

## Tapas op de barbecue



PHOTO SHUTTERSTOCK

Niets is zo gezellig als samen met familie en/of vrienden te genieten in de tuin of op het terras van lekkere hapjes op de barbecue, dit in combinatie met een lekker streekbier of een smaakvolle wijn.

Het barbecuefeest heeft veel wijzigingen ondergaan. Waar is de tijd dat er enkele een saté, een barbecueworst en een kotelet werd gebakken tijdens een feestje? Daarna werd geopteerd voor de degustatiebarbecue, kleinere stukken vlees zodat je meer verschillende soorten kon proeven.

Niet alleen het assortiment is gewijzigd maar ook het aanbod aan barbecues is enorm veranderd. Diverse merken brengen zowel houtskool- als gasbarbecues op de markt. Welk systeem dat je kiest is volledig vrij en voor elk systeem zijn er voor- of tegenstanders. Elk merk heeft verschillende modellen van open tot gesloten systemen in diverse maten. Het voordeel van een barbecue op gas is dat het algemeen sneller en gelijkmatiger gaat. Maar een echte ware liefhebber van bbq'en geniet van de geur van houtskool. Naast deze klassieker heb je ook de nieuwe vuren zoals bv. de Ofyr waarbij de warmtebron bestaat uit hout dat in het

midden wordt gestookt en waar aan de buitenzijde het vlees wordt gebakken.

Willen we meer culinair gaan genieten van de barbecue dan is een gesloten model een meerwaarde. Soms vraagt een bepaald product een langere gaartijd en is het nodig om de producten onder gesloten deksel te bereiden. Of wil je bepaalde recepturen uit proberen die delicates en moeilijk te keren zijn, dan is een gesloten barbecue een mooi hulpmiddel. De hitte wordt onder gesloten deksel veel gelijkmatiger verdeeld omdat je overall circulatie krijgt van de hitte.

Uiteraard start alles bij het aansteken van het vuur en het juiste gebruik ervan. Ik veronderstel dat iedereen zijn eigen methode heeft maar toch geef ik graag enkele tips bij de keuze van de brandstof.

Eerst en vooral starten we bij het barbecueën liefst met een bodemrooster dat voorzien is van ventilatiegaten. Als brandstof hebben we de keuze tussen houtskool en briketten. In houtskool heb je natuurlijk verschillende kwaliteiten gaande van harde houtsoorten tot zachtere houtsoorten. Het is niet meer dan logisch dat de hardere houtsoorten een

langere brandtijd geven.

Daarnaast kunnen we kiezen voor briketten die wat lastiger zijn om aan te steken. Het voordeel van briketten is dat zij regelmatig branden en de temperatuur langer vast houden. In het algemeen geeft houtskool wel een hogere temperatuur maar brandt ook sneller op.

Kort samengevat kun je zeggen dat je houtskool kiest voor dunnere stukken of voorgegaard vlees en een barbecue van korte duur. Het voordeel hiervan is dat het vlees snel gaar zal zijn en door de hoge hitte een mooie korst krijgt.

Briketten daarentegen zijn beter geschikt als je lang wil barbecueën op lage temperatuur. De brandduur van de briketten hangt natuurlijk af van de samenstelling. Let wel op met goedkope briketten want die hebben het nadeel dat ze chemische bindmiddelen kunnen bevatten die nadelig zijn voor de smaak van het vlees. Een goed alternatief zijn de kokosbriketten. Het zou de oplossing zijn voor milieuvriendelijk barbecueën zonder dat de kwaliteit van de briketten achteruit gaan. Sterker nog: de kokosbriketten branden langer, schoner en geven een constanter vuur dan andere brandstofsoorten.

Ook de volgorde van welk vlees je eerst bakt, is belangrijk. In het begin hebben we een vuur met een grote hitte en daarom kiezen we eerst voor rundvlees. Daarna ga je verder met kalfsvlees, lamsvlees en varkensvlees en vervolgens garen we de gegaarde kipproducten. Heb je de mogelijkheid om de kolen langs een kant te leggen dan kan je ook beginnen met varkensvlees en kippenvlees. Reinig steeds je rooster tussen vis- en vleesproducten.

De veiligheid is evenzeer belangrijk. Maak gebruik van aanmaakblokjes en/of werk met een metalen houtskoolstarter.

## TAPAS MENU

### HAPJES

pizzacourgette met beenhesp



duivenknabbel



loempia met zalm

### KLEINE HOOFDGERECHTEN

burger met home made pickles-saus



duivenfilet met rolletjes van aubergine en spinazie



veulenbiefstuk met rucola, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanschilfers



Simmenthal met gegrilde groene asperges, gegrilde ajuin en rozemarijnardappeltjes



zeebaarsfilet met puntpaprika gevuld met risotto



lamkroontje met gegrilde paprika en gratin



varkenskotelet Duroc met boontjes in spek en rozemarijnardappeltjes

### DESSERT

gegrilde banaan met chocolade, marshmallow en vanille-ijs

Vermijd het gebruik van aanmaakvloeistof en spiritus. De metalen houtskoolstarter is ook gemakkelijk om tijdens het bakken houtskool toe te voegen waarop we direct verder kunnen werken.

De hitte bepalen op een houtskoolbarbecue is niet zo gemakkelijk. Een bekende barbecuespecialist heeft een heel handige methode bedacht. Hij houdt zijn hand ongeveer 10 cm boven het barbecuerooster en telt hardop met de woorden: één Mississippi (M), twee Mississippi, drie Mississippi, enz. wanneer je jouw hand door de hitte moet weg trekken, stop je met tellen, 2 tot 3 M is heet, 4 tot 5 M is matig tot heet, 6 tot 8 M is matig heet, 9 tot 10 M is matig tot lauw en 11 tot 14 M is lauw. Het uittesten waard!

Meer en meer hoor je de termen directe en indirecte hitte. Het verschil is dat je bij directe hitte bakt boven de gloeiende kolen waardoor het vlees snel wordt gebakken. Als slager moeten we niet leren welk vlees hier de voorkeur geniet. Bij indirecte hitte ligt het vlees in hete circulerende hitte, niet direct boven de kolen, zoals gebeurt bij een barbecue met deksel. Het vlees gaat veel langzamer en is beter geschikt voor grote stukken vlees. Heel belangrijk is hierbij het werken met de luchtschuif. Wanneer de luchtschuif open staat, zijn de kolen sneller opgebrand en is het vlees sneller gebakken. Anderzijds kan je de temperatuur regelen door het toevoeren of afsnijden van de luchttoevoer. Als volleerde barbecuespecialist weten we dat we het vlees niet te snel van het rooster mogen lostrekken. Geef het vlees de tijd om de eiwitten te laten stollen en het komt vanzelf los. Lostrekken beschadigt de mooie korst.

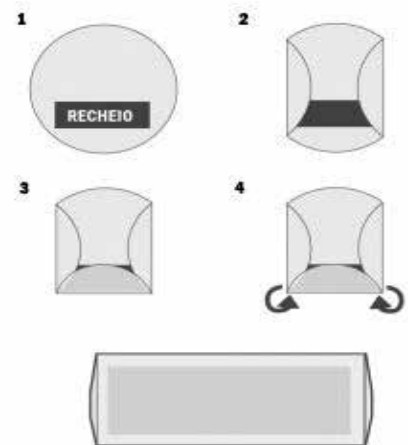
Wil je bepaalde aromaten toedienen aan het vlees kan dit perfect door het maken van eigen rookkussens. Je vult een aluminiumfolie met wat houtsnippers en/of wat kruiden welke je enkele keren doorprijkt met een satéstokje. Wanneer je het rookkussen op de hete kolen legt, gaan deze roken en niet verbranden. Aan u de keuze.

Het menu dat we hier bespreken is geen traditioneel barbecue-menu. De klassieke samenstelling van een barbecue bestaat uit diverse vleesstukken met diverse groenten en sausen. Dit menu is zodanig opgebouwd dat alle producten gegaard

worden op de barbecue, mits één of andere voorbereiding in gezelschap van garnituren. De presentatie gebeurt op kleinere bordjes waar het vlees met de groenten en de bijgerechten worden gepresenteerd.



Als aperitiefhapje starten we met een hapje van courgette. Snijd de courgette in dikke plakken van 4 mm, royaal bestrijken met een gekruide olie van het huis en grillen maar. Laat deze even garen op de grill, bestrijk de courgette met een gekruide tomatensaus (pizzasaus) en beleg met een schijf mozzarella. Laat het enkele minuten onder gesloten deksel verder garen. Presenteer deze pizzacourgette met wat beenhesp.



Als tweede hapje maken nemen we de billetjes van een duif die we prepareren als een drumstick. Marineer de duivenbil in een marinade op basis van honing en grill deze krokant. Serveer eventueel op een schijfje bloedworst met een appelschijfje.

Voor het laatste hapje nemen we een rijstvel waarop we wat julienne van wortel en prei leggen die op voorhand geblancheerd zijn. Hierop komt een stuk-

PHOTO SHUTTERSTOCK



je zalmfilet dat we kruiden met wat citroenpeper en zout. Het velletje wordt zodanig opgerold dat we een mooie loempiavorm bekomen. Garen tot de zalmfilet gaar is en opdienen met een eigengemaakt kappertjessaus.

Na het aperitief starten we met de kleine hoofdgerechten waarbij we telkens het vlees vergezellen van bijgerechten.



Voor onze hamburger gebruiken we best wat vetter rundvlees. Het aanwezige vet voorkomt dat het vlees tijdens het barbecueën te droogt wordt. Weet wel dat je het vlees niet te fijn mag malen voor een sappige hamburger en een goede beet. Onze homemade picklessaus verzachten we met mayonaise en verrijken we wat met gember. Voor de opbouw van onze hamburger kunnen we onze fantasie

gebruiken. Uiteraard vergeten we niet om voldoende groenten er aan toe te voegen.



De duivenfilets marinieren we met port en honing om er een zoete toets aan te geven. De auberginerolletjes maken we van auberginerepen die we op voorhand lichtjes grillen of als halffabricaat aankopen. De gegrilde auberginerepen beleggen we met spinazie en bestrooien we met wat parmigiano en omwikkelen we met een reepje gerookt spek. De duivenfilets worden roze gebakken en de auberginerolletjes worden gekleurd op de barbecue.



De veulenbiefstuk wordt naargelang de wens van de klant gebakken. De presentatie van bord wordt opgebouwd door de biefstuk in smalle repen te snijden (tagliata van veulenbiefstuk) en deze op de rucola te leggen. Daarna bestrooien we de steak met Parmezaan en zongedroogde tomaatjes. Als garnituur kunnen we nog wat balsamicocrème gebruiken. Een lekker Toscaanse variatie.



Ons volgend gerecht bestaat uit een entrecote van het Simmenthalras, uiteraard kunnen we gelijk wel runderras gebruiken. Voor onze gegrilde ajuin moeten we wel rekening houden dat we deze tijdig op het vuur leggen. Zijn de ajuinen wat groot dan kunnen we ze eerst ook in twee snijden. De ajuin wordt simpelweg op de barbecue gelegd om te garen, geen enkele andere voorbereiding gaat hieraan vooraf. De groene asperges worden krokant gegrild op de barbecue. Wanneer de ajuin voldoende mals is, is hij klaar om te serveren. We verwijderen de schil, snijden hem grof en kruiden af met een grof zout en wat zwarte peper. De

rozemarijnardappeltjes worden op voorhand gegaard en daarna gemarineerd in een mengeling van rozemarijn en olie.



Het mag ook eens vis zijn! Als bijgerecht nemen we een kleine snoeppaprika waarvan we het hoedje afsnijden en vullen met een lekkere risotto. Om het geheel nog wat krokanter te maken omwikkelen we de snoeppaprika's met een reepje gerookt spek. Per persoon nemen we een zeebaarsfilet die we eventjes inoliën en het best op een gesloten grillplaat bakken. Wees niet te snel met het omdraaien van de zeebaarsfilet zodat je het krokante velletje kapot trekt.

Voor het volgende gerecht nemen we een lamskroontje dat wij marinieren met een groene kruidenmarinade. Om het geheel wat anders te presenteren, snijden we het kroontje open en vullen het met een mengeling van fijngesneden en gebakken champignons en sjalot. Dit verrijk je eventueel nog met wat pijnboom-

pitten. Hierbij serveren we een kleurrijke mengeling van gegrilde paprika's en een lekkere gratin op de barbecue. In de handel zijn er lekkere geportioneerde gratins die hiervoor perfect kunnen worden gebruikt.



Als laatste eren we het varken en grillen we een tomahawk van Duroc die we geportioneerd serveren met als klassieker, boontjes met spek. Om het geheel af te werken, serveer je hier een rozemarijnprikker van krieltjes bij. Dit vlees vraagt enkel een pure kruiding. Het zou zonde zijn om dergelijk vlees met een marinade te bewerken.



Om het geheel zoet af te sluiten nemen we een banaan die we dwars insnijden, vullen met chocolade en belegen met marshmallows. Een zoete lekkernij die door iedereen wordt gewaardeerd. Verder kunnen we desserts aanbieden in aluminiumbakjes die gevuld worden met frambozen en chocoladestukjes of stukjes appel met kaneel en suiker of een lekkere perencrumble waar een bolletje vanille-ijs niet mag ontbreken.

**Veel succes en laat het smaken.  
Bert Vogels, PIVA en lid van de Technisch dienst van de Landsbond**



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



**b** FOOD SHOP  
**BOSSUYT**  
CONCEPT DESIGN CREATION