

# MAN MET SMAAK

DE BESTE RECEPTEN VAN  
NEDERLANDS GROOTSTE  
SMAAKMAKERS



JORD ALTHUIZEN, MOUNIR TOUB, NIVEN VAN BRONCKHORST-KUNZ,  
BART VAN OLPHEN, HIDDE DE BRABANDER, GERTJAN KIERS

# MAN MET SMAAK

DE BESTE RECEPTEN VAN NEDERLANDS GROOTSTE SMAAKMAKERS:  
JORD ALTHUIZEN, MOUNIR TOUB, NIVEN VAN BRONCKHORST-KUNZ,  
BART VAN OLPHEN, HIDDE DE BRABANDER, GERTJAN KIERS

**KOSM•S**

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

## **VOORWOORD 6**

**DE SMOKEY BBQ MAN 8**

**JORD ALTHUIZEN 10**

**DE VERANTWOORDE VIS MAN 28**

**BART VAN OLPHEN 30**

**DE I LOVE MEAT MAN 48**

**GERTJAN KIERS 50**

**DE ALS-HET-KAN-VEGA MAN 66**

**MOUNIR TOUB 68**

**DE 80/20 GROENTE MAN 84**

**NIVEN VAN BRONCKHORST-KUNZ 86**

**DE VERFIJNDE ZOET MAN 104**

**HIDDE DE BRABANDER 106**

**MANNENBOEKEN 124**

**REGISTER 126**

# VOORWOORD

## De beste recepten van mannen, voor mannen met smaak.

**B**en jij de man die iedere zondag het vlees snijdt? De man die met zon én regen achter zijn BBQ te vinden is? De man die de kunst van zoete verleiding verstaat? Of de man die wel raad weet met een lekker stukje vis of mooie groente? Hoe dan ook, je bent een man met smaak!

In dit ultieme mannenkookboek vind je de beste recepten voor elke man of mood, met recepten van de grootste culinaire smaakmakers van Nederland. Gril de ultieme BBQ-burger van Jord Althuizen, organiseer Fishy Friday Night met Bart van Olphen, snijd een juicy steak van Gertjan Kiers, eet eens vega met Arabische smaakmakers van Mounir Toub, zet groente voorop volgens de 80/20 formule van Niven van Bronckhorst-Kunz en eindig met een spectaculair dessert als Grand Finish van Hidde de Brabander.

Elke man achter een pan. Of je nu een beginnende kok of ervaren BBQ'er bent. Een familieman of een verleider. Een echte vleeseter of geweldige groenten kunt waarderen. De recepten in dit boek zijn makkelijk, voedzaam en vooral heel erg lekker.





# JORD

De man die ons kennis liet maken met *low & slow* en *hot & fast*: BBQ-koning Jord Althuisen. Jord is oprichter, eigenaar en pitmaster van authentiek BBQ-Cateringbedrijf Smokey Goodness.

# ALTHUIZEN

## DE SMOKEY BBQ MAN

“Ik heb altijd al een grote liefde voor eten gehad. Ik heb de Hogere Hotelschool gedaan en als chef-kok en restaurantmanager gewerkt. Ook was ik culinair eindredacteur bij een foodmagazine. Maar als je me destijds had verteld dat ik nu een BBQ-imperium in Nederland en meerdere kookboeken op m'n naam zou hebben?!” Dat BBQ-imperium bestaat onder meer uit vestigingen van BBQ-restaurant Black Smoke in Rotterdam en Antwerpen en The Rough Kitchen in Amsterdam. Van Jords Smokey Goodness-bestsellerserie kookboeken zijn inmiddels meer dan 365.000 exemplaren verkocht. Meerdere van deze boeken werden uitgeroepen tot Kookboek van het Jaar. “Een avonturier kun je me ook wel noemen. Mijn vrouw is Amerikaanse en toen we in 2010 op familiebezoek in Colorado waren, kwamen we op een foodfestival terecht waar de grootste barbecues stonden die ik ooit had gezien. En het eten was fantastisch! Eenmaal terug in Nederland zou ik een bedrijfsfeestje organiseren. Geïnspireerd door Amerika besloot ik een smoker te huren. Dat was een succes, en dit concept hebben we uitgetest op festival de Rollende Keukens in Amsterdam. Dat heb ik drie jaar gedaan, daarna heb ik mijn baan opgezegd en ben ik fulltime met Smokey Goodness begonnen. Het werd mijn missie om

Nederland kennis te laten maken met een betere vorm van barbecueën op echt vuur.”

Wat Jord zo mooi vindt aan barbecueën? “Het is een hele pure vorm van koken. Je bent in de weer met vuur, dat verandert constant en je moet heel erg anticiperen op de warmte.” Jord is fan van de ‘rough kitchen’: “Stoere mannen en vrouwen, open vuur, grote stukken duurzaam vlees, vis, kraakverse groenten en een hoop spektakel. We hebben grote, in het oog springende smokers en BBQ’s staan en gaan voor de authentieke bereiding van echte, eerlijke gerechten. Ik heb nog steeds onbegrensd plezier in het barbecueën.” Voor zijn inspiratie reist hij de wereld af. “Australië, Noord-Amerika, Latijns-Amerika, Afrika, Europa: ik reis er naartoe, dompel me onder in de lokale BBQ-cultuur en laat mijn eigen interpretatie erop los. En dus proef je in dit boek in tequila gegrilde gamba’s uit Mexico, breng ik de Chili cheese dogs uit New York naar je achtertuin, en is de Texas Turkey een smakelijke reddingsboei tussen je beef ribs en pulled pork. Gooi niet meer zes verschillende soorten vlees op je barbecue. Maak een gerecht en maak dat heel goed.” Jord is met zijn originele, smakelijke bereidingswijzen en gerechten de BBQ-smaakmaker. “*I live and breath BBQ!*”





**“Finger  
licking  
good!”**















# Briocheplaatje met vijgen en hangop

Je calorieënmeter begint hiervan te twinkelen. Maar zo nu en dan vind ik dat ik het verdien en dan staat deze brioche met vijgen op mijn wishlist.

---

VOOR 1 OVENPLAAT • 4-5 PERSONEN • BEREIDING: 15 MINUTEN • OVENTIJD: 10-15 MINUTEN

---

- 1 briochebrood (à 400 g)
- 50 g roomboter, gesmolten
- 175 g lichtbruine basterdsuiker
- 50 ml volle melk
- 4 vijgen, in plakjes
- 50 g hangop
- ½ tl anijszaad

## Benodigheden

- Ovenplaat met opstaande rand (30 x 20 cm)
- Bakpapier
- Steelpan
- Bakkwastje

Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed de ovenplaat met bakpapier.

Snijd het briochebrood in de lengte doormidden en snijd iedere helft in 10 plakken van 2 cm dik.

Leg de sneetjes briochebrood op de ovenplaat – zorg ervoor dat ze dicht tegen elkaar aan liggen.

Laat de boter smelten in een steelpan, voeg de suiker toe en blus af met de melk. Roer even goed door en smeer dit mengsel op de plakjes brioche.

Leg op ongeveer de helft van de sneetjes brioche een plakje vijg. Zet 10-15 minuten in de oven.

Lepel op ieder briochebroodje een theelepel hangop en bestrooi met het anijszaad.

## Tip:

Bak een deel van de vijgen mee in de oven en leg op de andere helft van de briochetostjes een ongebakken plakje vijg. Dit zorgt voor een andere smaaksensatie.

de 80/  
20  
groente M



**MAN**

**NIVEN VAN BRONCKHORST-KUNZ**







# MAN MET SMAAK

In dit ultieme mannenkookboek vind je de beste recepten voor elke man of mood, van de grootste culinaire smaakmakers van Nederland. Van the best of BBQ tot aan klassieke rollade, Friday Fish Night, 80% groente - 20% vlees of helemaal meatless, met vlammende desserts als grand finale, er is geen man met smaak die dit boek weerstaan kan!



9 789043 929714

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen