

HETE KOLEN

— **COMPLEET** —

Jeroen Hazebroek en
Leonard Elenbaas

**GRILLEN & KOKEN
MET EEN KAMADO**

FONTAINE UITGEVERS

INHOUD

Voorwoord: Wij zijn koks	7
1 Inleiding	8
2 De geschiedenis van de kamado	12
3 Hoe werkt een kamado?	22
4 De componenten van smaak	54
5 De kamado in gebruik	62
6 Bereidingen	76
7 Recepten	151
Vlees en gevogelte	152
Vis, schelp- en schaaldieren	244
Vegetarisch	270
Brood	296
Patisserie en desserts	320
Koude sauzen	342
Bronnen	346
Dank	347
Legenda	347
Woordenlijst	348
Register	350



VOORWOORD: WIJ ZIJN KOKS

We maakten allebei kennis met de kamado in de vorm van de Big Green Egg. We waren meteen verkocht; dat was voor Jeroen in 2006 en voor Leonard in 2010.

Sindsdien hebben we op veel bijzondere plekken gekookt en demonstraties gegeven met onze kamado's: op het strand in de tropen, maar ook boven op een Alpenberg. Bij temperaturen van -16 tot +35 °C. Met harde wind, regen, sneeuw en stralende zon. Voor wereldberoemde sterrenkoks, maar ook in het tuincentrum om de hoek. Caterend voor honderden mensen of voor een exclusief diner in het eigen restaurant.



Terwijl wij regelmatig met verwondering om ons heen keken, bleef de kamado een stabiele factor: betrouwbaar, goed te regelen in temperatuur en economisch met zijn brandstof.

Na meerdere jaren dagelijks gekookt te hebben op een kamado, besloten we in 2013 om ons eerste boek *Hete kolen* te schrijven, dat in 2014 verscheen. Wij vonden het een goed moment om al onze ervaringen samen te vatten. De kamado werd door steeds meer mensen ontdekt. Er waren veel vragen over koken op de kamado. Het eerste boek werd zeven keer herdrukt in het Nederlands en in het Engels, Duits, Frans en Tsjechisch vertaald. In 2016 maakten we een vervolg: *Hete kolen – Het receptenboek*. En in 2018 voegden we al onze kennis over kamado's samen in *Hete kolen compleet*.

Sindsdien is er best veel veranderd. Er zijn enkele merken bij gekomen en een paar afgefallen, maar er is vooral veel innovatie op het gebied van kwaliteit en accessoires. Grote en kleine merken zijn continu bezig om hun product beter en completer te maken. De nieuwste ontwikkelingen richten zich vooral op gebruiksgemak. De functie en werking van de kamado blijft meestal gelijk, alleen wordt je digitaal geholpen in het regelen van het kookproces. In deze herziene versie van *Hete kolen compleet* hebben we de tekst nog eens goed doorgekeken op voortschrijdend inzicht. We gaan bijvoorbeeld iets anders om met kleinere kamado's dan met de grotere modellen. We hebben 25 nieuwe recepten toegevoegd en een nieuwe techniek die miste in vorige versies: koud roken.

Dit boek is vooral geschreven voor thuiskokken, maar menig professional kan er zijn voordeel mee doen. We denken dat je met de hulp van *Hete kolen compleet* in alle seizoenen plezier gaat beleven aan koken op de kamado.

Jeroen Hazebroek en Leonard Elenbaas



HOOFDSTUK 1

INLEIDING

De populariteit van de kamado is de afgelopen twintig jaar ontzettend gegroeid. Er komen nog steeds nieuwe merken op de markt, terwijl de vraag van gebruikers naar informatie blijft aanhouden. De kamado heeft mensen die vroeger nooit zouden barbecueen naar buiten gelokt. Het is een compleet kookapparaat en staat ver van wat we gewend waren. Voor veel barbecue-enthousiastelingen – waar wij onszelf ook onder scharen – was de kamado de logische volgende stap in de ontwikkeling naar een betere buitenkok. Hij gaf ons meer bereidingsmogelijkheden en meer controle over de temperatuur.

Een kamado is alleen geen toverdoos. Hij maakt geen sterrenkok van je, het eten wordt niet vanzelf bereid. Daarentegen is het resultaat van je werk vele malen beter dan alles wat je van een ‘gewone’ barbecue gewend bent. Je moet alleen wat tijd investeren om te leren koken met het apparaat. Sterker nog, als je hiervoor gewend was om met een ketelbarbecue te werken, dan zul je een aantal dingen moeten afleren. Met het kopen van dit boek heb je een belangrijke stap gezet. Wij gaan je helpen om beter te koken op jouw kamado. We doen dit met veel technieken en recepten, maar we gaan ook uitgebreid op de geschiedenis en de achtergrond van het apparaat in.

DE MERKEN EN MODELLEN IN DIT BOEK

Wij geven bewust geen koopadvies in dit boek. We begrijpen dat de keuze vaak een afweging is tussen uitstraling, prijs en kwaliteit. We hebben voor het eerste boek in 2013 zeven maanden proefgedraaid met zes merken, met veel plezier. Sindsdien hebben we elk jaar nieuwe merken en modellen uitgetest. Een aantal originele merken vielen af, omdat ze niet of nauwelijks meer in Europa worden verkocht. Vrijwel elk merk dat we beschrijven is gebruikt voor de recepten en technieken in dit boek. De keuze lag al redelijk voor de hand naar aanleiding van de geschiedenis van de kamado die we in het hoofdstuk hierna beschrijven. We hebben gewerkt met de keramische kamado's van The Big Green Egg, Kamado Joe, Primo, Monolith, The Bastard, Grill Guru en Yakiniku. Onze ervaring is dat voor al deze merken (en voor velen die we niet hebben genoemd) de manier van werken hetzelfde is. De kwaliteit van de gerechten uit verschillende soorten kamado's doen niet voor elkaar onder.

Daarnaast hebben we proefgedraaid en een enkel recept gekookt op metalen kamado's. Onze conclusie was dat ze qua werking wel verschilden van de keramische kamado's, maar niet zoveel dat we de techniek hoefden aan te passen. We behandelen geen gasgestookte kamado's. We denken dat als je alle technieken op een houtskoolbarbecue leert, dit vrij makkelijk op een gasbarbecue is toe te passen.

Een belangrijke factor in de keuze van de merken is hun garantiebeleid. De garantie die je als consument krijgt op de keramiek zegt iets over het vertrouwen dat de producent heeft in zijn eigen product. Bij elk merk waarmee we gewerkt hebben kunnen we argumenten noemen om ervoor te kiezen. Uiteindelijk zijn het allemaal kamado's. Kwaliteit bij kamado's wordt voor een groot deel bepaald door de keramiek en daarna door het onderstel en het scharnier. De keramiek bepaalt de levensduur, de metalen onderdelen het gemak in dagelijks gebruik. De accessoires bepalen deels voor welke bereidingstechnieken je de kamado kan gebruiken, maar omdat die vaak tussen de merken uitwisselbaar zijn, is dat geen beperking.

We hebben voor de recepten vooral gewerkt met de standaardmodellen. Afhankelijk van het merk heet dit model de Large, Standard, Family of Classic. Deze standaardmodellen hebben een roosterdoorsnede tussen de 45 en 48 cm (niet te verwarren met de buitenmaat!) Soms hebben we een kleiner of groter model gebruikt, maar de recepten zijn vrijwel altijd geschaald voor de standaardmaat.

Bijna elk merk heeft zowel grotere als kleinere modellen, vooral The Big Green Egg is volledig losgegaan met zeven modellen. Het verschil met het standaardmodel is meestal de capaciteit. De allerkleinste modellen met een roosterdoorsnede van minder dan 30 cm werken anders, daar hebben we zelfs een heel boekje over geschreven:

Keilekker met de kleine kamado. Pizza bakken begint meestal pas bij modellen met een rooster van 38 cm of groter. De grootste modellen zijn niet altijd handig om een enkele biefstuk op te grillen. Om de bomen te zien in dat woud van modellen hebben we een aparte sectie opgenomen, zodat je een bewuste keuze kunt maken voor het model dat bij jou past.

HOE WERKT DIT BOEK?

Bij de meeste kookboeken heb je begrijpelijkerwijs de neiging om meteen door te bladeren naar de recepten. Wij hebben de recepten in het tweede deel van het boek geplaatst. Als je vertrouwen hebt in jouw kennis van de kamado en je wilt meteen beginnen: ga vooral je gang! Neem misschien later de tijd om je eens verder te verdiepen in de achtergronden en de geschiedenis van het apparaat.

Wij hebben *Hete kolen compleet* geschreven om alle vragen te beantwoorden die ons dagelijks worden gesteld bij demonstraties, workshops en beurzen, op internetfora en via social media. Deze vragen beantwoorden we stap voor stap in hoofdstuk 2 tot en met 5:

- Wat is een kamado en waar komt hij vandaan?
- Hoe werkt een kamado?
- Welke modellen zijn er op de markt en hoe kun je het beste een keuze maken?

- Welke accessoires zijn er en welke heb je nodig?
- Wat zijn de grootste verschillen in functie en accessoires tussen de merken?
- Welke brandstof werkt het beste?
- Welke invloed heeft het gebruik van een kamado op de smaak van gerechten?
- Hoe steek je een kamado aan en hoe regel je de temperatuur?
- Wat moet ik weten over onderhoud en reparatie?

Als je je eerst gedegen wilt inlezen over de kamado of je denkt na over de aankoop (want het is vaak een flinke investering), begin dan bij hoofdstuk 2. Laat je door ons verder leiden door het boek. In hoofdstuk 6 vatten we de koe bij de horens en beschrijven we zestien basistechnieken, van het grillen van een steak tot het bakken van een pizza. Elke techniek wordt ondersteund door een eenvoudig recept met zo weinig mogelijk ingrediënten, zodat je je kunt concentreren op het leren van de techniek. Als je de recepten combineert, kun je er een paar menu's mee maken. Vanaf hoofdstuk 7 ten slotte vind je meer dan 100 recepten waarbij we alle technieken nog eens de revue laten passeren. Sommige recepten zijn eenvoudig te maken, andere vragen meer inspanning, durf en tijd. Je zult merken dat je met dit boek in de hand steeds vaker zin krijgt om de dagelijkse maaltijd op de kamado te bereiden. Niet alleen vlees en vis, maar ook groente, brood en nagerechten. Niet alleen in de zomer, maar het hele jaar door...



Kamado's in 2013

KOREAANS GEMARINEERDE PROCUREUR

Jeyuk bokkeum, Koreaans pikant varkensvlees, is gegrild buikspek met een lekkere spicy marinade. Wij hebben ervoor gekozen dit gerecht te maken met procureur, een ontzettend veelzijdig stuk vlees. De marinade is ook erg lekker in combinatie met rundvlees of kippendijen. Je kunt het zelfs als marinade voor sateh gebruiken. Serveer het, zoals wij, in blaadjes mini-paksoi, of in shisoblad of blaadjes van een kropje little gem.


- 1 Snijd de procureur in plakken van ongeveer 2 cm en leg ze in een grote schaal.
- 2 Schil voor de marinade de nashipeer of de ananas en de gemberwortel. Pel de knoflook. Snijd de nashipeer of ananas, de gemberwortel en de knoflook in grove stukken en maal, samen met de overige ingrediënten voor de marinade, in een blender fijn.
- 3 Schenk de marinade over het vlees; zorg ervoor dat al het vlees goed bedekt is. Dek de schaal af met vershoudfolie en laat minstens 6 uur, maar liever een nacht, in de koelkast marineren.
- 4 Haal het vlees uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Breng de kamado met het gietijzeren grillrooster naar een temperatuur van 220 °C. Breek de blaadjes van de kropjes mini-paksoi en snijd de bosuitjes in dunne, diagonale ringetjes.
- 5 Leg de plakken procureur op het rooster en grill ze 5 minuten; draai halverwege een kwartslag voor een mooie grillruit. Sluit na elke handeling het deksel van de kamado. Keer de plakken om en grill nogmaals in ongeveer 5 minuten een grillruit; het vlees moet een kerntemperatuur hebben van 58 °C, dan is het mooi rosé.
- 6 Snijd de plakken procureur in stukjes en zet ze met de blaadjes mini-paksoi, de bosui, het sesamzaad en de marinade die in de schaal is achtergebleven op tafel. Zo kan iedereen zijn of haar eigen 'wrap' samenstellen.

VOOR 4 PERSONEN

-  + 750 g procureur
- + 4 kropjes mini-paksoi
- + 4 bosuitjes
- + 4 eetl. geroosterd sesamzaad

voor de marinade

- + 1 nashipeer of ¼ ananas
- + 3 cm gemberwortel
- + 4 teentjes knoflook
- + 3 eetl. gochujangpasta (gefermenteerde Koreaanse rodepeperpasta)
- + 3 eetl. sojasaus
- + 3 eetl. mirin
- + 3 eetl. sake
- + 3 eetl. donkere basterdsuiker
- + 2 theel. zeezout
- + 3 eetl. sesamolie

-  + blender
- + gietijzeren grillrooster
- + kernthermometer

-  220 °C




SCHNITZELPANNENKOEK MET UIENCHUTNEY

- 1 Breng de kamado met het standaardrooster naar een temperatuur van 200 °C. Klop intussen voor de pannenkoeken de eieren in een mengkom los. Voeg de melk, bloem en een snufje versgemalen zwarte peper en zeezout toe en klop tot een beslag.
- 2 Verwarm de skillet op het rooster. Maak voor de vulling de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Pel en snipper de rode uien en knoflook. Hak de kappertjes fijn. Pluk de blaadjes van de takjes peterselie en hak ze fijn.
- 3 Pel voor de chutney de rode uien en banaansjalotten en snijd ze in dunne halve ringen. Pel de knoflook en hak de teentjes fijn. Schil de gemberwortel en hak fijn. Ris de blaadjes van de takjes tijm en hak ze fijn.
- 4 Verwarm 1 eetlepel zonnebloemolie in de skillet. Schep een lepel van het beslag erin en bak totdat de onderkant van de pannenkoek goudbruin is. Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Schep uit de skillet en bak op deze manier 6-8 pannenkoeken van het beslag; sluit na elke handeling het deksel van de kamado.
- 5 Verwarm voor de vulling 2 eetlepels zonnebloemolie in de skillet en voeg de paddenstoelen, ui en knoflook toe. Bak enkele minuten totdat het meeste vocht van de paddenstoelen is verdampt. Voeg de kappertjes toe, bak 1 minuut en meng de peterselie door de vulling. Schep de vulling uit de skillet en veeg de pan schoon.
- 6 Verwarm voor de chutney 2 eetlepels zonnebloemolie in de skillet. Voeg de rode ui, sjalot, knoflook, gember en tijm toe en bak 10 minuten totdat de ui zacht is. Roer

het mosterdzaad en de basterdsuiker door het uimengsel en voeg de rodewijnazijn en het water toe. Laat pruttelen totdat het vocht stroperig is. Schep af en toe om en sluit na elke handeling het deksel van de kamado. Voeg versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak toe en schep de chutney uit de skillet. Je kunt hem lauwwarm of op kamertemperatuur bij de pannenkoeken serveren. Maak de skillet schoon en haal even uit de kamado.

- 7 Verdeel de vulling in 6-8 gelijke porties, afhankelijk van hoeveel pannenkoeken je hebt gebakken. Leg een pannenkoek op je werkblad en schep er een portie van de vulling op. Sla de onderkant over de vulling, sla de zijkanten naar binnen en rol op. Herhaal met de rest van de vulling en de pannenkoeken.
- 8 Plaats de skillet weer in de kamado en schenk er een laagje zonnebloemolie van ongeveer 5 mm in. Klop om te paneren de eieren in een diep bord los. Strooi de bloem en het paneermeel afzonderlijk van elkaar ook in diepe borden. Wentel een gevulde pannenkoek achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Herhaal met de rest van de gevulde pannenkoeken.
- 9 Leg de schnitzelpannenkoeken, eventueel in porties, in de skillet en bak ze 3-4 minuten totdat de onderkant goudbruin en krokant is. Keer ze om en bak ook de andere kant goudbruin en krokant. Serveer met de uienchutney.

VOOR 6-8 PERSONEN

-  voor de pannenkoeken
- + 2 eieren
 - + 300 ml melk
 - + 150 g bloem
 - + versgemalen zwarte peper en zeezout
 - + zonnebloemolie, om in te bakken

voor de vulling

- + 250 g gemengde paddenstoelen of kastanjechampignons
- + 2 rode uien
- + 2 teentjes knoflook
- + 4 eetl. kappertjes
- + ½ bosje peterselie
- + 2 eetl. zonnebloemolie

voor de chutney

- + 3 rode uien
- + 2 banaansjalotten
- + 2 teentjes knoflook
- + 1 cm gemberwortel
- + 3 takjes tijm
- + 2 eetl. zonnebloemolie
- + ½ eetl. mosterdzaad
- + 3 eetl. donkere basterdsuiker
- + 3 eetl. rodewijnazijn
- + 3 eetl. water
- + versgemalen zwarte peper en zeezout

om te paneren

- + 2 eieren
- + 100 g bloem
- + 100 g paneermeel

-  + standaardrooster
+ skillet

-  200 °C



Bereidingstechniek BAKKEN en GRILLEN

TONIJN TATAKI

Het mooiste is als je voor dit recept saku tonijn gebruikt. Dit zijn blokken tonijn van sashimi-kwaliteit. Als alternatief kun je ook kiezen voor mooie tonijnsteaks. Omdat beide mooi recht zijn kun je ze perfect grillen. Bij de bereiding is het belangrijk om de vis een uur op kamertemperatuur te laten komen. Je grilt de tonijn namelijk maar kort. Leg je de vis na het inwrijven met de sesamololie weer in de koelkast om hem direct daarna te grillen dan is de kern nog koud. Je kunt hetzelfde recept ook loslaten op bijvoorbeeld zwaardvis of, voor een vegetarische variant, een dikke plak watermeloen.

- 1 Wrijf de tonijn aan beide kanten in met 4 eetlepels van de sesamololie en laat 1 uur op kamertemperatuur komen.
- 2 Breng de kamado met het gietijzeren grillrooster naar een temperatuur van 250 °C.
- 3 Verwarm de skillet op het rooster en snijd intussen de spitskool in dunne reepjes. Schenk de rest van de sesamololie in de skillet. Voeg de spitskool toe en bak 4-5 minuten totdat de kool zacht begint te worden.
- 4 Meng de wakame door de spitskool en haal de skillet uit de kamado als het mengsel warm is. Leg de tonijn op het rooster en grill 1 minuut. Keer de tonijn om en grill nogmaals 1 minuut.
- 5 Snijd de tonijn in dunne plakken. Verdeel het spitskoolmengsel over de borden, met daarop de tonijn. Besprenkel met de sojasaus en bestrooi met de furikake en de Sakura Cress of radijskiemen.

VOOR 4 PERSONEN

-  + 2 sakublokken tonijn of tonijnsteaks van 200 g
- + 6 eetl. sesamololie
- + ½ rode spitskool
- + 150 g wakame
- + 4 eetl. Tomasu Sweet Spicy Soy Sauce
- + 4 eetl. furikake (Japanse zeewiermix)
- + 1 bakje Sakura Cress of radijskiemen

-  + gietijzeren grillrooster
- + skillet

-  250 °C



LIMONADES VAN GEGRILD FRUIT

Het leuke van limonades op basis van gegrild fruit is dat je hierbij je creativiteit lekker kunt laten gaan. Door verschillende fruitsoorten te combineren en eventueel aan te vullen met kruiden stel je de lekkerste smaken samen. Dankzij het grillen karamelliseren de van nature in het fruit aanwezige suikers, daardoor wordt de smaak zoeter. Zeker wanneer je voor de eerste keer gegrild citrusfruit proeft, zul je versteld staan. En de limonades? Die kun je een dag van tevoren al maken.

Aardbei-meloenlimonade

- 1 Breng de kamado met het gietijzeren grillrooster naar een temperatuur van 220 °C. Snijd intussen de watermeloen in plakken van 2-3 cm dik en verwijder de schillen. Maak de aardbeien schoon en pluk de blaadjes van de takjes basilicum.
- 2 Gril de plakken watermeloen 5 minuten per kant. Sluit na elke handeling het deksel.
- 3 Snijd de watermeloen in grove stukken, doe ze met de aardbeien in de blender en maal glad. Voeg op het laatste moment de basilicum toe, zodat deze niet helemaal wordt fijn gemalen.
- 4 Zet minstens 1 uur in de koelkast voordat je de limonade serveert.

Citrus-ananaslimonade


- 1 Breng de kamado met het gietijzeren grillrooster naar een temperatuur van 220 °C. Halveer intussen de yuzu's of de citroenen. Schil de ananas, steek de harde kern eruit en snijd in ringen van 1 cm dik.

- 2 Gril de yuzu- of citroenhelften op het snijvlak 4 minuten. Draai de vruchten een kwartslag en gril nogmaals 4 minuten. Gril de ananasringen 4 minuten per kant en draai halverwege een kwartslag voor een grillruit. Sluit na elke handeling het deksel.
- 3 Pers het sap uit de yuzu- of citroenhelften. Doe het sap met de ananas in de blender en maal glad. Schenk de kokosmelk erbij, strooi de kurkuma in de beker van de blender en maal totdat alles goed vermengd is.
- 4 Zet minstens 1 uur in de koelkast voordat je de limonade serveert.


Sinaasappel-mangolimonade

- 1 Breng de kamado met het gietijzeren grillrooster naar een temperatuur van 220 °C. Halveer intussen de sinaasappels en de limoenen. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in plakken van 1 cm dik van de pitten. Schil de gemberwortel en snijd in de lengte in 4 plakken.
- 2 Gril de sinaasappel- en limoenhelften op het snijvlak 4 minuten. Draai de vruchten een kwartslag en gril nogmaals 4 minuten. Gril de mangoplakken en de gember 4 minuten per kant en draai halverwege een kwartslag voor een grillruit. Sluit na elke handeling het deksel.
- 3 Pers het sap uit de sinaasappel- en limoenhelften. Doe het sap met de mango en de gember in de blender en maal glad.
- 4 Zet minstens 1 uur in de koelkast voordat je de limonade serveert.


VOOR CIRCA 2100 ML AARDBEI-MELOEN- LIMONADE

-  + 1 watermeloen
- + 250 g aardbeien
- + 5 takjes basilicum

VOOR CIRCA 1250 ML CITRUS-ANANASLIMONADE

-  + 5 yuzu's of citroenen
- + 1 ananas
- + 1 blik kokosmelk van 400 ml
- + 1 eetl. gemalen kurkuma

VOOR CIRCA 1125 ML SINAASAPPEL- MANGOLIMONADE

-  + 9 perssinaasappels
- + 4 limoenen
- + 3 mango's
- + 3 cm gemberwortel

-  + gietijzeren grillrooster
- + blender
- + citruspers

-  220 °C

