

BBQ-workshop/masterclass

Datum: nog te bepalen, tijden ook

Inloop: 16.00 glaasje met hapje/drankje, welkom door Mark

Start theorie: 16.30 – 17.00

Aan de slag: 17.00 – 18.30

Diner en informeel: 18.30 – 21.00

Aantal gasten: 10-15 personen

Prijs: €75 inclusief diner, dranken en hand-out om mee te nemen

Soort bbq:

Kamado en verschillende merken daarvan (BGE, Black Basterd, Grill Guru etc etc)

Kolen/houtskool

Briketten

Gas

Braai/bakplaat/ofyr

Rook/smoker

Technieken:

bbq met deksel

Direct grillen,

Indirect grillen

Slow cooking

Theorie:

Mark vertelt max een half uur over het wel en wee van barbecueën.

- Voor-nadelen per bbq techniek
- Aanstekmethodes, versnellers/starters etc
- Bereiding van klein, grote stukken vlees/vis en varianten op bereiding zoals en papillot, grillen e.d.

We gaan vervolgens gezamenlijk de bbq aansteken en om 17.15 in verschillende groepjes aan de slag met de de bbq en bereiding.

• **Spareribs**

Verwijder het vlies van de spareribs door een mesje onder het vlees te duwen en het vlies los te trekken. Als het meezit trek je het vlies er in een keer af. Laat het vlies niet zitten, dit is niet zo lekker en zo kan de rub niet goed in het vlees trekken.

Pak de ribben in folie in en laat ze 24 uur staan.

Steek je bbq aan en breng hem naar een temperatuur van ca. 125 graden.
Wij voegen graag rookhout toe. Gooi 1 chunk in het vuur. De rookmaak bepaal je zelf!
Plaats de platesetter in je bbq met drip pan erop.

Leg het rooster op het hitteschild en zet daarop je ribrek.
Gaar en smoke de spareribs in 3 uur.

Let op: de totale bereidingstijd is sterk afhankelijk van de grootte en of je spareribs dik of dun beveleesd zijn.

Pak vervolgens de ribben in, neem een stevige soort aluminiumfolie, wikkel ze erin en leg ze weer 2 uur op je kamado. Voeg eventueel wat appelsap toe. Nu worden ze mals!
Meng de ingrediënten voor de glaze (je mag ook BBQ saus gebruiken) en smeer de ribs in. Nu kun je ze nog even terugleggen zodat de "coating" sticky wordt.

Ingrediënten rub:

5 el paprikapoeder
1 el knoflookpoeder
1 el uienpoeder
1 el gemalen komijn
1 tl chilipoeder
2 el donkere basterdsuiker

Ingrediënten glaze:

100 ml appelsap
50 ml ketjap
50 ml ketchup
3 el honing
4 el bruine basterdsuiker
1 tl chilipoeder
2 el whisky
1/2 ui fijngesnipperd
2 tenen knoflook fijngesnipperd

• Indische Sate Babi

1,5 kg schouderkarbonade zonder bot
500 gr speklap zonder zwoerd
1 ui
4 tenen knoflook
2 el vloeibare goulah djawa (palmsuiker)
4 el ketjap medja
3 cm gember

1 el citroensap
½ el laos (galangal)
½ el djintan (komijn)
½ el ketoembar (koriander)
1 tl koenjit (kurkuma)
Kleine rode peper of 2 tl sambal oelek
2 blaadjes djerook poeroet (limoenblad)
Beetje zonnebloem- of olijfolie
1 el zout

Bereiding marinade:

Snijd de ui in grove stukken en hak de rode peper fijn.

Verwarm de olie en bak hierin de laos, djinten, ketoembar, koenjit en de rode peper (of sambal) eventjes licht aan. Vervolgens bak je de ui samen met 1el ketjap mee.

Even wachten tot de ui is zacht geworden en haal dan van het vuur. Meng vervolgens in een grote kom de goela djawa met de rest van de ketjap.

Voeg de limoenblaadjes en het sap toe.

Snijd de gember in plakjes (schil hoeft je er niet af te halen) en knijp de knoflook uit met een knoflookpers. Voeg dit bij de marinade.

Doe nu het mengsel van de ui en kruiden samen met het zout

Bereiding vlees:

Snijd de vlees in kleine blokjes. Een Indische sate babi heeft kleine stukjes vlees.

Snijd de speklapjes daarna in smalle reepjes

Het vet smelt straks op de bbq, maar geeft wel zijn smaak af en zorgt ervoor dat de saté niet droog wordt.

Doe ¼ van de marinade in een kleinere bak, hierin marineer je de speklapjes. In de grote bak marineer je het vlees. Marineer dit minimaal 2 uur, maar mag ook een nacht.

Leg twee uur voor het rijgen de houten satéstokjes alvast in een bakje warm water, zodat de stokjes straks niet in vlammen opgaan....

Rijg de stokjes als volgt:

1x hamlapje – 1x speklapje – 2x hamlapje – 1x speklapje – 1x hamlapje.

BBQ gereed maken:

Bereid de bbq voor met 2 zones, bij voorkeur met houtskool. Zorg voor een temperatuur van 120 tot 150°C. Niet heter.. Dit kan de suikers verbranden. Gril de stokjes rondom totdat ze mooi gaar en bruin zijn.

- **Zalm op houtplank**



Met zalm kan je alle kanten op. Ook op je bbq. Je kan kiezen voor koud roken, warm roken of lekker gegrild boven een heet houtskoolvuur. Een van onze favoriete is zalm op een cederhouten plankje, maar dit zou ook op elzenhout kunnen. Deze techniek komt van de Amerikaanse indianen stammen waar zalm en red ceder vroeger in overvloed was.

- Kies een houtplank die goed op je rooster past en waar zo veel mogelijk zalm op kan. Week de plank minimaal 4 uur in een emmer met water zodat deze veel water op kan nemen.
- Leg de zalm met het vel op de houtplank. Smeer de zalm in met mosterd en besprenkel royaal met de bruine suiker.
- Steek de bbq aan en breng deze naar zo'n 200 graden. Leg de houtplank op het rooster boven het vuur. Als je het houtplankje vaker wilt gebruiken dan kan je een plate setter gebruiken. Na 25 minuten zal de suiker karamelliseren en is je zalm klaar.
- De cedersmaak is nu in de zalm getrokken en geeft een heerlijke smaak. Het is spectaculair om een brandend plankje direct op te dienen. Spoel de plank goed af en bekijk de schade. Misschien kan je het plankje vaker gebruiken.

Groenten: aubergine, courgette en aardappel

Aubergine en courgette wordt gekruid en kan op de bbq.

Aardappel en papillote met kruidenboter en krieltjes met knoflook en rozemarijn in

Salade: venkelsalade en tomatensalade kan door een groepje in keuken worden bereid

Sauzen: knoflooksaus, citroenmayonaise e.d.

