

SMOKEY GOODNESS 2

HET NEXT LEVEL BBQ BOEK



JORD ALTHUIZEN
CARNIVORESQUE AVONTURIER



www.kosmosuitgevers.nl

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, april 2017

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en receptuur: Jord Althuisen

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Redactie: Kirsten Verhagen

Fotografie: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen

(blz. 2-3, 4-5, 5-6, 10-11, 12, 14-15, 18, 19, 23, 38, 44-45, 46, 48-49, 50, 53, 54, 56, 57, 59, 70-71, 80-81, 83, 84, 86-87, 89, 90, 93, 94-95, 99, 100, 102-103, 104-105, 107, 112, 113, 116, 122-123, 139, 140-141, 155, 156, 158, 159, 161, 165, 190, 206-207, 220-221), Arne Ramak (blz. 34, 35, 92, 152-153, 162-163, 188, 219)

Foodstyling: Remko Kraaijeveld, Jord Althuisen

Ontwerp Icoontjes: Tijs Koelemeijer

Vormgeving en omslagontwerp:

Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

ISBN 978 90 215 6474 6

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm 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.

JORD ALTHUIZEN

SMOKEY GOODNESS II

HET NEXT LEVEL BBQ BOEK



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



INHOUD

FIRESTARTER	9
LATIN LINGO	13
WANT TO HAVES	16
NEED TO KNOWS	21
SIDES & SUCH	24
FUERTE LATINO	44
BBQ STREETFOOD, SNACKS & SANDWICHES	56
ASADO ARGENTINA	80
BEEFALICIOUS	104
PORK PERFECTION	122
FEATHERS & FIRE	140
LOS GAUCHOS	152
FLAMING FISH	162
NEXT LEVEL BBQ	176
BURNING BROTHERS	200
SWEET STUFF	208
GET YOUR GEAR	218
REGISTER	222
MUCHOS GRACIAS A	224



FIRESTARTER

HET BBQ-VUUR GRIJPT ALS EEN RAZENDE OM ZICH HEEN EN RAAKT MEER EN MEER CULINAIRE ENTHOUSIASTELINGEN - ZOALS JIJ - MET EEN BRANDENDE INTERESSE IN DEZE AUTHENTIEKE VORM VAN KOKEN. STEEDS VAKER VERRUILLEN WE DE VERTROUWDE THUISKEUKEN MET ZIJN ELEKTRONICA, DIGITALE TIMERS EN THERMOMETERS VOOR DE ANALOGIE BUITENKEUKEN, WAAR WE DE TIJD NEMEN OM TE DISCONNECTEN. HIER ZIJN DE GEUR DIE VRIJKOMT BIJ HET ROOSTEREN, HET GEVOEL VAN DE WARMTE, HET GELUID VAN KNISPEREN EN SISSEN EN HET ZIEN VAN DE INTERACTIE TUSSEN VUUR EN INGREDIËNT DE INTUÏTIEVE GRAADMETERS VOOR ONS KOOKPROCES. HET IS EEN PLEK WAAR HET SOCIALE ASPECT VAN HET BEREIDEN EN GENIETEN VAN ETEN HET FUNCTIONELE VOEDEN OVERTROEFT EN DE ZINGEVING VERSTERKT. DE ACHTERTUIN WORDT EEN PLEK WAAR WE DE TIJD NEMEN VOOR ONSZELF, ELKAAR EN HET HERONTDEKKEN VAN DE GENEUGTEN VAN PRIMITIEF KOKEN. LET'S GO OUTSIDE.

En naar buiten gaan we. Wow! Wat er na de lancering van deel I van Smokey Goodness is gebeurd, had ik in mijn stoutste dromen niet kunnen bedenken. Had ik me tijdens het schrijven regelmatig afgevraagd of het wel 'goed genoeg' was voor de leergierige BBQ-community, uiteindelijk bleek dat gewoon snor te zitten. En het waren niet de verkoopaantallen of de bekroning tot Kookboek van het Jaar die mij het meest geraakt hebben, maar de enthousiaste reacties en ingezonden foto's van lezers, die geïnspireerd door mijn recepten hun eerste low & slow-ervaringen opdeden. Die het 'Mayor League BBQ'-hoofdstuk omarmden en zelf een hillbilly brick pit bouwden of tickets naar de States boekten en ons vroegen welke BBQ-joints niet mochten ontbreken op hun hitlist. Door dit vlammeende enthousiasme kon een vervolg op het ingezette BBQ-avontuur natuurlijk niet uitblijven, so here it is!

Daarmee kreeg ik de kans om een langgekoesterde wens in vervulling te laten gaan: asado style barbecueën in Argentinië! Mijn culimaatje Arne Ramak en ik pakten onze koffers en trokken vol goede moed en met lege maag richting het bedevaartsoord voor carnivoren. Latijns-Amerika bleek een schot in de roos. We ontdekten in Argentinië en Uruguay een compleet nieuwe manier van barbecueën, een waarbij je wel direct grilt maar toch low & slow te werk gaat. Daarnaast troffen we er een keur aan nieuwe smaken, ingrediënten, gerechten en drankjes aan. De gerechten zijn enerzijds kleurrijk door het overdadige gebruik van verse kruiden, mojo's en salsa's, en anderzijds verrassend doordat er nog volop gewerkt wordt met vleesdelen die wij allang vergeten zijn. Wordt de Amerikaanse BBQ-stijl gedomineerd door specerijen en BBQ-sauzen, de latino's creëren een prachtig samenspel tussen het bombastische van geroosterd vlees en frisse accenten in de vorm van garnituur en marinades. Bij thuiskomst heb ik alle inspiratie die ik tijdens onze reis opdeed samengevoegd met de expertise van de harde kern van de Smokey Crew, Rokus, Dré en Roland. Ge-

zamenlijk hebben we de vernieuwende gerechten vormgegeven, die zo verdomd goed zijn vastgelegd door Remko dat je de foto's in dit boek bijna wilt aflikken.

Ik wil je wederom uitdagen om de gebaande BBQ-paden te verlaten. Om die brave keramische of kogel-BBQ eens te laten staan en met schep, schoffel en staalboer in de aanslag de primitieve oerkeuken in optima forma te creëren. We gaan een stapje verder, zetten een tandje bij en leggen de lat nog wat hoger. Kortom, we gaan Next Level BBQ-koken!



CRAB CAKES

MET MANGO-SRIRACHA-MAYO

DEZE CRAB CAKES ZIJN MET DE NODIGE FINESSE PRIMA TE GRILLEN. DE EXTRA SMAAK DIE DE GRILL EN HET HOUTGESTOOKTE VUUR GEVEN AAN HET DELICATE KRABVLEES IS ZO LEKKER DAT JE HET RISICO DAT ZE BREKEN BEST DURFT TE NEMEN. DE TRUC IS EEN GOED SCHOONGEMAAKT EN MET OLIE INGEVET ROOSTER EN PAS DRAAIEN ALS DE ONDERKANT MOOI KROKANT EN DE CRAB CAKE BIJNA GAAR IS. SPEEL JE HET LIEVER OP SAFE? ZET DAN EEN KLEIN OVENBESTENDIG PANNETJE OF GIETIJZEREN BAKPLAAT (PLANCHA) OP JE ROOSTER EN BAK ZE HIEROP KROKANT. DE MANGO-SRIRACHA MAYO OM TE DIPPEN IS MET ZIJN SWEET HEAT DE PERFECTE DIP VOOR DE CRAB CAKES.



Ingrediënten (8 crab cakes)

CRAB CAKES

1 ei
 3 el mayonaise
 1 tl dijnosterd
 1½ tl worcestersaus
 ½ tl tabasco
 ¼ tl knoflookgranulaat
 ½ tl gerookte-paprikapoeder
 ½ rode paprika, in kleine blokjes gesneden
 3 lente-uitjes, in dunne ringen gesneden
 1 el fijngehakte bladpeterselie
 4 sneetjes witbrood, korst verwijderd, licht gedroogd en fijngehakt
 zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
 500 g jumbo lump-krabvlees (indien uit blik: uitgelekt)

MANGO-SRIRACHA-MAYO

50 g mayonaise
 3 el sriracha
 1 rijpe mango, geschild en pit verwijderd
 sap van ½ citroen
 zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak

Benodigheden

mengkom
 keukenmachine of staafmixer
 BBQ met deksel voor direct grillen
 gietijzeren rooster, bakplaat of plancha-accessoire

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1½ uur, bereiding ½ uur

Meng in een kom het ei, de mayonaise, mosterd, worcestersaus en tabasco en roer ze goed door elkaar. Doe de overige ingrediënten behalve het krabvlees erbij en meng goed. Voeg als laatste het krabvlees toe en roer het er met de hand zorgvuldig door. Verdeel het mengsel in acht gelijke bal-

letjes. Vorm de balletjes tussen je handen in een hockeypuckvorm door stevig te drukken. Laat de cakes 1 uur rusten in de koelkast. Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Ga je voor safe, verhit dan alvast de bakplaat of plancha mee.

Maak ondertussen de mango-sriracha-mayo door alle ingrediënten samen te voegen en te puren met een staafmixer of keukenmachine. Controleer op smaak en voeg eventueel zout of versgemalen zwarte peper toe. Leg de crab cakes op de grill, bakplaat of plancha en zet de deksel terug op de BBQ. Laat de crab cakes in 6-8 minuten bruin worden en draai ze pas om als ze stevig aanvoelen en los beginnen te komen van het grillrooster. Gaar de andere zijde circa 4 minuten, tot ook deze mooi bruin en krokant is. Serveer de crab cakes met de verse mango-sriracha-mayo om te dippen.



SMOKEY'S GOLDEN RIBS

DE HOOFDROLSPeler IN DE SAUS VOOR DEZE GOLDEN RIBS IS DE GOUBES, OOK BEKEND ALS PHYSALIS EN VAAK VERKETTERD TOT DECORATIE BIJ JE DESSERT. ONTERECHT! WANT DEZE UIT DE ZUID-AMERIKaanSE ANDES AFKOMSTIGE SMAAKBOMMETJES ZIJN GEWELDIG OM EEN SAUS VAN TE MAKEN DIE MET ZIJN LICHTZURE CITRUSSMAAK GEWELDIG PAST BIJ SPARERIBS. EEN LEUK RECEPT VOOR ALS JE VERZOT BENT OP HET BETERE KLUIFWERK, MAAR TOE BENT AAN MEER VARIATIE.



Ingrediënten (4 personen)

4 spareribs
8 el Tropical Pork Rub (zie blz. 27)
100 ml appelsap
100 ml appelciderazijn

GOUBES- ABRIKOZENSAUS

300 g goubes (physalis)
1 verse rode peper, zonder zaadjes en grof gehakt
150 ml water
sap en rasp van 1 citroen
1 el chipotle-tabasco
40 g roomboter
2 el abrikozenjam
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigdheden

kruiskopschroevendraaier
BBQ voor indirect grillen
4 handjes appel-, peer- of mesquiterookhoutsnippen, geweekt in water
sprayflesje
staafmixer
kernthermometer
kwastje

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 1 uur, bereiding circa 4½ uur

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 °C is bereikt. Ontvliet de spareribs door een kruiskopschroevendraaier tussen het longvlies en het bot aan de achterzijde van de rack te steken. Wrik de schroevendraaier voorzichtig heen en weer tot deze over de gehele breedte tussen vlies en bot zit. Trek deze dan naar je toe en haal zo het hele vlies van de rack af. Bestrooi de ribben aan beide zijden gelijkmatig met de Tropical Pork Rub. Voeg de geweekte rookhoutsnippen toe aan de gloeiende kolen, leg de gekruide spareribs op de BBQ en sluit de deksel. Gaar de ribben 2 uur, waarbij je ze om het ½ uur natspuit met het mengsel van appelsap en appelciderazijn in een sprayflesje. Na circa 2 uur, als ze mooi goudbruin van kleur zijn, verpak je de ribben in aluminiumfolie, waarbij je ze voor het dichtvouwen nog één keer goed natspuit. Gaar de ribben circa 1½ uur verder in de folie.

Maak ondertussen de goubes-abrikozensaus door in een steelpannetje de goubessen en rode peper met het water te stoven tot de bessen zacht zijn geworden. Pureer met een staafmixer. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed door tot de boter en jam volledig zijn opgelost.

Haal de spareribs uit de folie zodra ze een kerntemperatuur van 72 °C hebben bereikt. Kwast ze in met de warme goubes-abrikozensaus en laat nog 5-10 minuten op de BBQ liggen zodat de saus goed hecht en een beetje indikt op de ribben. Serveer met je favoriete side dishes of zet onbeschaamd de schaal op schoot zonder te delen. Het is je vergeven.

YOUR ENTHUSIASM FUELS OUR FIRE! BEDANKT VOOR DE SUPPORT, BBQ LOVE EN HET DOORGEVEN VAN HET BRANDENDE VUUR. ZOEK ONS OP FACEBOOK, TWITTER OF INSTAGRAM EN LET'S CONNECT TILL WE MEAT AGAIN IN 2018. WANT HET VUUR DOOFT NOOIT EN HET AVONTUUR ZAL VERDER GAAN. TO BE CONTINUED.



...BASSEER
...DE CAMPFIRE
...MOMENTEN
DIEK
IS
...MET
...EINDE KOMT.
...GERECHTEN,
...NIEBIJ DE
...PORT EN
...EEN SMAKELIJK
...OP TAFEL STAAT,
...MORGEN WEL.



BURNING HOT, DAT IS BARBECUEËN SMOKEY GOODNESS-STYLE. HET ECHTE WERK: STOER, SLOW EN DIT KEER OOK VOL FUEGO. WANT SMOKEY REIST AF NAAR ZUID-AMERIKA, OP ZOEK NAAR DE BBQ-CULTUUR VAN ONDER ANDERE DE ARGENTIJNSE PAMPA'S. VAN VURIGE SALSA'S TOT COMPLETE ASADO'S, PORKBELLY PITA'S ÉN LATINO SPARERIBS. NATUURLIJK GAAN WE OOK NEXT LEVEL! GRIL BOVEN OPEN VUUR, GRAAF JE EIGEN FIRE PIT OF - VOOR DE ECHTE VUURVRETERS - BÔUW JE EIGEN INFIERNILLO. MET SMOKEY GOODNESS MAAK JE WERK VAN JE CARNIVORESQUE HOBBY.

JORD ALTHUIZEN IS DE MAN ACHTER SMOKEY GOODNESS. NA IN AMERIKA GEPROEFD TE HEBBEN VAN TRUE BARBECUE STARTTE HIJ BBQ-CATERING SMOKEY GOODNESS, MET ALS MISSIE NEDERLAND IN VUUR EN VLAM TE ZETTEN VOOR WARE BARBECUE. ZIJN EERSTE BOEK SMOKEY GOODNESS IS EEN ABSOLUTE BESTSELLER EN UITGEROEPEN TOT KOOKBOEK VAN HET JAAR 2016.

'SMOKEY GOODNESS II IS DE MANCAVE VOOR DE OERMENS. ROOK, VUUR EN ETEN, TERUG NAAR DE BASIS, MET BALLEN.'

**- MILJUSCHKA WITZENHAUSEN,
24KITCHEN, RTL**

'EEN LEKKER VET BOEK MET RUIGE RECEPTEN EN EEN PERSOONLIJK VERHAAL. SMOKEY GOODNESS STAAT ALS EEN HUIS EN DE PASSIE SPAT ER VANAF.'

- JURY KOOKBOEK VAN HET JAAR



9 789021 564746

www.kosmosuitgevers.nl

K
KOSMOS

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen