

A man with short brown hair and blue eyes, wearing a denim shirt and a brown leather apron, is holding a large piece of raw meat on a bone. He is looking directly at the camera. In the foreground, there is a grill with several flames rising from it. The background is dark.

De 100 beste
recepten van de
wereldberoemde
BBQ-expert
Pitmaster X

BBQ MAGIC

Next level smoken, braden, grillen en garen





BBQ MAGIC



BBO MAGIC

Next level smoken, braden, grillen en garen





8	Woord vooraf
10	Smokehouse Secrets
22	Smokehouse Recipes
38	Smokehouse Sides
50	Furious Fires & Sizzling Steaks
62	Sizzling Recipes
74	Sizzling Sides
88	Roaring Roasts
92	Roaring Recipes
108	Roaring Sides
118	Keep on Rolling
122	Rolling Recipes
134	Rolling Sides
146	Biting Burgers
150	Burger Recipes
172	You Got Planked
200	Snack Attack
222	On a Stick
224	Recipes on a Stick
242	Stone Baked
244	Stone Baked Recipes
264	Dust & Drizzles
276	Smoking Blues Playlist
277	De magie van het barbecueën

THE PIT

Vroeger maakten rookmeesters in Europa gebruik van rooktonnen en rookhutten voor het roken van levensmiddelen en het conserveren van vlees en vis. Ze verhitten de rooktonnen met een klein houtvuur dat ze doofden met behulp van natte jutezakken of houten deksels, waardoor ook rook ontstond. Het roken met behulp van rooktonnen was een hele kunst en het vereiste nogal wat ervaring om de juiste temperatuur en de juiste hoeveelheid rook tot stand te brengen.

De rookton van weleer ontwikkelde zich verder tot een rookketel en uiteindelijk tot een echte professionele rookoven (smoker), die bij veel BBQ'ers erg populair is. Moderne rookovens hebben een regelbare ventilatie of luchttoevoer, roosters en een ingebouwde thermometer. Daarom is het gebruik ervan veel beheersbaarder en veiliger dan vroeger en is de kans van slagen ook veel groter.

Dankzij de huidige rookovens is tegenwoordig iedereen in staat om een mooi barbecuegerecht op tafel te toveren. En dat met behoud van de aroma's en de ervaringen van weleer.





MASTER OF THE PIT

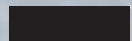
Zoals bij zo veel mensen met een passie kreeg ik de liefde voor koken met de paplepel ingegoten - letterlijk en figuurlijk. Telkens wanneer mijn moeder in de keuken stond te koken, stond ik naast haar en keek toe wat ze deed. Misschien had ze iemand nodig om te proeven en ik kon ook helpen bij het omroeren.

Nadat ik jarenlang had toegekeken en geproefd mocht ik alsmaar meer doen: ingrediënten toevoegen, het deeg voor de pizza uitrollen en sauzen kruiden. Daar in de keuken van mijn moeder leerde ik hoe je gerechten proeft, hoe ze eruit moeten zien en hoe ze moeten ruiken. Ook leerde ik dat je kunt koken zonder een recept te kennen. Zolang je maar blijft proeven en op de aroma's blijft letten, kan er eigenlijk niets misgaan. Dit was een van de belangrijkste en waardevolste kooklessen die ik heb gekregen.

Sindsdien heb ik mijn kennis over ingrediënten, aroma's en smaakcombinaties alsmaar verder uitgebreid, mede door vallen en opstaan. Ik had bijbaantjes in restaurants. Ik kookte en maakte culinaire reizen met de beste BBQ-meesters van Europa. Dankzij al deze ervaringen en de enorme bereidwilligheid van tal van mensen om hun kennis met mij te delen, ben ik nu in staat om wekelijks nieuwe recepten in elkaar te zetten en met andere mensen te delen.

Na alles wat anderen mij leerden, vond ik het welhaast een morele plicht om ook iets terug te geven. Dit doe ik het liefst op een manier die mij het meest ligt: door zelf iets te ontwikkelen. Het maakt niet uit of ik dit met behulp van een video op mijn YouTube-kanaal *PitmasterX* doe of met de foto's in dit boek. Recepten ontwikkelen en mijn ervaring met behulp van foto's of video's delen, is een van de grote passies in mijn leven.

Samen met mijn team barbecueën en filmen we in de regen en in het bos, maar ook bij temperaturen van bijna 40 graden Celsius. Je voelt je soms onoverwinnelijk. De passie voor het barbecueën is tomeloos. We hebben al meer dan 600 video's op internet gezet en er zullen zeker nog een paar honderd volgen.





IBÉRICO TOMAPORK

Het Iberisch varken is uniek, net als het Wagyu-rund dat onder de runderen is. Het vlees heeft een heel bijzondere smaak en is sterk gemarmerd. Dit varkensvlees smaakt werkelijk verrukkelijk, niet alleen vanwege de bijzondere kenmerken van het ras, maar ook vanwege het natuurlijke voer dat deze scharrelvarkens in Spanje en Portugal krijgen: eikels.

INGREDIËNTEN

Ibérico-ribeye, bone-in, à 200 g
piramide-zeezout,
voor het bestrooien
een paar sneetjes
geroosterd brood

VOOR DE KNOFLOOKPADDENSTOELEN

50 g boter
50 g prosciutto crudo
(lucht gedroogde rauwe
varkensham), in plakjes
gesneden
1 knoflookteen, gepeld
5 verse bruine champignons
4 verse shiitakes
(Japanse paddenstoelen)
2 verse oesterzwammen
1 verse portobello
(reuzenchampignon)
½ tl zout
½ tl versgemalen zwarte peper
1 el fijngehakte bladpeterselie

BEREIDING

Gelukkig is het vlees van het Iberisch varken duidelijk minder elitair dan dat van het Wagyu-rund. Daarom is het nog steeds betaalbaar, hoewel het er qua smaak nauwelijks voor onderdoet. Daarom verdient het vlees van het Iberisch varken voor wat betreft de bereiding dezelfde passie en aandacht. Ook voor deze prachtige tomaporks, die ook wel 'bone-in ribeyes' worden genoemd, gebruiken we de 'reverse sear'-methode (zie blz. 55). En voor het roken maken we, heel logisch, gebruik van eikenrookhout. Dat past uitstekend bij eikels, die tenslotte deel uitmaken van het dagelijkse voer. Het vlees wordt niet vooraf gekruid, maar pas na het grillen bestrooid met zout. Dit versterkt de natuurlijke smaak.

Bij de smaakbeleving van dit varkensvlees horen een flinke portie umami en aardse nuances. Niets past er beter bij dan gebakken paddenstoelen, knoflook en geroosterd brood. Maak daarvoor eerst de paddenstoelen en champignons schoon (met een borstel of kwastje) en snijd ze in dunne plakjes. Smelt de boter in een koekenpan op matig vuur. Snijd de varkensham in kleine blokjes en doe ze in de pan. Pers de knoflook erbij en voeg ook de paddenstoelen toe. De paddenstoelen zijn gaar als u er met een vork gemakkelijk doorheen kunt prikken. Voeg kort voordat de paddenstoelen gaar zijn zout, peper en de peterselie toe. Laat alles nog even bakken, zodat de aroma's zich goed met elkaar kunnen verbinden. Serveer de paddenstoelen met een paar sneetjes geroosterd brood – gewoonweg zalig!



BENODIGDHEDEN

- 1 koekenpan
- 1 blokje (chunk) eikenrookhout
- 1 vleesthermometer (voor het meten van de kerntemperatuur)

THE CAVEMAN STEAK

Durft u het aan? De bereiding van een Caveman-steak is geen sinecure. Wel is het de moeite meer dan waard om vlees eens direct op de houtskool te grillen. Want precies dat maakt de aroma's van het vlees zo geweldig.

INGREDIËNTEN

1 ribeye-steak, bone-in, ca. 500 g
1 tl piramide-zeezout

BENODIGDHEDEN

1 kwastje
1 vleesthermometer
(voor het meten van de kerntemperatuur)

BEREIDING

Van belang is dat u een niet te dikke biefstuk kiest (bijv. runder-ribeye). Aangezien de biefstuk direct op de houtskool ligt te garen, duurt dit proces langer naarmate het vlees dikker is. Steek eerst de houtskoolbarbecue aan en bereid een mooi gloeiend houtskoolbed voor. Dit moet twee keer zo groot zijn als de steak die u wilt gaan grillen. Blaas of waaier de as van de houtskool en leg de biefstuk direct op een helft van de gloeiende houtskool. Draai het vlees om zodra het een mooi korstje heeft en leg het op de andere helft van de gloeiende houtskool. Die is nog steeds zo heet dat ook aan de andere zijde een mooi korstje op het vlees komt te zitten. Mocht er wat houtskool aan het vlees blijven plakken, dan is dat niet erg. Verwijder het gewoon met de grilltang. De ribeye is gaar zodra het vlees een kerntemperatuur heeft van ongeveer 54 °C. Leg de ribeye op een snijplank en laat hem even rusten. Verwijder indien nodig houtskoolrestjes of as met de grilltang of een borstel. Bestrooi het vlees met het piramide-zeezout en laat het 10 minuten rusten. Snijd het vervolgens aan en geniet van een heel bijzondere smaakbeleving.



ROLLING RECIPES









PLANKING

Grillen met een houten rookplank is een speciale techniek die steeds meer navolging vindt. De hoge temperatuur van de barbecue zorgt ervoor dat de plank gaat roken en stomen, wat aan de ingrediënten op de plank een unieke smaak geeft.

Er zijn allerlei soorten rookplanken verkrijgbaar. Rood cederhout is erg populair, maar een rookplank van beukenhout, elzenhout, appelhout, kersenhout of een andere houtsoort doet het eveneens goed. Welk hout u uiteindelijk kiest, hangt af van de vraag in hoeverre u de aroma's van het gerecht met die van de rookplank wilt combineren.

Week een houten rookplank altijd eerst in water. Dit duurt 2 à 4 uur, afhankelijk van de dikte van de plank. Een bijzonder smaakeffect bereikt u als u de plank in bier of wijn weekt. Leg het gerecht alleen op een rookplank die goed doorweekt is. Grillen met een rookplank vereist dat u de barbecue hebt voorbereid met twee zones: één met directe hitte en één met indirecte hitte. Vat de plank vlam, dan kunt u hem boven indirecte hitte leggen en de vlammen doven. Zo 'redt' u niet alleen de rookplank, maar kunt u bovendien bepalen hoeveel rook- en stoomaroma's u aan het gerecht wilt geven. Directe hitte zorgt voor een rookaroma, indirecte hitte voor houtaroma.

Leg de houtskool op de houtskoolbarbecue aan één kant en laat de andere kant vrij. Steek bij een gasbarbecue de branders aan één kant aan en aan de andere kant niet. Verwarm de houtskoolbarbecue op matige tot hoge hitte (180 °C) en stel de gasbarbecue in op ca. 180 °C. Dit is meestal de juiste temperatuur voor het grillen met een rookplank.

Nu is alles klaar om gerechten op een rookplank te grillen!



