NICK TOET

BBQ'EN MET NICK

65 RECEPTEN VOOR BBQ-HELDEN EN ANTIHELDEN

CARRERA
culinair



VOORWOORD 7

HOUTSKOOL VS GAS: DE EEUWIGE DISCUSSIE 8

BBQ'S EN GASGRILLS 12

VERSCHILLENDE BRANDSTOFFEN 15

DIRECTE EN INDIRECTE HITTE 19

LOW AND SLOW 20

SMOKEN! 21

ALLES WAT JE NOG MEER MOET WETEN 24

DE BASICS

SAUZEN EN RUBS 28

BROODJES 52

HET ECHTE WERK

NEDERLANDSE BBQ-KLASSIEKERS 70

HMMM... BURGERS 86

SOMETHING FISHY 102

OF JE WORST LUST 120

OH JA! GROENTEN 140

VOORDERBIJ 154

DUURT LANG 172

LEKKER MAN (NICK'S FAVO'S) 194

DANKWOORD 212

RECEPTENINDEX 214



VOORWOORD

Als je tijdens het maken van mijn eerste boek *Eten met Nick* aan me had gevraagd of ik een tweede boek zou willen maken, dan had ik je verrot gescholden en gevraagd me met rust te laten. Een halfjaar later belde mijn uitgever met de vraag of ik een tweede kookboek wilde maken. 'Maar natuurlijk wil ik dat!', riep ik met volle overtuiging.

Alle stress, korte dagen en vermoeidheid zijn de moeite waard als er aan het eind van de rit een kookboek ligt waar je meer dan 1000 procent achter staat. Inmiddels was ik voor mijn YouTube-kanaal druk bezig met BBQ-filmpjes maken, dus vroeg mijn uitgever: 'Nick, waarom maak je geen BBQ-boek?' Waarop ik zei: 'Luister, ik kan oké BBQ'en... Maar er zijn mensen die dat veel beter kunnen dan ik, dus waarom zou ik dat dan doen?' Waarop de uitgever zei: 'Omdat jij Nick Toet bent. Mensen willen van jou leren BBQ'en.'

Ik moet toegeven: BBQ'en is echt te gek, bijna een spirituele ervaring. Ik word er helemaal zen van. Stukje vlees, vis of groenten goed verzorgen en klaar maken voor de BBQ. Wachten met een drankje, de temperatuur goed in de gaten houden en ontspannen met m'n dikke reet in een plastic tuinstoel. '*Fuck it*, laten we een BBQ-boek maken!', zei ik tegen mijn uitgever.

Hier is *BBQ'en met Nick* dan: een BBQ-boek, maar dan wel helemaal op mijn manier. Niet omdat ik de allerbeste BBQ'er ben, maar wel omdat ik weet wat lekker vreten is. En misschien nog wel belangrijker: omdat de tijd van 'Oudhollands BBQ'en' wat mij betreft echt helemaal voorbij mag zijn. Ik heb het dan over het fenomeen dat je op een BBQ-feestje komt en die BBQ dan nog niet eens aan staat. Voordat er eindelijk iets op gegooid kan worden, heb je jezelf al helemaal volgevreten met stokbrood, kruidenboter en pindasaus, van een plastic bordje waar je nog net genoeg ruimte op had om een flinke schep huzarensalade of aardappelsalade van de Aldi op te pleuren. Dat kan anders, lieve mensen.

Gelukkig is de BBQ-cultuur in Nederland al aardig aan het veranderen. Er worden minder van die kant-en-klare BBQ-schotels vol vlees verkocht. Steeds meer mensen gaan voor vlees van goede komaf en van een goede slager en dat proef je terug in je gerecht. Dat is wat BBQ'en voor mij betekent: niet de kwantiteit, maar de kwaliteit. Gewoon lekker zelfgemaakt vreten van de BBQ voor dat heerlijk zieltje van je. Lekker man.

Dit BBQ-boek is er voor de totale BBQ-noob, maar tegelijkertijd hoop ik dat dit boek een warm plekje krijgt in de harten van de doorgewinterde BBQ-liefhebbers. Zoals ik net al aangaf: ik ben geen pitmaster of BBQ-expert. Er zijn professionals die er veel beter in zijn dan ik. Maar die mensen kunnen het waarschijnlijk ook veel beter dan jij. Dus pak mijn hand beet. Laten we samen lekker vreten gaan maken.

Wan laf <3, kusje op je voorhoofd,

X Nicky

TZATZIKI

Als je een hap van deze tzatziki neemt en je ogen sluit, dan voelt het alsof je de sirtaki aan het dansen bent bovenop de Acropolis met een fles ouzo in je hand. Απολαύστε το δείπνο σας!

INGREDIËNTEN
½ komkommer
375 g Griekse yoghurt (10% vet)
2 el extra vergine olijfolie
1 el appelciderazijn
½ tl zout
3 tenen knoflook
2 el verse dille, fijngehakt

BENODIGDHEDEN
rasp
knoflookpers

1 Rasp de komkommer op de grove zijde van de rasp. Doe alles in een zeef en druk het vocht er zo veel mogelijk uit.

2 Meng in een grote bak de yoghurt met de olijfolie, azijn en het zout. Pers de knoflook erboven, flikker de komkommer en dille erbij en meng alles goed door elkaar. Tzatziki helemaal klaar.

Koel en luchtdicht bewaard 4 dagen houdbaar.





GRIEKSE PITA'S

Zachte, fluffy pitabroodjes, daar is geloof ik iedereen wel fan van. Zo niet, dan is het tijd dat je dat gaat worden. Maak deze broodjes en vul ze met je favoriete vulling. Kan niet mis gaan zou je zeggen. Deze broodjes gaan perfect bij je zelfgemaakte Griekse tzatziki (zie p. 40) en de lamsgyros die verderop in het boek staat (zie p. 182). Weer zo'n fantastisch trio waar je gewoon een halfje van zou kunnen krijgen.

INGREDIËNTEN
7 g instant gist
1 tl honing
350 ml lauwwarm water
500 g bloem
10 g zout
15 ml olijfolie + extra

BENODIGDHEDEN
plasticfolie

1 Pleur je gist, honing en je lauwwarme water bij elkaar en los de gist en honing erin op.

2 Doe de bloem met het zout en de olijfolie in een grote bak en gooi je gistwater erbij. Maak er een soepele deegbal van. Gooi een paar druppels olijfolie op je deegbal, doe hem in een bak en dek af met plasticfolie. Laat hem nu 30 minuten rijzen op een warme plek in je huis.

3 Verdeel het deeg in 8 stukken (± 110 gram per stuk) en bol ze mooi op.

4 Zet je vuur hoog aan en verhit er een koekenpan boven. Gooi wat olie op je werkvlak en druk er een deegbal met je vingertoppen op uit tot een cirkel ter grootte van de pan.

5 Bak hem in 2 à 3 minuten aan beide kanten op middelhoog vuur gaar. Maak zo alle pita's. Pita 4 life.



OUDHOLLANDSE DRUMSTICKS

Voor je gevoel lijkt het vaak eeuwen te duren voordat je drumsticks eindelijk gaar zijn. En als je denkt dat ze gaar zijn, neem je een hap en heb je een stuk halfgare kip in je mond. Als je een goede techniek toepast, krijg je uiteindelijk een lekker sappig chickie. En wie houdt er nou niet van een lekker sappig chickie? We schroeien de kip eerst goed dicht en laten de kip dan lekker indirect verder garen, zodat ze helemaal klaar is voor de enkele reis naar je maag.

INGREDIËNTEN

1 kg drumsticks
2 el zonnebloemolie
5 el simpele rub voor alles (zie p. 51)
250 ml EtenmetNick Smokey BBQ-sauce (zie p. 43)

BENODIGDHEDEN

keukenpapier
kerntemperatuurmeter

1 Dep de drumsticks droog met keukenpapier, smeer ze in met de zonnebloemolie en dan rondom met de rub. Zorg dat de kip rondom goed bedekt is hiermee.

2 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 160 °C (directe en indirecte hitte).

3 Gril de drumsticks boven directe hitte tot ze allemaal rondom een mooi kleurtje hebben.

4 Gooi de drumsticks dan boven de indirecte hitte en laat ze met de deksel dicht 25 à 30 minuten langzaam garen. Halverwege even omdraaien. Smeer ze de laatste 10 minuten in met de BBQ-saus. De drumsticks zijn klaar als ze een kerntemperatuur hebben van 75 °C.

5 Haal ze daarna van de BBQ of gasgrill en laat ze nog even 10 minuten rusten. Lekker.



BIG MAC

Nadat ik bij de Grote Gele M heb gegeten, voel ik me altijd een beetje vies. Ik voel me gebruikt door die vreselijke clown die daar rondhangt. Als ik mijn burger op heb en naar mijn auto loop, doe ik de *walk of shame*. MAAR *NO MORE*! Want je maakt de bekendste burger van die vent nu nog beter, en dat gewoon in je eigen keukentje. Zelfgemaakte buns, burgers en zelfs de Big Mac-saus. En geen *walk of shame* meer, dat is nog wel het lekkerst.

INGREDIËNTEN

8 smashburgers (zie stap 1 t/m 4 op p. 90)

Voor de saus
150 g mayo (voor zelfgemaakt zie p. 32)
3 el homemade ketchup (zie p. 35)
3 el mosterd
3 augurken, in fijne blokjes
½ tl uienpoeder
½ ui, fijngehakt
1 teen knoflook, geperst
zout en peper

Verder nodig
½ krop ijsbergsla, fijngesneden
½ ui, fijngehakt
6 hamburgerbroodjes (zie p. 61)

BENODIGDHEDEN

knoflookpers

1 Maak eerst de saus door alle ingrediënten met elkaar te mengen. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij.

2 Snijd uit 2 hamburgerbroodjes 4 middenstukken om straks tussen de andere hamburgerbroodjes te doen.

3 Maak vervolgens de smashburgers volgens stap 1 t/m 4 op p. 90. Bak er ook voor dit recept maar 2 per keer en maak je Big Mac helemaal af voordat je aan de volgende begint.

4 Klaar voor je broodje. Snijd een hamburgerbroodje doormidden en toast de onderkant, bovenkant en een van de middenstukken een beetje krokant op je kamado, BBQ of gasgrill.

5 Verdeel wat ijsbergsla en ui over de onderkant van het broodje en gooi er ook wat saus op. Doe er nu een smashburger op. Leg het middenstuk erop en beleg opnieuw met wat ijsbergsla, uien en saus. Leg daar de tweede smashburger bovenop en top af met nog wat saus. De bovenkant van het broodje erop en KLAAR! Maak zo alle Big Macs.



PULLED PORK FRIED ONION RING BURGER

Malse pulled pork en een sappig hamburgertje afgetopt met krokante uiringen. Hier kún je gewoon niet op haten. Het beste van rund, varken en, jawel, groenten! Want een ui hoort bij groenten als je het mij vraagt. Gooi dit op je favoriete broodje en je hebt straks gewoon een heerlijk broodje in die klauwen van je. De perfecte burger voor als je pulled pork overhebt, als je dat lukt tenminste.

INGREDIËNTEN
4 juicy burgers (zie p. 93)
300 g pulled pork (zie p. 191)

Voor de fried onion rings
40 g bloem
120 ml water
1 ei
1 tl zout
½ tl bakpoeder
1 grote ui, in ringen van 6 mm

Verder nodig
mayo (voor zelfgemaakt zie p. 32)
8 augurkplakken
4 potato buns (zie p. 58)

BENODIGDHEDEN
gehaktmolen (eventueel)
keukenpapier

1 Maak de pulled pork volgens het recept op p. 191.

2 Verwarm voor fried onion rings je frituur op crematiestandje 180 °C.

3 Meng het water met de bloem, het bakpoeder, ei en het zout en maak er een beslagje van. Wentel de uiringen erdoor en laat even uitlekken. Frituur op temperatuur? Gooi hem nou niet gelijk helemaal vol met uien, maar doe het in etappes. Laat de uien voorzichtig in de frituur zakken en frituur de uiringen 1½ à 2 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.

4 Maak vervolgens de juicy burgers volgens stap 1 t/m 4 op p. 93.

5 Snijd de broodjes open, bestrijk met wat boter en toast ze aan beide kanten. Getoast? Smeer wat mayo op de getoaste kanten en leg er 2 plakken augurk op. Gooi de juicy burgers en wat van de pulled pork op de broodjes. Leg er wat gefrituurde uienringen en daarna de bovenkant van het broodje op.



ZALM OP EEN ROOKPLANK

Elke keer weer dat saaie stuk zalm? Pimp je zalm met een rookplank! Doe je stukje zalm gewoon effe op deze plank en gooi hem dan op de BBQ, kamado of gasgrill tot 'ie gaar is en je hebt een perfect stukje zalm met een mooie, subtiele rooksmaak. Perfect als je eens iets anders wilt proberen.

INGREDIËNTEN

600 g zalmfilet (met huid)
1½ à 2 el Franse mosterd
zout en peper
4 citroenschijfjes
½ bos dille, grof gehakt

BENODIGDHEDEN

cederhouten rookplank, 1 uur geweekt in water
kerntemperatuurmeter

1 Pak de zalmfilet, smeer de mosterd op de 'vleeskant' en breng op smaak met zout en peper. Leg een paar schijven citroen boven op de mosterd en strooi de dille eroverheen.

2 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 180 °C (indirecte hitte).

3 Op temperatuur? Gooi de zalm op de huidzijde op de rookplank. Leg de rookplank boven de indirecte hitte en doe de deksel dicht. Laat 25 à 30 minuten staan, tot de zalm een kerntemperatuur van 55 °C heeft. KLAAR!

THAISE TIJGERGARNALEN

Vroeger moest ik helemaal niets van garnalen hebben. Ik had ze nog nooit gegeten, maar het zag er goor uit vond ik. Totdat we een keer op vakantie gingen. Niet naar het buitenland, waar ik de lekkerste garnalen ooit at, maar gewoon een huisje ergens op een vakantiepark in Groningen. Een teringeind rijden en de hele dag niets gegeten.

Eenmaal aangekomen bij het huisje had iedereen honger en er was niets anders dan de gemarineerde garnalen die m'n moeder nog over had uit de viswinkel. Dat waren toen de lekkerste garnalen die ik ooit heb gegeten. Ik vrat ze bijna met kop en schaal en al op. Moet je niet doen hoor, wordt lastig met poepen.

INGREDIËNTEN
20 tijgergarnalen, ongepeld
½ bos koriander, fijngehakt
1 limoen, in partjes

Voor de saus
60 ml sojasaus
60 ml oestersaus
1 el vissaus
2 el bruine basterdsuiker
10 tenen knoflook, fijngehakt
1 el limoensap

1 Meng alle ingrediënten voor de saus in een bakje en zet opzij.

2 Snijd de buik van de garnalen open maar niet helemaal door het midden. Zorg ervoor dat de schaal van de garnalen eraan blijft zitten.

3 Druk de garnalen op de zijde waar je ze net hebt opengesneden plat op een snijplank. Gooi ze daarna in een grote bak met ¾ van de saus. Pak heel de boel met die klauwen van je en zorg dat de saus goed verdeeld is in elk gaatje en kiertje van de garnalen. Laat de garnalen minimaal 1 uur marineren in de koelkast.

4 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 200 °C (directe hitte).

5 Heet? Gooi je garnalen erop, maar pas op dat ze niet door het rooster heen flikkeren. Smeer de garnalen regelmatig in met de resterende saus. Gril elke kant ± 4 minuten tot ze mooi roze zijn.

6 Haal de garnalen van het grillrooster en gooi ze op een bord. Gooi er de koriander overheen en serveer met de limoenpartjes.





ZUID-AFRIKAANSE BOEREWORS

Boerewors is een Afrikaanse worst met Nederlandse roots, want hij zou een afstammeling zijn van de Nederlandse braadworst. Deze worst wordt meestal gemaakt met rundvlees met een beetje lam of varken erdoor, maar wij zijn lui en gebruiken gewoon de basisworstvulling van p. 126. Een grote spiraalworst die niet alleen heel lekker is, maar die er ook nog eens vet uitziet op je bord.

INGREDIËNTEN
1,5 kg basisworstvulling (zie p. 126)
2 m gezouten varkensdarm (maat 32/34)
14 g gemalen koriander
½ tl gemalen kruidnagel
½ tl piment
60 ml natuurazijn

BENODIGDHEDEN
kerntemperatuurmeter
2 metalen spiesen (eventueel)

Let op: begin 1 dag van tevoren, en gebruik voor dit recept een grove maalschijf.

1 Maak de worstvulling zoals aangeven in stap 1 t/m 4 van het basisrecept voor braadworst op p. 126. Meng naast de specerijen uit het basisrecept ook bovengenoemde specerijen en de azijn door de vulling. Voeg het ijswater uit het basisrecept toe en kneed tot een smeuïge vleespasta.

2 Week intussen het stuk gezouten varkensdarm 1 uur in ruim water. Spoel de geweekte darm goed af, zodat het meeste zout eraf gaat.

3 Maak de worst zoals aangegeven in stap 5 t/m 7 op p. 126. Rol de boerewors op tot een strakke spiraal, net zoals op de foto. Maak eventueel vast door er de metalen spiesen doorheen te prikken.

4 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 200 °C (directe hitte en indirecte hitte). Gril de boerewors aan 1 kant rondom mooi bruin in 2 à 3 minuten. Daarna draai je hem om en gril je hem aan de andere kant ook 2 à 3 minuten. Leg de worst nu op je indirecte gedeelte van de BBQ of gasgrill en laat hem 10 à 15 minuten met de deksel dicht garen. Je wors is goed als hij een kerntemperatuur van 65 °C heeft bereikt.

MEXICAANSE STRAATMAIS

Hele geroosterde maiskolven ingesmeerd met een romige saus. Als je mais gaat eten, doe het dan op deze manier! Zoet, zout, pittig en zuur; alle smaken zitten er gewoon in. Dit is misschien wel de perfecte mais. Durf ik dat te zeggen? Ja, dat durf ik te zeggen. Deze mais wordt in Mexico meestal afgetopt met cotija, een kaas die vrijwel niet te krijgen is in Nederland. Een kaas die daarop lijkt is feta.

INGREDIËNTEN

4 hele maiskolven, de bladeren verwijderd en schoongemaakt
250 ml zure room
120 ml mayo (voor zelfgemaakt zie p. 32)
¼ bos koriander, fijngehakt + extra, om te garneren
1 teen knoflook, geperst
¼ tl chipotlepoeder + extra, om te garneren
rasp van 1 limoen, de ene helft uitgeperst en de andere helft in partjes
130 g feta, verkruimeld

BENODIGDHEDEN

knoflookpers

1 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 160 °C (directe hitte).

2 Gooi de zure room, mayo, koriander, knoflook, chipotlepoeder, limoenzest en limoensap bij elkaar. Meng goed door elkaar en zet opzij.

3 Gooi de maiskolven op het grillrooster en gril ze ongeveer 4 minuten tot de maiskolf er aan de onderzijde goudbruin gegrild uitziet. Zorg dat de maiskolf er rondom zo uit gaat zien en haal ze van het grillrooster.

4 Bestrijk de maiskolven rondom met het zure roommengsel en strooi er wat feta overheen. Garneer met wat koriander en chipotlepoeder en serveer met limoenpartjes. *Viva la Mexico*.





GEWOON PREI

De prei, het muurbloempje van ieder feest. Je loopt dit stukje groen zo voorbij en geeft het weinig aandacht. MAAR DAT MOET JE DUS WEL DOEN! Prei van de BBQ is te gek en na het maken van dit gerecht weet ik zeker dat jij dat ook gaat vinden. Mooi man.

INGREDIËNTEN
4 grote preien
4 el pijnboompitten

Voor de vinaigrette
INGREDIËNTEN
2 el honing
2 el mosterd
1 teentje knoflook, geperst
60 ml olijfolie
sap van 1 citroen
zout en peper

1 Maak eerst de preien heel goed schoon. Snijd de kontjes en een groot gedeelte van het groen eraf. Gooi dit nou niet weg, maar gebruik het voor het maken van bouillon. Was de preien goed schoon onder koud stromend water, ook tussen de bladeren, zodat al het zand weggaat.

2 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 200 °C (directe hitte).

3 Gooi de preien gewoon zo op het grillrooster en laat ze in 30 à 35 minuten maar goed zwart worden (dit pellen we er straks af). Wel regelmatig even omdraaien voor een gelijkmatige garing.

4 Nu gaan we de vinaigrette maken. Gooi de honing samen met de mosterd en de knoflook in een grote bak. Pak een garde en giet er terwijl je klopt in een klein straaltje alle olijfolie bij tot er een dressing ontstaat. Gooi het citroensap erbij en roer goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en klaar is Kees.

5 Rooster je pijnboompitten even in een pannetje voor een mooi kleurtje.

6 Haal de preien van het grillrooster en snijd ze over de lengte doormidden. Gooi de buitenste verkoolde bladeren weg. Wat overblijft is de lekkerste, zachtste prei die je ooit zult gaan eten.

7 Gooi de prei op een mooi bord. Gooi er wat van de vinaigrette overheen en top af met de pijnboompitten.

BESTE COLESLAW OOIT

Ook coleslaw zorgt voor wat balans en verkoeling bij de BBQ. Hartige BBQ-gerechten met romige, lichtzoete coleslaw is een match made in de hemel. Neem een hapje BBQ-vreten, gevolgd door een hapje coleslaw; dat is als een dekentje voor je tong.

INGREDIËNTEN

4 el mayo (voor zelfgemaakt zie p. 32)
2 el appelciderazijn
2 el grove mosterd
2 el rozijnen
150 g witte kool, geraspt
150 g rode kool, geraspt
1 wortel, geraspt
1 ui, geraspt
1 zoete appel (bijv. elstar of fuji), in kleine blokjes
zout en peper

BENODIGDHEDEN

rasp

1 Meng de mayo met de azijn, mosterd en de rozijnen en breng op smaak met zout en peper.

2 Meng het mayomengsel met de fijngesneden groenten en de appel, en breng opnieuw op smaak met zout en peper. De beste coleslaw die je ooit gaat proeven.



LAMSGYROS

Gyros! Het Griekse zusje van shoarma en döner! *Gyros* betekent ‘draaien’ in het Grieks: voor dit gerecht wordt het vlees op een spit gestapeld en dan rotisseriestijl gegaard. Net als shoarma en döner wordt gyros geschaard onder ‘kebab’, wat niets anders is dan gegrild vlees. In feite is gyros dus ook een kebabsoort. Weet je dat ook weer. Maak er tzatziki (zie p. 40) en Griekse pita’s (zie p. 65) bij voor de echte Griekse *experience*. Het wordt tijd om weer de sirtaki te dansen.

INGREDIËNTEN

1,5 kg lamsschouder, in plakken van 1 cm dik
1 el komijnpoeder
1 el gerookte-paprikapoeder
1 el gedroogde oregano
sap van 1 citroen
3 tenen knoflook, geperst
3 el olijfolie
1½ tl zout
Griekse pita’s (zie p. 65)
tzatziki (zie p. 40)

BENODIGDHEDEN

knoflookpers
vleeshamer
kerntemperatuurmeter
BBQ, kamado of gasgrill met rotisserie

1 Sla de plakken lamsvlees met de vleeshamer wat platter, ± ½ centimeter dik.

2 Meng in een grote bak de specerijen met het citroensap, de knoflook, olijfolie en het zout. Gooi het vlees erdoorheen en laat 1 nacht marineren.

3 Pak de rotisseriestok en rijg alle stukken vlees op de stok zodat je een mooie bonk vlees krijgt. Steek de kerntemperatuurmeter erin.

4 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 180 °C (indirecte hitte).

5 Monteer het spit in de rotisserie en doe de deksel dicht. Gril het lamsvlees in ongeveer ± 2 uur naar een kerntemperatuur van ± 67 °C. Bereikt? Haal het spit uit de rotisserie en laat het vlees 10 minuten rusten.

6 Snijd het vlees met een scherp mes van boven naar beneden, zodat je mooie stukjes vlees krijgt. Pleur het op een pita met flink wat tzatziki en neem zo snel mogelijk een hap.



GEROOKTE KIPPENDIJEN

Hoe maak je die saaie kippendijen nou echt lekker? Door ze te roken! Als ik een BBQ-sessie plan en mijn vriendin komt erachter, dan moet ik altijd deze zachte, sappige kippendijen met een heerlijk rooksmaakje eraan maken. Dit is een van de eerste dingen die ik maakte op mijn kamado. Niet moeilijk, maar fucking makkelijk en niet normaal lekker.

INGREDIËNTEN

500 g kippendijen
3 el olijfolie
3 à 4 el simpele rub voor alles (zie p. 51)

Voor de saus
2 el simpele rub voor alles (zie p. 51)
2 el EtenmetNick Smokey BBQ-Saus
120 ml appelciderazijn
60 ml water

BENODIGDHEDEN

keukenkwast
rookbox (gasgrill)
1 rookchunk (BBQ of kamado) of handje rooksnippers (gasgrill), kies een soort die je zelf lekker vindt
kerntemperatuurmeter

1 Smeer de kippendijen in met olijfolie en masseer de rub er helemaal in. Laat afgedekt en in de koelkast minimaal 1 uurtje staan.

2 Meng in een bakje alle ingrediënten voor de 'bedruipsaus' en zet opzij.

3 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 120 °C (indirecte hitte). Op temperatuur? Gooi de rookchunk (BBQ of kamado) op of naast je kolen of een handje rooksnippers in de rookbox (gasgrill) en wacht tot het gaat roken.

4 Gooi de dijen op het grillrooster en doe de deksel dicht. Laat de dijen nu 1½ à 2 uur lekker *low and slow* roken, tot de kip een kerntemperatuur van 73 à 74 °C heeft. Elke 30 minuten smeer je ze in met wat van de saus en doe je de deksel weer dicht.

5 Haal de dijen van het grillrooster en laat ze 15 minuten rusten. Smoked chickie, lekker man.






Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl