

HET GROTE GROENE EI

Big Green Egg is een uitmuntende barbecue, speciaal gemaakt voor mensen die hoge eisen stellen.

Niet goedkoop maar voor de echte liefhebber de hemel op aarde. In Nederland is Big Green Egg nog vrij onbekend. Maar vrijwel alle meester-koks hebben deze bijzondere en veelzijdige barbecue al ontdekt. Big Green Egg verschilt van de gewone barbecue. Het Big Green Egg-principe is gebaseerd op de 3000 jaar oude Chinese 'Kamado'. Dit principe is verder verbeterd en aangepast aan de eisen van deze tijd.

Het grote groene ei is gemaakt van superieur gebakken, hittebestendig keramiek. Big Green Egg heeft de exclusieve rechten om deze door de NASA ontwikkelde en gepatenteerde methode te gebruiken.



ZWEVENDE

Tot begin jaren '60 werden op de Amerikaanse Highways veranderende verkeerssituaties aangegeven doormiddel van grote tuimelbollen voorzien van grote vlammen. Deze balfakkels vormden voor Cristian Bjorn de inspiratie voor de Floor Torch Ball. Deze moderne versie kenmerkt zich door, ondanks de bolvorm, zijn strakke design. De porseleinen bol is van binnen voorzien van een groot stalen oliereservoir en kenmerkt zich behalve zijn uiterlijk ook door zijn functionaliteit. Doordat er voor een fibreglass lont is gekozen krijgt de wind namelijk geen vat op de vlam. Leuk detail is ook dat de zwarte bol 's nachts niet goed zichtbaar is waardoor het lijkt alsof de vlammen door de tuin zweven. Om de bollen-trend door te zetten, is er een minivariant op dit model voor binnen: een bal hurricane voor waxinelichtjes. Ideaal voor op tafel.



Buiten eten, wie doet dat nou niet graag. Tegenwoordig bestaan er zelfs speciale tuinkeukens voor maar op een wat duurdere barbecue maak je net zo soepel een viergangen menu. Wie bij het woord barbecue nog altijd denkt aan 'een echte kerel in schort die zijn hamburgers staat te verbranden' moet maar eens op cursus. En wel bij 'barbecuegoeroe' Jeroen Hazebroek.

SLOW COOKING OP KOLEN

ONGEKENDE MOGELIJKHEDEN MET EEN 'GROEN EI'

Hazebroek runt een duurzaam cateringbedrijf (het kookvuur.nl) maar geeft ook barbecue-workshops. Wie echt geen zin heeft in zelf doen, kan Jeroen zelfs aan huis bestellen. Op zijn Big Green Egg bereidt hij de meest onverwachte dingen voor minimaal vier personen. Zoals een surf&turf van een halve Oosterscheldekreeft en een Black Angus Rib-eye, voraafgegaan door een variatie van gerookte en gegrilde schelpdieren. "De oesters éven een hete tik van twee minuten geven!"

Kalkoen van acht kilo

Luxe mag maar met zijn workshops wil Hazebroek vooral een lans breken voor biologisch, duurzaam en slow cooking. "Dat kan ook met een kalkoen van acht kilo," lacht hij. "Het lijkt niks met barbecueën van doen te hebben maar kan allemaal. Tot aan brood bakken toe. Ik ben ook erg voor het slow cooken van minder courante stukken vlees zoals een varkensnek. Weer eens wat anders dan het overbekende schouderkarbonaadje. Wat mij betreft



FOTO: ALICE DE JONG

moet het maar eens afgelopen zijn met die gasdingen en kant en klare vleespakketten. Nee hoor," nuanceert hij meteen. "Dat mag iedereen natuurlijk helemaal zelf weten." Andere passies van Hazebroek zijn 'vergeten', ouderwetse groenten en vis roken, terwijl hij ook met zijn bonengerechten en risotto's vriend en vijand versted doet staan. Allemaal op de groene barbecue annex (rook)oven,

die behalve op houtskool ook op verschillende houtsoorten kan branden. Waardoor je extra smaak en parfum aan je gerechten meegeeft. "Ik ben wel een beetje een pyromaantje," bekent de barbecuegoeroe. "En daarbij van het buitenleven, een prima combinatie." Hazebroek - voorheen werkzaam als wijkbeheerder in de woningbouw - volgde zijn regenboog en is sinds 2000

voltijd bezig met koken en barbecue. Zijn website geeft tips, informatie en recepten over barbecue en buiten koken. Sinds 2007 is hij verbonden aan het merk Big Green Egg, zijn troetelkindje. Onder meer als chef-kok van het wedstrijdteam Big Green Egg Europe. Informatie over Big Green Egg workshops via workshop@hetkookvuur.nl of tel. (010) 848-88-66.