd geeft om de marinade op te nemen. We hebben de ribfingers ruim 8 uur vooraf gemarineerd en dat proef je echt in het eindresultaat. Voeg de soja saus, teriyaki saus, ketjap manis, 5 spices, laos, koenjit, ketoembar, peper, met 1 el honing toe aan een kom en meng goed door. Snipper de knoflook en voeg toe aan de marinade. Houd je van pittig eten, voeg dan gerust wat sambal of gochujang toe, dat geeft het vlees nog meer smaak. Doe de fingers in een schaal en voeg de marinade toe. Draai eens per uur door zodat de marinade overal goed opneemt.

Barbecue aansteken

Breng de barbecue naar 110 graden indirect. Dit doe je door middel van het plaatsen van een plate setter. Schik een kersen rookhout chunk in de kolen, leg de ribfingers op een RVS rooster en sluit de deksel. Laat de ribfingers een uurtje rustig aan roken. Het vlees is erg vet, pak daarom het hitteschild eventueel in met wat aluminiumfolie om de barbecue schoon te houden. Of zet een bakje met water onder het vlees zodat het druipende vet wordt opgevangen.

Snijd in de tussentijd, de komkommer en chili in kleine reepjes en zet weg voor later gebruik. Snijd de radijs in kleine partjes, doe ze in een schaal en voeg de druiven azijn toe met een el honing. Even goed roeren en zet weg voor later.

BEREIDINGSWIJZE 2/2

Een uurtje later zijn de ribfingers klaar met roken en kun je de barbecue gaan ombouwen. Je verwijderd de plate setter en vervangt het RVS rooster voor een gietijzeren rooster. Wanneer je barbecue op 180 graden is, leg je de ribfingers er op.

Eerlijk gezegd, dit doe ik een beetje op gevoel, echte kerntemperatuur gebruik ik niet. Omdat het zo vet dooraderd is kan je ze bijna niet droog bakken en wanneer het een mooie kleur heeft aan de buitenkant zijn ze goed.

Garnituren & opmaak

Bak in een pannetje de taugé, met de sojabonen, kort op hoog vuur, net voor dat je gaat serveren. Op deze manier blijft de taugé lekker knapperig. Haal de fingers van de barbecue en maak het bord op.

Leg een laagje taugé met de sojabonen op het bord. Snijd de ribfingers in stukjes van ongeveer 6 cm en leg deze bovenop de taugé. Maak het bord op met de komkommer, rijstcrackertjes en chili en garneer af met wat sesamzaadjes.

Met bataat stoemp, uien creme & zwarte
knoflookjus

LANGZAAM GEGAARDE SUKADE



LANGZAAM GEGAARDE SUKADE MET GARNITUREN



hoofdgerecht



6 personen



7 uur



gemiddeld

INGREDIËNTEN

1 hele (graangevoerde) sukade van 1,5 - 2 kg

8-10 el braairub no. 3 van De Fik Erin

500 ml bier naar keuze

voor de stoemp

1,5 kg zoete aardappels (bataten)

½ tl gemalen komijn

1 el gerookte zoete paprikapoeder

100 ml zure room

1 bosje bieslook

voor de crème

4-6 grote uien

4 takjes tijm

75 gr roomboter

voor de jus

1 banaansjalot

3 takjes tijm

5 teentjes zwarte knoflook

100 ml rode wijn

500 ml runderfond

BENODIGDHEDEN

Plate setter / convEGGtor

RVS rooster

Druippan

Braadslee of aluminium bak

Skillet

Aluminiumfolie

SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES



youtube.com/bbqexperiencecenter



[@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)



facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/3

Tijd voor het hoofdgerecht wat wij hebben gemaakt tijdens een culinair kerstmenu. We kiezen voor een uitgebreide voorbereiding waardoor je op dag zelf enkel zaken hoeft op te warmen en wat hoeft af te maken. Een graangevoerde sukade zorgt voor een mooi vetgehalte in het vlees. We kiezen voor een garnituur van aardappelen stoemp, uien crème & zwarte knoflookjus. Want wat is kerst zonder een heerlijke jus?

Vorbereiding

EEN DAG VAN TEVOREN

Steek de houtskool in de barbecue aan en verwarm deze indirect tot een temperatuur van 125 °C met behulp van een plate setter. Leg voor de stoemp de zoete aardappels en voor de crème de uien op het rooster en sluit de deksel van je barbecue. Laat de groenten ca. 60 minuten poffen. Leg de sukade op je werkblad en wrijf het vlees rondom royaal met de rub in.

Halveer voor de jus de banaansjalot en doe met de overige ingrediënten voor de jus in de druippan. Haal de aardappels en de uien even uit de barbecue en verwijder het rooster. Plaats de druippan op het hitteschild en leg het rooster terug. Leg de sukade erop en leg de aardappels en de uien ernaast. Sluit de deksel van je barbecue. Laat de sukade, de zoete aardappels en de uien 1,5 uur garen terwijl de jus inkookt. Doordat je de druippan onder het vlees plaatst scheelt het niet alleen tijd, de vleessappen die vrijkomen druisen ook in je jus waardoor hij extra lekker wordt.

Haal de zoete aardappels, de uien en de sukade uit de barbecue. Til het rooster op, haal de druippan eruit en leg het rooster weer terug. Laat de aardappels en de uien iets afkoelen zodat ze hanteerbaar zijn. Leg intussen de sukade in een braadslee of aluminium bak. Schenk het bier erbij en dek de braadslee of bak af met aluminiumfolie. Voor het bier kun je zowel kiezen voor een licht bier als Brugse Zot of Karmeliet of een zware stout. Zet deze op de barbecue, sluit de deksel en laat de sukade nog altijd bij een temperatuur van 125 °C nog 5 uur langer garen. Laat de jus afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

BEREIDINGSWIJZE 2/3

Verwijder voor de stoemp de schillen van de zoete aardappels en prak ze grof. Meng de komijn, het paprikapoeder en de zure room erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat afkoelen en bewaar in een aluminium bak met aluminiumfolie afgedekt in de koelkast.

Ris voor de crème de blaadjes van de tijm en hak ze fijn. Verwijder de schil van de uien en maal ze met de tijm en de roomboter in een keukenmachine glad. Breng op smaak met peper en zout. Laat de uiencrème afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Haal de sukade uit de barbecue en uit de braadslee en laat afkoelen. Verpak in aluminiumfolie en bewaar in de koelkast. Laat het bier afkoelen en bewaar afgedekt op kamertemperatuur.

2 UUR VOOR HET DINER

Steek de houtskool in de barbecue aan en verwarm deze indirect tot een temperatuur van 80 °C. Leg de sukade in het aluminiumfolie op de barbecue en zet de bak met stoemp ernaast. Sluit de deksel en warm de sukade en de stoemp ongeveer 2 uur op zodat deze door en door warm zijn.

Haal de sukade en de stoemp uit de barbecue en leg in de folie en in de bak in een koelbox. Dankzij de isolerende werking blijft het warm. Intussen kun je de ribeye en de tarbot serveren als voor- en tussengerecht.

BEREIDINGSWIJZE 3/3

Serveren

Verhoog de temperatuur van de barbecue tot 180 °C. Leg de sukade ca. 10 minuten in de folie op de barbecue. Verwijder daarna de folie en leg het vlees nog 6 minuten terug. Bestrijk het deze laatste 6 minuten af en toe met het bier. Sluit na elke handeling de deksel van je barbecue.

Haal de sukade uit de barbecue en dek losjes af met folie. Warm de jus en de uiencrème (in de druippan en een skillet) ca. 10 minuten op je barbecue op (of doe dit in pannen op het fornuis als je dat makkelijker vindt). Knip intussen voor de stoemp de bieslook fijn.

Snijd de sukade in plakken en meng driekwart van de bieslook door de stoemp. Zeef eventueel de jus boven een schaaltje en knijp de knoflookteentjes erboven uit; je kunt de jus ook met de smaakmakers erin serveren.

Schep de bataatstoemp en de uiencrème in mooie schalen. Bestrooi de stoemp met de rest van de bieslook. Serveer met de jus bij de sukade.

Het viergangen kerstmenu kun je vinden op:
bbqexperiencecenter.nl/bbq-recepten-tips/introductie-kerstmenu/

Met kruidenkorst en zoetzure venkelsalade

OP CEDERHOUT GEROOKTE ZALM



OP CEDERHOUT GEROOKTE ZALM



hoofdgerecht



4 personen



1 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

600 gram zalmfilet

Santa Maria Lime Pepper

Handje verse dragon

Handje verse dille

1 citroen

Grof zeezout

Wasabi mayonaise

1 flinke venkel

50 ml appelciderazijn

1 tl chilivlokken

2 tl suiker

½ tl verse dille, fijn gehakt

2 tl olijfolie extra vergine

Zout en peper naar smaak

BENODIGDHEDEN

RVS rooster

Cederhouten plank

Rasp

Kerntemperatuurmeter

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/2

Een regelrechte klassieker; zalm gerookt op een cederhouten plankje. De kruidenkorst in dit recept geeft de zalm een heerlijke frisse en kruidige 'kick'. De knapperige zoetzure venkelsalade is een mooie tegenhanger van het kruidige en vettige van de vis. Een heerlijk zomers gerecht, rechtstreeks van je barbecue. Wedden dat 'ie zo op is?!

Vorbereiding

Snijd de zalm in stukken die passen op je rookplankje als dit nog niet het geval is. Je mag natuurlijk ook meerdere plankjes gebruiken. Hak de dille en dragon fijn. Bestrooi de zalm met de Santa Maria Lime Pepper, dragon en dille. Rasp er daarna wat citroenschil overheen en een snufje grof zeezout. Zorg dat je zalm lekker bedekt is met de kruidenkorst.

Snijd de venkel in zeer dunne reepjes. Doe de azijn in een pannetje met de suiker en verwarm tot de suiker is opgelost. Klopt daarna olijfolie met een garde erdoor en breng op smaak met de chilivlokken, venkelzaad, dille en zout en peper naar eigen smaak. Meng met de gesneden venkel en laat even lekker marineren.

De fik erin!

Tijd om de barbecue aan te steken. Vul je barbecue met je favoriete houtskool en breng deze naar +/- 110 graden Celsius. Leg het rooster in de barbecue en leg hierop het rookplankje. Deze mag je voorweken, maar het is niet perse nodig. Sluit de deksel. Wanneer je een lichte rook ziet ontstaan is het tijd om de zalm op het cederhouten rookplankje te leggen. Zou je de zalm er al vanaf het begin op leggen is straks je zalm al gaar voordat hij ook maar iets rook heeft gehad. En dat willen we natuurlijk niet.

BEREIDINGSWIJZE 2/2

Zalm roken

Laat de zalm zo'n 10 tot 15 minuten lekker roken. Controleer de kleur en temperatuur van de zalm. Hij moet een mooie glazige mahonie-kleur hebben en een kerntemperatuur van +/- 50 graden Celsius. Nog geen mooie kleur en nog niet de juiste temperatuur? Deksel nog even sluiten en nog een paar minuten garen.

Neem de plankjes uit de barbecue en leg de gerookte zalm op een bord, spuit wat banen wasabi mayonaise erover en serveer met de zoetzure venkelsalade.

Op een Frans aardappel bedje

BAVETTE MET WITTE WIJN, BRIE & CHILI SAUS



BAVETTE MET WITTE WIJN, BRIE & CHILI SAUS



hoofdgerecht



4 personen



2 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

1 bavette à 900 gram
200 gr brie
Scheut witte wijn
1 Spaanse peper
650 gr krieltjes met schil
250 ml keuken room
1 rode ui
2 tenen knoflook
4 plakjes bacon
10 cantharellen
1 klein zakje bieten julienne
½ el basilicum
½ el bieslook
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 takje tuinkers
Beetje bloem voor binding saus
Peper en zout naar smaak

BENODIGDHEDEN

RVS rooster
Gietijzeren rooster
Sauspan
Skillet
Tang
Kerntemperatuurmeter

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/2

Dit recept is voor mij het voorbeeld dat koken niet moeilijk hoeft te zijn, als je het maar lekker maakt! Met dit recept maak je zelf een unieke saus die voor je gasten een verrassing zal zijn.

Voorbereiding

Haal de bavette een half uur voor het grillen uit de koeling en bestrooi met wat zeezout, en bestrijk met een goede olijfolie. Waarom wel zout en geen peper vooraf? Peper kan verbranden tijdens het bereiden en zout niet. Zout lost vaak snel op en trekt in het vlees, waardoor je het vlees veel extra kracht geeft. Is dit voorbereid? Zet het dan buiten de koeling weg.

Zet in de tussentijd een pannetje water op het vuur, snijd de krieltjes in de gewenste maat, wat mij betreft 1 keer over de lengte en 1 x over de breedte, en kook de krieltjes tot ze beetgaar zijn. Spoel ze koud om de garing te stoppen. Maak de paddenstoelen schoon, en zet klaar voor grillen.

Aansteken

Steek je kamado aan en verhit deze direct tot 220 graden. Zet een skillet op het vuur, en bak de aardappeltjes aan in olijfolie, snijd de bacon in plakjes, uien in halve ringen en knoflook fijn en voeg toe. Voeg een takje tijm en rozemarijn toe aan het geheel en bak tot alles mooie bruin is.

Witte wijn, brie en chili saus

In de tussentijd, maak je de WWBC saus. Breng 250 ml kookroom tot net onder het kookpunt. Snijd de brie klein in blokjes van 1 x 1 cm en ontdoe van alle kaaskorstjes, en voeg toe aan de room. Roer stevig met een garde tot de brie (grotendeels) is opgelost.

Snijd een Spaanse peper in reepjes en de reepjes in hele fijne bokjes. Je weet het he, met een chili, ga je voor heet, laat de zaadjes zitten, wil je wel de smaak maar niet de hitte, gooi dan een deel of alle zaadjes weg. Voeg de chili toe aan de saus en laat alles rustig even trekken. Breng het geheel op smaak met een scheutje witte wijn, peper en zout en een beetje vriesdroge of verse groene kruiden, zoals basilicum en bieslook. Indien nodig dik het in met wat bloem.

BEREIDINGSWIJZE 2/2

Je kan, maar hoeft zeker niet, de saus net voor serveren even zeven, zodat je een mooie gladde saus krijgt, hou je van een grove saus dan is het ook prima om het niet te doen. Vind je het wat spannend om 3 onderdelen tegelijk in de gaten te houden, maak dan de saus als eerste, dat geeft wat meer rust, en je kan de saus later prima even opwarmen. Echter is het wel heel lekker om de saus net voor serveren te maken, omdat je dan de 3 hoofdingrediënten echt in 3 lagen proeft.

Leg de bavette op een gietijzeren rooster, en grill deze met een mooi grill ruitje tot deze de gewenste kerntemperatuur heeft, bij 52 graden haal ik de bavette van het vuur.

Presentatie

Leg een paar minuutjes voor je steak klaar is de paddenstoelen op de grill, en grill deze tot ze klaar zijn.

Presenteer alles zoals het jou het beste past. Wil je het doen zoals op de foto op de website? Leg wat aardappeltjes in het midden van het bord. Leg per bord, 3 tranches bavette op de aardappel en met het grootste gedeelte van de bavette op het bord. Plaats wat cantharellen rondom het vlees, en plaats een klein garnituurtje van bieten julienne naast het vlees. Plaats op de julienne wat tuinkers en dresseer als laatste de saus over het vlees en de aardappelen.

Met een eigengemaakte rub

KIP SHOARMA VAN HET SPIT



KIP SHOARMA VAN HET SPIT



hoofdgerecht



4 personen



4 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

1 kg kippendijen

1 Turks brood

Ijsbergsla

Knoflooksaus

Rub - LetzQ chicken

BENODIGDHEDEN

Spit (LetzQ)

LetzQ spit as houder

Koksmes

Braadschaal

Vijzel

Handschoenen

Huishoudfolie

Meater of thermapen

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/2

Shoarma kun je op de barbecue heel goed zelf grillen. Met een spit wordt dit helemaal makkelijk en zorg je voor een mooie gelijkmatige garing. Nadat ik al meerdere keren hele kip had bereid op het spit, was het nu eens tijd voor kipshoarma aan het spit. Voor shoarma zijn kant en klaar kruiden te koop en iedere fabrikant heeft zijn eigen samenstelling. Ik heb veel mengsels met elkaar vergeleken en uiteindelijk een samenstelling gevonden die ik het lekkerste vond.

Vorbereiding

We gaan de shoarmakruiden zelf samenstellen. Heb je hier geen tijd voor pak dan de LetzQ chicken rub, deze is fantastisch voor kip shoarma.

Meet hiervoor alle kruiden af, doe ze in een vijzel en meng dit goed door elkaar. Leg de kippendijen in een schaal en verdeel hierover de zojuist gemaakte rub. Zorg dat de kruidenrub rondom alle kippendijen heen zit door het goed te mixen met de hand of een lepel. Dek de schaal af met huishoudfolie en zet dit voor zo'n 2 uurtjes in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

De samenstelling van de rub:

- 1 tl paprika
- 1/2 tl kaneel
- 1 tl knoflook
- 1 tl komijnpoeder
- 1/2 tl cayennepeper
- 1 tl zout
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl koriander
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 tl peterselie
- 1 tl kerrie
- 1/2 tl nootmuskaat

Barbecue aansteken

Voor het vullen van de barbecue met houtskool moeten we er rekening mee houden dat we straks geen gloeiende kolen recht onder het spit hebben. De vetten van het vlees zullen hier op terecht komen en zorgen voor vlammen en uiteindelijk ook voor ongewenste rook.

BEREIDINGSWIJZE 2/2

We proberen dus het houtskool voor en achter tegen de wand te leggen, zodat het midden onder het spit leeg blijft. Steek in beide hoopjes houtskool een wokkel en steek deze aan.

Plaats de ring en aandrijfmotor van het spit op de rand. Nadat de houtskool, na ongeveer een kwartier, goed gloeit en vlammen zijn verdwenen gaan we de ketel dicht doen. Met onder de luchtinlaat en boven de uitlaat geheel open, laten we de temperatuur oplopen tot 180 graden Celsius. Regel daarna onder en boven af, zodat de temperatuur stabiel op de 180 graden blijft.

Opbouw van het spit

Terwijl de barbecue op temperatuur komt, kun je ondertussen de gemarineerde kippendijen op het spit aanbrengen. Schuif de eerste vork over de lange pen van het spit en draai deze vast. Nu kun je de kippendijen gelijkmatig gaan stapelen. Door ze kruislings aan te brengen, zorg je voor een goed compact geheel zonder al te veel kleine uitstekende delen. Dit is voor een gelijkmatige garing. Schuif als laatste de 2e vork over de pen, in het vlees en draai ook deze vast.

Tip: Bij het aanbrengen van de kippendijen en bij het snijden: gebruik de LetzQ Spit As houder! In deze houder zet je het spit in verticale stand zodat je beide handen vrij hebt om te werken.

Grillen

De barbecue is inmiddels op temperatuur en de spitring met motor lag al klaar. Dan komt nu het makkelijkste deel: tijd om de shoarma te gaan grillen. Plaats de spit, zet de motor aan, controleer of deze goed draait en sluit de barbecue. Ben je in het bezit van een draadloze Meater, dan kun je deze aanbrengen. Tussentijds meten met een thermapen kan natuurlijk ook. Ga er van uit dat het anderhalf tot 2 uur kan duren tot de kip een kerntemperatuur heeft bereikt van 72 graden Celsius. Mocht je een thermapen gebruiken, meet dan voor de zekerheid na ruim een uur op enkele plaatsen in de kipshoarma.

Opmaak

Mocht je op enkele plaatsen in het vlees de 72 graden kern meten, dan mag het spit er af. Aangezien we de shoarma meteen kunnen gaan snijden, zorg dat je broodjes en garnering al klaar staat. Uiteraard kun je jezelf hier volledig mee uitleven: pitabroodjes, turks brood, ijsbergsla, ui, paprika, komkommer, tomaat.... en natuurlijk knoflooksaus! Zet alles apart in schaaltjes klaar, zodat straks ieder zijn broodje kan samenstellen. Zet het spit rechtop in het midden van de braadslede en hou deze bovenaan vast met een handschoen. Snij met een goed scherp mes dunne plakjes van de zijkant. Binnen een mum van tijd heb je braadslede bol en kan het feest beginnen.

Van leftover pulled pork

PULLED PORK KIMCHI BURGER



PULLED PORK KIMCHI BURGER



lunch / snack



4 personen



15 minuten



gemiddeld

INGREDIËNTEN

250 gr Pulled pork

2 Brioche bollen

2 el crème fraîche

Kimchi

Veldsla

Passion Liquorice saus

Orange Delight rub

Geraspte Emmentaler

BENODIGDHEDEN

RVS rooster

Gietijzeren skillet

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



 youtube.com/bbqexperiencecenter

 [@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)

 facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/1

Maak je pulled pork op jouw manier en maak van de leftovers een heerlijke burger. Kimchi maak je zelf in een dag of 2 of koop je bij de toko of een goede supermarkt. Kimchi zijn gefermenteerde groenten met een fris zure smaak en vaak wat pittig door de verwerkte rode peper. Het is hierom een heerlijk contrast met de volle smaak van de pulled pork, de verbinding in dit recept zijn de rub en saus die je toevoegt. Dit recept is speciaal door Saus.Guru voor BBQ Experience Center ontwikkeld met de nieuwe pitmaster rubs en sauzen. Ze zijn niet volledig in detail uitgewerkt om wat creativiteit voor jou als chef over te laten, vandaar het niveau gemiddeld.

Bereid je pulled pork op jouw manier. Vaak heb je nog leftovers van je laatste sessie, uit de koeling of de vriezer. Verwarm de pulled pork in een skillet met het liefst een beetje vast vet voor extra smaak. Heb je geen vet gebruik dan een beetje olie. Voeg 2-3 eetlepels Passion Liquorice toe en breng op smaak met Orange Delight rub.

Halveer de bollen en rooster de 2 binnenkantjes goudbruin. Besmeer de onderste helft met crème fraîche en beleg met veldsla, en kimchi.

Lepel de Pulled pork erop en doe de kaas er bovenop, dek de burger af met de bovenkant van de bol.

Sticky Asian Style

STICKY ASIAN SPARERIBS 3-2-1 METHODE



STICKY ASIAN SPARERIBS

3-2-1 METHODE



hoofdgerecht



4 personen



6,5 uur



makkelijk

INGREDIËNTEN

2 flinke strengen dikbevleesde spareribs

245 ml Magic5 saus

2 el gembersiroop

2 el honing

Sesamzaadjes

Roze peperkorrels

Lente-ui

voor de rub

2 el knoflookpoeder

2 tl gerookte parikapoeder

2 el chinese 5 spices

1 el bruine bastardsuiker

2 tl gemberpoeder

2 tl chilivlokken

2 tl roze peperkorrels

Mespuntje zout

BENODIGDHEDEN

Plate setter / convEGGtor

Rookchunks olijf

Druippan

Spareribs rek

**SCAN VOOR HET RECEPT OP DE WEBSITE
VOOR FOTOS EN ACCESSOIRES**



youtube.com/bbqexperiencecenter



[@bbqexperiencecenter](https://www.instagram.com/bbqexperiencecenter)



facebook.com/bbqexperiencecenter



Meer recepten & tips op
bbqexperiencecenter.nl

BEREIDINGSWIJZE 1/2

Een barbecue klassieker; Spareribs. Maar dan met een moderne twist: 'Sticky Asian Style'. De meest gebruikte methode om Spareribs te garen is de 3-2-1 methode. Die gebruiken we in dit recept ook! Wat de 3-2-1 methode nou eigenlijk is? Heel simpel, het staat voor de tijd van drie soorten bereiding in verhouding tot elkaar; roken, inpakken en aflakken. Ready? Let's do this!

Voorbereiding

Belangrijk bij spareribs is dat je het vlies goed verwijderd. Doe je dit niet, zit je later op een stuk taai vlies te kauwen en dat is voor niemand leuk. Dus; goed verwijderen! Draai de spareribs met de bolle kant naar beneden. Je kijkt nu op het vlies. Pak een diner mes en steek deze tussen het vlies en het vlees. Als dit is gelukt draai je het mes wat heen en weer tot je merkt dat het vlies loslaat. Pak het vlies vast en trek het er in z'n geheel af. Dit vergt in het begin wat oefening, maar je zult al snel merken dat je het aardig onder de knie krijgt na een aantal keer.

Meng knoflookpoeder, gerookte- & normale paprikapoeder, Chinese 5 spices, suiker, gemberpoeder, chilivlokken, roze peperkorrels en het mespuntje zout tot een mooie rub. Druk de peperkorrels wat fijn zodat ze meer smaak loslaten. Wrijf daarna je spareribs gul in met je zojuist eigen gemaakte rub.

3-2-1 methode

Zo, nu gaan we met 'vuur spelen'. Vul je barbecue met je favoriete houtskool en steek dit aan met twee aanmaakwikkels en laat ongeveer 12 minuten branden met de deksel volledig geopend.

Leg een flinke chunk rookhout olijf in je hotspot, plaats een hitte schild, een druippan en je rooster. Zet hierop het Ribs & Roasting Rack en plaats je spareribs hierin. Breng je barbecue naar een temperatuur tussen de 110 oC en 120 oC. Afhankelijk van de dikte van je ribs laat je ze nu 3 uur roken tot een kerntemperatuur van +/- 75 á 80 oC. Let op! De 3-2-1 methode staat voor een verhouding. Het hoeft dus niet altijd om 3, 2 en 1 uur te gaan. Maar kan bijvoorbeeld ook 2, 1 en 0,5 uur zijn.

BEREIDINGSWIJZE 2/2

De Aziatische marinade

Terwijl je spareribs lekker op de barbecue liggen te roken kun je de marinade maken. Meng hiervoor de Magic5 saus, gembersiroop, sojasaus en honing.

Haal de spareribs na de eerste bereiding van de barbecue en leg elke rib op een flink stuk aluminium folie. Schenk ongeveer de helft van de marinade over de ribs en pak ze goed in. Verwijder het Ribs & Roasting Rack uit je barbecue en leg de ingepakte spareribs er weer op voor de tweede bereiding zo'n 1,5 á 2 uurtjes.

Aflakken en serveren

Haal de spareribs van de barbecue en pak ze uit de folie. Leg ze met de holle kant op het rooster en kwast de bovenkant rijkelijk in met de overige marinade. Herhaal dit ongeveer een half uur elke 5 á 7 minuten tot je spareribs mooi glanzend en sticky zijn.

Hak alvast wat roze peperkorrels fijn en snijdt de lente-ui in dunne ringen. Haal je spareribs van de barbecue en leg ze op een plank. Bestrooi met peperkorrels, lente-ui en sesamzaadjes en serveer met een heerlijk koud, kruidig biertje en eventueel met zoete aardappel frites en Japanse mayonaise.

