

## Wat leggen we op de BBQ?

Uit de International Weber Grillwatch Survey blijkt dat er wereldwijd flinke verschillen in voorkeur bestaan. Varkensvlees is onder Nederlandse, Deense en Duitse barbecueërs het populairst, terwijl hun Angelsaksische vrienden vooral voor rundvlees gaan. Indiërs barbecueën zich helemaal scheel aan kip. Opvallend is dat Nederlanders relatief veel groente en fruit roosteren. En na India zijn we de grootste visgrillers ter wereld. De Nederlandse bbq-smaak in cijfers ('Wat legt u geregeld op uw grill?'):

- 1 Varkensvlees
- 2 Rundvlees
- 3 Gevogelte
- 4 Vis en schaaldieren
- 5 Groenten
- 6 Lamsvlees
- 7 Brood
- 8 Fruit en toetjes
- 9 Geitenvlees
- 10 Overigen



Vlam in de pan: Jeroen Hazebroek roostert zijn steaks vaak met het deksel op de barbecue: 'Het vlees krijgt dan een veel rijkere smaak.'

## VIJF SUPERTIPS VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT

# Haal het beste uit uw karbonade

Creativiteit en inspiratie komen volgens Jeroen 'Mr BBQ' Hazebroek vanzelf wanneer we de belangrijkste grondbeginselen van het barbecueën snappen. Een beknopt college.

### 1 DIRECT EN INDIRECT GRILLEN

Slechts 29 procent van de Nederlandse barbecueërs kent het verschil tussen direct en indirect grillen. „En toch is dat elementair,” zegt Hazebroek. „Het principe is eenvoudig. Als het product de gloed kan 'zien', grill je direct, als de stralingswarmte het product niet direct bereikt, grill je indirect. De directe methode gebruik je om vlees snel dicht te schroeien. Vervolgens laat je het rustig indirect garen.” U creëert een directe en indirecte grillzone door alleen aan één kant van het kolenrooster kooltjes te leggen. Als u de hete kooltjes ook nog eens in hoogte laat aflopen, maakt u een optimale temperatuurregulatie mogelijk. Wacht tot de kooltjes de kleur van geitenwollen sokken hebben gekregen voordat u iets op het rooster legt. Pas dan zijn ze op temperatuur.

### 2 GEBRUIK HET DEKSEL

Tweede van de Nederlanders denkt dat het deksel van een kogelbarbecue er is om hem netjes te kunnen opbergen. „Barbecueën is een combinatie van de stralingswarmte van de kolen, de circulerende hete lucht en rook,” zegt Hazebroek. „Zonder deksel zijn die laatste twee te

verwaarlozen, dus: erop dat ding. Velen beweren dat de grill met het deksel erop te heet wordt. Onzin. De temperatuur zakt juist iets, de gloed wordt gelijkmatiger en je kunt lekker *low and slow* grillen. Het vlees krijgt een veel rijkere smaak.” De echte freaks en profs lopen weg met de Big Green Egg, een keramische barbecue met superieure grilleigenschappen. Sterrenkoks als Herman den Blijker en Jonnie Boer hebben er een staan. U wilt niet meteen een vermogen spenderen? Een gewone kogelbarbecue doet het ook. Hazebroek adviseert vooral te controleren of het ding stevig staat. Voor iets meer geld is er de fameuze Cobb, een in Zuid-Afrika ontwikkelde, gemakkelijk te transporteren houtskoolstoof die kan grillen, roken, bakken en stoven. Nog een tip: til het deksel niet te vaak op. Iedere keer zakt de temperatuur, waardoor het langer duurt en het eten droger wordt. Gebruik een thermometer die buiten het deksel afleesbaar is.



### 3 ELEKTRISCH EN GAS VERSUS HOUTSKOOL

Wat vindt de *godfather* van de Nederlandse barbecue-scene van 'comfortabele' alternatieven als grillen op gas en de elektrische bbq? „De elektrische bbq?” Jeroen Hazebroek verslikt zich in zijn koffie. Het is duidelijk dat we iets raars hebben gezegd. „Elektrisch barbecueën bestaat niet,” zegt hij tenslotte met ogen als schoteltjes. „Dat heet gourmetten. En barbecueën op gas... tja. Natuurlijk, het kán. Als je veel plezier beleeft aan je gasbarbecue, ga er dan vooral mee door. Maar mensen moeten zich niet laten wijsmaken dat gas makkelijker is dan kooltjes of briketten. Het is een hoop werk om de branders schoon te houden. Meestal wordt als verkoopargument aangevoerd dat je de warmtetoever met gas makkelijker reguleert, maar dat valt tegen. Er zitten vaak drie standen op. In de laagste waait de vlam meteen uit en in de hoogste verbrandt de boel. Als je om wat voor reden ook een gasbarbecue koopt, kies dan in elk geval voor een model

met branders die traploos open dicht te draaien zijn.” Eén groep barbecueërs is vaak gedwongen om (ook) een gasbarbecue aan te schaffen: kampeerdere. Op veel campings is houtskool verboden.

### 4 ROKEN

Zelf roken wordt steeds populairder. Er zijn prachtige apparaten te koop en de freaks hebben op stoomlocomotieven lijkende rookovens in hun tuin staan. Maar ook dit kan eenvoudig in de barbecue. Laat een handje houtsnippers (hickory, eiken, appel, kersen of mesquite) een uurtje weken in water en gooi ze, eventueel aangevuld met wat vuurkruiden, op de kooltjes. Leg vlees, vis, verse worstjes, tofu, bollen knoflook et cetera op het rooster. Dan natuurlijk het deksel erop doen. Een ander betaalbaar alternatief is een eenvoudig rookoventje, dat vaak verkrijgbaar is in hengelsport- en kookwinkels. De houtsnippers in de bak van de oven worden meestal verhit door twee spiritusbranders. Het resultaat is uitstekend. Wie wil roken op een gasbarbecue zonder rooklade kan een rookbakje kopen (supermarkt) of zelf een rookkussentje maken. Leg de geweekte houtsnippers op een stevig

stuk aluminiumfolie, vouw het tot een pakketje en prik gaatjes in de bovenkant. Als u dit rookkussen onder het rooster op een van de branders legt, zal het na enkele minuten rook gaan verspreiden.

### 5 GEBRUIK EEN HOUTSKOOLSTARTER

Nog altijd belanden jaarlijks enkele tientallen Nederlanders met brandwonden in het ziekenhuis nadat ze iets doms hebben gedaan tijdens het barbecueën. Vooral bij het aanmaken gaat het mis. Mensen gieten petroleum of spiritus over de kooltjes, werpen er een brandende lucifer op en hebben het volgende moment geen wenkbrauwen meer. Aanmaakblokjes zijn een veilig alternatief. Wie zoals het hoort wacht met grillen tot er een egaal vuurbed is ontstaan, hoeft niet bang te zijn voor een paraffinesmaak. Er zijn tegenwoordig ook neutrale varianten, gemaakt van karton en brandpasta. Nog beter – en sneller – is een houtskoolstarter. Dit is een metalen bus met gaatjes. Doe onderop een prop krantenpapier, vul op met houtskool en steek het papier aan door een van de luchtgaatjes. Door de schoorsteenwerking heeft u binnen een kwartier gloeiendhete kolen. Keer de bus om (pas op, heet!) en verdeel de kooltjes over het houtskoolrooster. Met de houtskoolstarter kunt u tijdens langere barbecues ook gemakkelijk tussentijds nieuwe hete kolen maken.

RECI

GEROOC  
PECAN  
(indirect)

(uit: 'Smoking  
Cheryl en

sap van 1  
1,5 tl kerne  
1,5 tl Wo  
1 tl suike  
1 teentje  
hakt  
0,5 tl zout  
225 gr pe

■ Meng a  
Laat een  
Maak de  
roken. Gi  
spreid ze  
stuk alu  
de bbq. D  
Rook tot  
knapperi

MARIN  
VARKE  
LAM, S  
OF VIS

citroen  
2 teentje  
verse kru  
gehakt  
100 ml w  
100 ml o  
0,5-1 tl z

■ Rasp h  
en pers o  
sap, gera  
rige ingr  
elkaar in

GLAZE  
VLEES

1 mango  
2 el honi  
2 el bruin  
1 el (sesa  
3 el sina  
1 teentje  
2 el appe  
stukje ge  
peper uit  
1 Spaans  
den  
zout

■ Schil d  
vruchtvl  
jes. Smel  
in een pa  
halve he