

SMOKEY GOODNESS

BBQ SNACK ATTACK



JORD ALTHUIZEN
PYRO-CULINAIR AVONTURIER

Opmerkingen bij de recepten

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.

Eerste druk, maart 2023

© 2023 Smokey Goodness/Jord Althuizen/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuizen

Culinaire redactie: Lars Hamer

Cover & Foodfotografie: Remko Kraaijeveld

Reis- & eventfotografie: Jord Althuizen

Overige beelden: Inge Grossen (p. 165), Stephanie Bex (p. 166-177), Ron van Rutten (p. 171, 192-193, 204-205, 208), Christian Smits (p. 172-173)

Vormgeving en omslagontwerp: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

Ontwerp icoontjes: Welmoet de Graaf, Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 439 2676 8

ISBN e-book 978 90 439 2614 0

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, digitaal of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

SMOKEY GOODNESS BBQ SNACK ATTACK



KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER 6

BBQ BASICS 11

DELICIOUS DIPS 20

SMOKEY STIX 39

**BBQ, BOOZE & A HELL OF A
GOOD TIME 67**

STICKY FINGERS 94

BBQ BUNS & STEWS 127

SMOKEY'S ADVENTURES 155

BIGGER BITES 172

SMOKEY SWEETS 192

REGISTER 204



FIRESTARTER

WANNEER HET EEN GOED MOMENT IS OM DE BBQ TE LATEN ONTVLAMMEN? WAT DACHT JE VAN EVERYDAY EN ANYTIME! TRAKTEERDE IK JOU IN EERDERE BBQ-BOEKEN VOORAL OP ROKERIGE INSPIRATIE VOOR DE TRADITIONELE EETMOMENTEN VAN ONTBIJT, LUNCH EN DINER, MET *BBQ SNACK ATTACK* HEBBEN JOUW DOOR HOUTSKOOLGRUIS GEKLEURDE KNUISTEN HET BEWIJSSTUK IN HANDEN DAT DE FIK ER IEDER MOMENT VAN DE DAG IN KAN, MAG EN MOET. WANT OF JE NU JE ONTBIJT SKIPT EN DAT VLAMMEND IN WILT HALEN, OP ZOEK BENT NAAR EEN MET ROOK VOLGEZOGEN 'VIERUURTJE', EEN SMEULENDE BBQ-BODEM WILT LEGGEN VOOR HET STAPPEN (OF JUUST DIE TREK NADAT JE UIT DE KROEG ROLT WILT STILLEREN), DIT BOEK BARST UIT ZIJN BINDING VAN SMEUÏGE SMOKEY SNACKS WAAR JE ALTIJD JE TANDEN IN WILT ZETTEN.

Dit is niet het eerste Smokey Goodness-boek, en fans die de hele collectie op de (verstevigde) boekenplank hebben staan, vragen steeds vaker of het niet moeilijk is om met nieuwe, inspirerende recepten te komen. Tuurlijk, nu de teller in de serie al op 500 recepten staat is het steeds uitdagender. Maar ik zal je geruststellen: we barsten nog steeds van de licht ontvlambare ingevingen en weten maar al te goed hoe we die ideeënbus voller moeten stouwen dan een verse worst in zijn casing. Hoe? Door om ons heen te blijven kijken en op reis te gaan. Ook voor *BBQ Snack Attack* sloegen we onze vleugels uit en doken we diep in de smokers en koelingen van Amerika's toonaangevende BBQ-joints, vroegen we de door rook omgeven pitmasters het zweterige hemd van het lijf en genoten we proefondervindelijk van hun vurige kunsten uit naam van 'research & fun'. Wie namelijk met een open mind, lege maag en een gezonde dosis nieuwsgierigheid een roadtrip door de


BBQ-states maakt, komt niet alleen met een paar kilo's extra terug maar ook met een hoofd vol culinaire ideeën en bakken sterke verhalen voor rondom het kampvuur.

Het 'bescheiden' rondje door Georgia, South Carolina, North Carolina, West Virginia, Kentucky, Missouri, Tennessee en Alabama dat we tijdens onze avontuurlijke roadtrip maakten (lees zeker het reisverslag 'BBQ, Booze & A Hell Of A Good Time') zorgde er dan ook voor dat de receptinspiratie vaker oversloeg dan die van een bougie in een musclecar; hoofdstukken als 'Delicious Dips', 'BBQ, Buns & Bowls' en 'Sticky Fingers' vulden zich dan ook vanzelf. Ideeën vlogen ons om de oren terwijl de camera's gulzig de omgeving opslokten en vastlegden op de mooie foto's waarmee *BBQ Snack Attack* doorspekt is. In dit ene boek kunnen we natuurlijk niet alles laten zien, maar voor jou heb ik daar iets op gevonden. Kijk maar eens op www.smokeygoodness.com en laat je door ons nog verder


mee op reis nemen langs alle parels die we tijdens deze trip en eerdere reizen bezochten. Op onze site vind je namelijk gedetailleerde reisverslagen met de mooiste video's, interviews met de pitmasters, must go to adressen voor als jij zelf een roadtrip wilt maken en een breed scala aan recepten. Hier wachten ook de beste basisbereidingen voor BBQ-classics als pulled pork en brisket op je, waarmee je met de recepten in dit boek weer heerlijke snacks gaat maken.

Je hebt dus een dijk van een *BBQ Snack Attack*-boek te doorgronden, de lastige keuze te maken met welke recepten je gaat beginnen en ook nog eens een hele website met uren BBQ-kijken en leesplezier door te spitten. Wat je dan nog op deze bladzijde doet is me een raadsel, ga fikken en aanvallen jij!

Jord Althuisen

 @jordalthuisen

 @SmokeyGoodnessBBQ

 @SmokeyGoodnessBBQ





CHEESEBURGER BACON DIP

WAAR WE MET SMOKEY GOODNESS OOK STAAN, ALS WE EEN HAMBURGER OP HET FESTIVAL OF CATERINGMENU HEBBEN STAAN WETEN WE EEN DING ZEKER: SMOKER HEET OPSTOKEN, MOUWEN OPSTROPEN EN VLAMMEN! IN SNACK ATTACK TREF JE DAAROM OOK ZEKER MOOIE BURGERRECEPTEN AAN. MAAR WAT IS BETER? MEER, OF MINDER BURGERRECEPTEN? JUUST! DIT BURGERRECEPT KUN JE BESCHOUWEN ALS HET 'DECONSTRUCTED' BURGERRECEPT WAARMEE JIJ IN NO TIME DE PERFECTE SMAAK VAN DE BESTE BACON LOADED CHEESEBURGER OP TAFEL ZET VOOR VEEL VAN JE BBQ-BUDDY'S. GA WEL VOOR DIE MINI BURGER BUNS DIE JE EVEN KORT TOAST, EEN KROKANT BROODJE DIPT NAMELIJK NET EVEN WAT MAKKELIJKER.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

DIP

10 plakken gerookt ontbijtspek
2 rode uien, gesnipperd
400 g rundergehakt
250 g roomkaas
125 g geraspte cheddar
125 g geraspte provolone
2 el worcestersaus
2 el gele mosterd
1 tl knoflookgranulaat
2 tomaten, zaad verwijderd, in blokjes
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

2 augurken, fijngesneden
4 el bieslook, fijngehakt
chips & kleine getoaste burger buns

Benodigdheden

BBO met deksel of smoker handje (geweekte)
rookhoutsnippers (zoals eiken of hickory)
skillet van ca. 25 cm diameter

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
10 minuten, bereiding
45 minuten

Bereid een BBO voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160 °C is bereikt. Zet de skillet op de BBO en verwarm deze goed voor. Bak de bacon in de skillet krokant en haal deze uit de pan. Bak de rode ui en het gehakt kort aan in het baconvet en roer goed door. Meng eerst in een kom de overige ingrediënten voor de dip goed door elkaar. Verkruimel de krokante bacon en voeg 2/3 toe aan het gehakt.

Voeg het rookhout toe aan de gloeiende kolen en doe vervolgens de gemengde ingrediënten bij het gehakt in de skillet, roer goed door elkaar en laat nog circa 30-40 minuten in de BBO staan.

Haal de skillet van de BBO, garneer met augurk, bieslook en de bewaarde baconcrumble en serveer met nachochips en/of getoaste mini burger buns.



DRINKS AND DESSERTS

HOME MADE



Slice \$4.99 Whole \$28.00

Pecan Keylime Apple Mississippi Mud Sugar
SMOKED Chocolate
Chip Cookies

ADULT SHAKES

Chocolate Peanut Butter Bacon \$7.25
White Russian \$7.25
Vanilla Caramel Bourbon \$7.25

KIDS MEAL

Options:
pulled pork Sandwich
turkey grilled cheese side and
a drink \$6.99

Shakes & Floats

PIE SHAKE \$9.99
Chocolate Vanilla or Oreo Shake \$4.25
ROOT BEER, PURPLE Cow or
ORANGE FLOAT \$4.25

* Excel Fountain or bottled Sodas
* Fresh Brewed Sweet or unsweet Tea
* Canned Beer.....

SALADS

CHEF \$11.99
Smoked Caesar

SALAD
BEANS
LAW
RIES

BEER
Lager
Pils
Seltzer

SAUCE LINEUP
ST. LOUIS BLEND
CAROLINA MUSTARD
COFFEE BARBECUE
WHITE BARBECUE
HONEY BARBECUE
TEXAS HOT

Sugarfire Pie
Apple Pie
Pecan Keylime
ask about our pie

SMOKEY STIX





PERI PERI CHICKEN

PERI-PERI, PIRI-PIRI OF PIL-PIL? WHO CARES! JE MOET JE NIET BEZIGHOUDEN MET WAT NU DE FEITELIJKE NAAM IS, JE MOET DIT SUPEREENVOUDIGE MAAR O ZO LEKKERE 'IK NEEM DE LAATSTE SPIES VOORDAT MIJN BBQ BUDDY DAT KAN DOEN' GERECHT GEWOON GAAN MAKEN. DE SPIESEN ZIJN HEERLIJK ALS SNACK UIT HET VUISTJE. OF OP EEN SANDWICH MET EEN GULLE LIK HUMUS EN EEN HANDJE RUCOLA EEN PERFECT LUNCHITEM. SNEL KLAAR? NEE, NIET ECHT. VOOR DE BETERE SMAAK LAAT JE DE MARINADE NAMELIJK DRIE UUR INTREKKEN. MAAR DAT GEEFT JOU DRIE UUR DE TIJD OM ALVAST EEN ANDERE SNACK UIT DIT BOEK TE MAKEN. PROBLEM SOLVED.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

PERI PERI-MARINADE/-SAUS

5 Thai red chilies
2 rode paprika's
4 knoflooktenen
1 el gerookt paprikapoeder
3 el koriander, fijngehakt
4 el basilicum, fijngehakt
100 ml olijfolie
sap en rasp van 1 citroen
1 el honing
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

800 g kippendijen met vel, zonder bot
2 citroenen

Benodigheden

blender of staafmixer
satéstokjes
BBQ of grill
gietijzeren grillrooster (optioneel)
kernthermometer (optioneel)

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 3 uur, bereiding 20 minuten

You like it spicy? Laat dan de zaadjes en zaadlijsten van de pepers lekker zitten. Vind je BBQ-saus al vaak pittig? Haal dan zeker de zaadjes uit de peper. Gruwel je alleen al van de gedachte dat je tong een verhitte prikkel gaat krijgen? Vervang dan de Thai red chilies door de zeer milde verse rode pepers (waar je dan ook nog de zaadjes uithaalt). Voeg verder alle ingrediënten toe aan je blender of grijp de staafmixer stevig vast en pureer alles samen tot een glad mengsel.

Snij de kip in blokjes van ca. 1,5 bij 1,5 cm en meng de marinade er goed door. Zet in de koeling en laat minimaal drie uur marineren. Laat de satéstokjes ondertussen weken in water of gebruik stalen satépenen en skip deze stap. Snij de citroenen in kwarten. Bereid vervolgens een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 190 °C is bereikt. Rijg de gemarineerde kipblokjes aan de stokjes en grill deze aan beide kanten tot de kip een kerntemperatuur heeft bereikt van 74 °C. Gril als laatste de citroenkwarten tot ze licht geschroeid zijn. Leg de peri-perispiesen op een schaal en serveer met de gegrilde citroen die je er lekker over uitknijpt voordat je aanvalt.

ROAST BEEF & CHEDDAR SANDWICH

HOLY MOTHER OF A SANDWICH! DAT IS WELLICHT HET EERSTE WAT JE DENKT ALS JE DE RECEPTFOTO ZIET. EN DAN HOOP IK DAT DIE GEDACHTE AL SNEL GEVOLGD WORDT DOOR: 'DIE GA IK MAKEN!' WANT DIT IS EEN GUILTY PLEASURE DIE JE ZEKER GEPROEFD MOET HEBBEN. HET RECEPT IS EEN COPYCAT VAN EEN POPULAIRE SANDWICH VAN EEN AMERIKAANSE FASTFOODKETEN DIE HEM MET ROSBIEF MAAKT. DE PICANHA KOST WAT MEER, MAAR DE FLAVOR EN MALSHEID DIE JE DAAR MEE WINT, IS MONEY WELL SPENT.



135 °C

Ingrediënten
(voor 4 sandwiches)

1 picanha steak (circa 1,2 kg)
2 el olijfolie
4 el BBQ-rub (zoals Smokey's Beefalicious)

ARBY'S COPYCAT SAUCE

240 g ketchup
40 ml appelciderazijn
½ tl paprikapoeder
½ tl knoflookgranulaat
½ tl uiengranulaat
2 el mayonaise
1 el Tabasco
zout en zwarte peper

6 brioche burger buns
1 eiwit (optioneel)
1 el maanzaad (optioneel)
1 el gedroogde uienstukjes (optioneel)

120 g cheddar, geraspt
120 g burgerkaasplakjes
60 ml kookroom
¼ tl paprikapoeder

Benodigdheden

BBQ met deksel of smoker handje (geweekte)
rookhoutsnippers (zoals eikenhout)
kernthermometer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding
10 minuten, bereiding
60 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 135 °C is bereikt. Verwijder van de picanha steak eventuele vliesjes aan de vleeszijde. Als de vetlaag dik is, trim deze terug tot maximaal 5 mm en snijd kruislings in. Wrijf de picanha rondom in met olijfolie en bestrooi met de BBQ-rub. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en rook de picanha in circa 1 uur tot deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 52 °C.

Maak terwijl de picanha rookt de saus door alle ingrediënten in een kom te mengen. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Als je voor een echte copycat sandwich wilt gaan, bestrijk dan de bovenkant van de broodjes met eiwit en bestrooi met maanzaad en gedroogde stukjes ui. Bak kort af in een hete oven van 180 °C tot het eiwit mooi bruin gebakken is. Laat in een pan op laag vuur de geraspte cheddar en plakjes kaas smelten in de kookroom. Voeg het paprikapoeder toe en roer goed door tot er een egale massa ontstaat.

Snij de gegaarde picanha in zo dun mogelijke plakken, besmeer de broodjes met wat saus, verdeel de picanha steak over de broodjes (hoog stapelen), doe er een grote lepel warme kaassaus over en bedek met het broodkapje. Voilà, je Yankee snack sandwich is een feit.



FRIED HAND PIES

WAT DIT RECEPT MET BBQ TE MAKEN HEEFT? EHHH, NIETS. NOU JA, HELEMAAL NIETS... DEZE SOUTHERN TREAT, GEMAAKT VAN EEN BISCUIT-STYLE DEEG EN MET EEN ZOETE VULLING UIT DE FRITEUSE, VIND JE IN OLD SCHOOL BBQ-JOINTS EN DINERS WAAR DE SOUTH NOG VOL MEE STAAT. EN ALS JE NOU ECHT DE FIK NIET KUNT MISSEN, IS DE OPLOSSING SIMPEL: GEWOON DIRECT EEN GROTE HAP NEMEN ALS HIJ NET UIT DE FRITUUR KOMT, WEDDEN DAT JE DAN IETS VOELT BRANDEN?



180 °C

Ingrediënten
(voor 4 personen)

VULLING

1 el boter
2 appels (granny smith),
geschild, klokhuis verwijderd
en in blokjes gesneden
50 g bruine basterdsuiker
½ tl kaneel
1 tl vanille-extract
2 tl bourbon
½ el maïzena

TAARTDEEG

240 g zelfrijzend bakmeel
60 g boter, in blokjes
2 eierdooiers
80 ml warme melk
mespuntje zout

BOURBON GLAZE

½ tl vanille-extract
1 el bourbon
60 g poedersuiker

Benodigdheden
friteuse met olie
deegroller

Bereidingswijze
Duur: voorbereiding 1 uur,
bereiding 15 minuten

Maak de vulling door in een skillet of steelpan de boter op laag vuur te verwarmen en hier de appel kort in te stoven tot deze zacht begint te worden. Voeg de suiker, kaneel en het vanille-extract toe en roer goed door tot de suiker is opgenomen. Haal de pan van het vuur, roer de bourbon en maïzena erdoor en zet opzij.

Verwarm je de olie in de friteuse naar 180 °C. Meng in een kom de ingrediënten voor het taartdeeg door elkaar. In het begin zal het flink aan je vingers kleven: even doorzetten en doorkneden tot er een deegbal ontstaat. Probeer het deeg niet te overkneden voor een mooi flaky resultaat. Bestrooi een werkblad met wat extra bakmeel en verdeel het deeg in vier gelijke stukken. Rol met een deegroller een stuk deeg uit tot een cirkel met een dikte van circa 3-4 mm. Schep in het midden ¼ van de appelvulling en zorg ervoor dat je een rand van 2 cm rondom de vulling vrij houdt.

Vouw het deeg nu dubbel over de vulling om een gevulde halvemaaan te creëren. Snij de randen van het deeg bij en druk met een vork het deeg op elkaar. Als het deeg niet goed wil plakken, kun je het eerst natmaken met een in water gedoopte vinger. Het is belangrijk dat het goed plakt en afsluit, anders loopt straks je vulling eruit en frituurolie erin. Herhaal het proces met de overige drie delen deeg en vulling.

Laat de hand pies voorzichtig per twee (tenzij je een megagrote friteuse hebt) in de hete olie zakken. Bak 3 minuten per kant (ze gaan drijven en je moet ze zelf keren) tot het deeg goudbruin en gerezen is. Herhaal met de andere twee hand pies en laat kort een beetje afkoelen. Meng ondertussen in een kommetje vanille-extract, bourbon en poedersuiker, kwast hier de nog warme hand pies mee in en serveer direct.



JIM BEAM



KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON
WHISKEY



WE WANT SMOKEY SNACKS!

**MET SMOKEY GOODNESS BBQ SNACK ATTACK
HEB JE HÉT BEWIJS IN HANDEN DAT HET ALTIJD
EEN GOED MOMENT IS OM JE BBQ TE
LATEN ONTVLAMMEN.**



**OF JE NU JE ONTBIJT SKIPT EN DAT VLAMMEND
IN WILT HALEN, OP ZOEK BENT NAAR EEN MET
ROOK VOLGEZOGEN LUNCH OF 'VIERUURTJE', EEN
SMEULENDE BBQ-BODEM WILT LEGGEN VOOR
HET STAPPEN (OF JUUST DIE TREK NADAT JE UIT DE
KROEG ROLT WILT STILLEN), DIT BOEK BARST UIT
ZIJN BINDING VAN SMEUÏGE SMOKEY SNACKS
WAAR JE ALTIJD JE TANDEN IN WILT ZETTEN...
AANVALLEN!**



**SMOKEY GOODNESS:
DE ENIGE ECHTE, ABSOLUTE
BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN.
MEER DAN 375.000 EX VERKOCHT**

**'BEVRIJD JE INNERLIJKE PYROMAAN
EN GA LOS OP DEZE HEERLIJKE RECEPTEN'**

- TELEGRAAF

**'ALS ER IEMAND IS DIE HET SNACKEN NAAR
EEN HOGER NIVEAU HEEFT GETILD, IS HET
JORD ALTHUIZEN. TOONAANGEVEND OP
HET GEBIED VAN SNACKS EN BBQ!'**

- EKE BOSMAN AKA SNACKSPERT



9 789043 926768

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen