

DE BESTE
**BARBECUE-
RECEPTEN**
TER WERELD

STEVEN RAICHLEN



Karakter Uitgevers B.V.

RUNDEVLEES EN KALFSVLEES

Zestienduizend jaar geleden beschilderden onbekende kunstenaars de muren van een grot in de huidige Franse gemeente Lascaux met kuddes paarden, herten en bizonen. Het gaat in totaal om bijna tweeduizend afbeeldingen. Maar geen ervan ziet er zo krachtig en smakelijk uit als de vier oerossen, de voorouders van de moderne runderen, waarvan het vlees door de prehistorische grillmeesters evenzeer werd geprezen als rundvlees door de onze.

Overal ter wereld worden allerlei soorten rundvlees geroosterd, van de enorme Toscaanse lendensteak *bistecca alla fiorentina* tot het rokerige borststuk uit het heuvelige Texas; van de sesamribbetjes uit Seoul tot de pittige runderstatés uit Singapore en de met ham en champignons gevulde kaassteaks uit het Kroatische Split.

Als het op rundvlees aankomt, houden de meeste grillmeesters het simpel. Sommige recepten bestaan zelfs uit weinig meer dan rundvlees en zout. Maar dankzij innovatieve grilltechnieken smaakt de Spaanse *chuleton* (ribsteak met zout) heel anders dan de Uruguayaanse *colita de cuadril* (liesstuk met zout) of de Colombiaanse *lomo al trapo* (met zout bedekte

en in een doek gewikkelde ossenhaas die op de sintels wordt gegrild).

Andere grillmeesters wentelen hun rundvlees in complexe marinades, zoals de Maleisische *nonya*-steaks, of smeren ze in met pittige specerijenpasta's, zoals de Peruaanse *anticuchos*. En natuurlijk is geen enkel overzicht van rundvleesgerechten compleet zonder de Russische kalfskoteletten met knoflook en dille.

In dit hoofdstuk staat voor iedere vleesliefhebber wat lekkers - of je nu houdt van grote, rokerige lappen vlees of kleine spiesjes, van gegrilde of aan het spit geroosterd steaks of van vlees dat net als in de oertijd in de sintels is geroosterd.



MET DE KLOK MEE VANAF LINKSBOVEN: matambre (opgerolde, gevulde vanglap) staat klaar om gesneden te worden; een Braziliaanse picanha (bovenstuk van de varkenslende) wordt bestrooid met zout; mamona (Colombiaans kalfsvlees) aan stokken naast een eucalyptusvuur; het grootste runderribstuk van de wereld wordt gebraden boven een fogo de chão (kampvuur).

Blz. 26: een liesstuk op de grill in Tucson, Arizona.

TEXAANS BORSTSTUK

Het perfecte borststuk is als de heilige graal: gewild, maar zeldzaam. Het basisprincipe is eenvoudig: je rookt het taaie vlees langzaam tot het zo mals is dat je het bij wijze van spreken met een vork kunt snijden. Daarna ben je tien jaar bezig om het proces te verfijnen. Het doel is een dikke, malse lap vlees met een knapperige korst, een opvallende rookring en vlees dat zo rokerig is dat je er al snel ponden van eet in plaats van onsjes. Hier volgt een combinatie van mijn favoriete borststukrecepten. Saus is niet nodig, maar voor diegenen die toch graag een sausje serveren: Bourbonsaus met bruine suiker past er goed bij (zie blz. 133). **VOOR 8-12 PERSONEN**

1 stuk runderborst (ca. 3 kg) met – zeer belangrijk – een laag vet van minstens 0,5 cm dik
3 eetl. mosterdpoeder (Colman's)
3 eetl. zeezout
3 eetl. gekneusde of gemalen peperkorrels
3 eetl. worcesterpoeder (naar keuze; zie Opmerking)

OOK NODIG

6-8 koppen houtsnippers (eiken of hickory), 1 uur geweekt in ruim water en uitgelekt; een stevige bak van aluminiumfolie

VOORBEREIDING

4 uur tot een nacht om de smaakmakers te laten intrekken (naar keuze); 8-9 uur om het vlees te roken en ½ uur om het te laten rusten

1 Zorg dat er 0,5 cm vet aan het vlees zit. (Als er minder aan zit, droogt het vlees uit, maar als er veel meer aan zit, trekt de smaak van het specerijmengsel niet in het vlees.)

2 Doe de mosterd, het zout, de peper en het worcesterpoeder in een kom en meng de ingrediënten met je vingers. Smeer het vlees aan alle kanten in met het mengsel. Wikkel het dan in plasticfolie en leg het minstens 4 uur of een nacht in de koelkast.

3 *In een rookoven:* bereid de rookoven voor volgens de handleiding en verwarm hem voor tot 135 °C. Leg het vlees met het vet omhoog in de rookoven. Voeg elk uur houtsnippers toe; volg hierbij de handleiding.

Op een houtskoolbarbecue: maak de barbecue klaar voor de indirecte grillmethode, zet een grote lekbak in het midden en verhit de barbecue tot 135 °C. Gebruik hiervoor half zoveel houtskool als normaal. Strooi voor het grillen 2 koppen houtsnippers over de houtskool. Leg het vlees op het hete grillrooster boven de lekbak en sluit het deksel van de barbecue. Voeg de eerste 4 uur om het uur verse houtskool en houtsnippers toe.

WAAR: Texas.

WAT: met kruiden bedekte runderborst die langzaam wordt bereid op eikenhout en hickory. Een van de heerlijkste vleesgerechten op Planet BBQ.

HOE: roken of indirect grillen op houtskool.

FEITJES: het borststuk bestaat uit drie delen: een mager, rechthoekig plat deel, een vezelige punt en een laag vet. De drie delen zijn gevat in en verbonden door een dikke laag vet. In dit recept gebruik je het platte deel, een stuk vlees van circa 3 kg met 0,5 cm vet. Vraag de slager om een stuk met een intacte laag vet.

HET VLEES VOORBEREIDEN



1. Verwijder overtollig vet, maar laat een laag van minstens 0,5 cm zitten.



2. Wrijf met je handpalm het specerijenmengsel over het vlees.



3. Leg het vlees na het inwrijven en voor het inpakken in de rookoven.



4. Wikkel het deels gare vlees in aluminiumfolie.



5. Gebruik een vleesthermometer om te controleren of het vlees gaar is: hij moet 90 °C aangeven.

4 Rook of grill het vlees 4-5 uur tot er een donkere korst ontstaat en de temperatuur in het vlees 66 °C bedraagt; controleer dit met een vleesthermometer. Wikkel het vlees dan strak in een paar lagen aluminiumfolie en vouw het pakketje goed dicht. Leg het vlees weer in de rookoven of op de barbecue en grill het nog 4 uur, tot het vlees zeer mals maar niet zacht is en de temperatuur van het vlees 90 °C bedraagt.

5 Haal het vlees van de barbecue en laat het 30 minuten rusten op een warme plek. Dit is erg belangrijk. Tijdens het rusten neemt het vlees zijn sappen opnieuw op.

6 Haal het vlees uit de folie en snijd het in dunne plakken. Schep de vleessappen over het vlees en neem een hap van een van de bijzonderste rundvleesgerechten op Planet BBQ.

OPMERKING: worcesterpoeder is te koop via www.spicebarn.com. Je kunt ook een eetlepel extra mosterdpoeder gebruiken.



Zo eten ze hun borststuk graag in Texas: sappig, mals vlees met een donkere korst.

VARIATIE

Rookvlees uit Montréal: in Canada hebben ze een interessante variant op dit gerecht. Het is verkrijgbaar in joodse delicatessenzaken in Montréal en bestaat uit borststuk en een specerijenmengsel (het geheel doet denken aan pastrami). **VOOR 8-12 PERSONEN**

3 eetl. donkerbruine suiker
3 eetl. zoet of gerookt paprikapoeder
2 eetl. zeezout
1 eetl. gekneusde peperkorrels
1 eetl. mosterdzaad
2 theel. korianderzaad

2 theel. venkelzaad
2 theel. selderijzaad
1 theel. komijnzaad
1 stuk runderborst (ca. 3 kg), met een laag vet van minstens 0,5 cm dik

Doe alle ingrediënten, behalve het vlees, in een kom en meng goed. Wrijf het vlees rondom in met dit mengsel. Wikkel het dan in plasticfolie en leg het 6 uur of een nacht in de koelkast. Bereid het dan volgens de instructies in stap 3-6 op blz. 29-30. Serveer het vlees warm of koud met roggebread en mosterd.

BRAZILIAANSE AAN HET SPIT GEROOSTERDE OSSENHAAS

FILET MIGNON NO ESPETO

Niets is zo overweldigend als een hele ossenhaas die is geroosterd tot hij geblakerd is. En als je hem met de directe grillmethode al lekker vindt smaken, moet je hem eens aan het spit proberen te roosteren. In Braziliaanse steakrestaurants wordt het vlees aan het spit naar de tafel gedragen en ter plekke aangesneden. Iedere gast krijgt een kleine tang om het vlees te pakken terwijl het gesneden wordt. De dunne plakken hebben een knapperige korst en zijn vanbinnen rood en sappig. Het vlees is zo mals dat je het met je vork zou kunnen snijden. Het nadeel van deze manier van opdienen is dat je als grillmeester meerdere malen van de barbecue naar de tafel en terug moet lopen om het vlees na het snijden opnieuw te roosteren. Het is gemakkelijker om het vlees van het spit te halen en het dan in plakken te snijden. Het wordt in beide gevallen alleen bestrooid met zout en geserveerd met een tomatensalsa. Het volgende recept komt van Grimpa, het beroemde *churrascaria* (grillrestaurant) in de Braziliaanse stad Curitiba. **VOOR 6-8 PERSONEN**

WAAR: Brazilië.

WAT: een hele aan het spit gebraden ossenhaas met tomatensalsa.

HOE: aan het spit braden.

FEITJES: in dit deel van Brazilië werden vroeger dennenappels gebruikt om vuur te maken, wat het vlees een extra smaakdimensie gaf. (Deze techniek wordt ook gebruikt in het Duitse Neurenberg, waar ze braadworst braden boven een vuur met dennenappels.) Je kunt de dennenappels aan de houtskool toevoegen.

VOOR DE TOMATEN-UIENSALSA

1 grote rijpe tomaat
½ zoete witte ui, gepeld en in blokjes van 0,5 cm
1 kleine gele paprika, in blokjes van 0,5 cm
3 eetl. fijngehakte verse bladpeterselie of koriander
½ kop plantaardige olie of extra vergine olijfolie,
of een mix
3 eetl. vers limoensap of rodewijnazijn, of meer
naar smaak
zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE OSSENHAAS

1 ossenhaas, bijgesneden (1-1,5 kg; zie Opmerking)
ca. 1 eetl. extra vergine olijfolie (naar keuze)
ca. ¼ kop zeezout
gekneusde zwarte peperkorrels

VOORBEREIDING

geen

1 Maak de salsa maximaal een uur van tevoren. Snijd de tomaat in blokjes van 0,5 cm. Meng de tomaat, ui, paprika, peterselie, olie en het limoensap in een mooie schaal. Voeg naar smaak zout en peper en eventueel meer limoensap toe.

2 Maak de barbecue klaar om het vlees aan het spit te roosteren. Verhit hem tot hij heet is.

3 Rijg de ossenhaas in de lengte aan het spit. Rijg eerst het smalle uiteinde als een harmonica om het spit en steek het spit dan recht door het midden van het brede uiteinde. Duw het smalle uiteinde vrij dicht tegen elkaar. Zo past het beter om het spit en wordt het vlees gelijkmatig gaar. Leg het vlees op een bakplaat en bestrijk het eventueel licht met de olijfolie (dit doet men in Brazilië meestal niet, maar zo blijft het zout goed plakken en krijgt het vlees meer smaak). Bestrooi het vlees aan alle kanten met flink wat zout en gekneusde peperkorrels. Brazilianen houden van zout vlees.

4 Bevestig het spit aan de barbecue en zet de motor aan. Rooster het vlees tot het vanbuiten

OP HOOG VUUR

In Brazilië wordt ossenhaas aan het spit geroosterd boven houtskool, omdat de temperatuur hierbij hoger wordt dan bij gasbarbecues. Als je een kogelbarbecue hebt, kun je er een spit op aanbrengen. De firma Weber-Stephen verkoopt een spit met motor die je aan de barbecue kunt bevestigen. Vul de hele barbecue met houtskool, net zoals je bij de directe grillmethode zou doen. Om de juiste verhouding tussen knapperige korst en sappig vlees te krijgen moet je het vlees op hoge temperatuur roosteren.

Als je een gasbarbecue gebruikt, moet die gloeiend heet zijn. Steek de buitenste grillbranders aan, zodat je twee warmtebronnen hebt: de directe warmte van de spitbrander en de indirecte warmte van de buitenste branders onder het grillrooster. Je kunt de ossenhaas ook volgens de directe grillmethode bereiden. Gril hem dan 4-6 minuten per kant (uitgaande van vier kanten).

bruin is en zo gaar als je wilt: 25-30 minuten voor rood, 35-40 minuten voor rood tot rosé. Controleer de temperatuur van het vlees met een vleesthermometer en steek die diep in het dikste deel van het vlees, zonder het spit te raken. Als het vlees rood is, geeft hij circa 50 °C aan en als het rood tot rosé is circa 60 °C.

5 Als je het vlees op zijn Braziliaans opdient, breng je het vlees aan het spit naar de tafel. Houd het verticaal boven een bord en snijd het met een groot scherp mes van boven naar beneden in dunne plakken. Laat je gasten met een tang de plakken oppakken. Als het vlees te rood is, leg je het spit weer op de barbecue.

Als je het vlees op westerse wijze opdient, leg je het op een snijplank, verwijder je het spit en laat je het vlees 5 minuten rusten. Dek het losjes af met aluminiumfolie. Snijd het vlees horizontaal in plakken van 1 cm dik (of zo dik als je wilt).

6 Dien het vlees op met de tomaten-uiensalsa.



OPMERKING: verwijder het grootste deel van het vet van de ossenhaas, maar laat een laag van 0,5 cm zitten.

VARIATIE

Italiaanse aan het spit geroosterde ossenhaas: rijg de ossenhaas aan het spit, bestrijk hem met olijfolie en bestrooi hem met zout en gekneusde peperkorrels, net als in stap 3. Bestrooi hem dan met 3 fijngesneden teentjes knoflook en 3 eetlepels gehakte verse rozemarijn of salie (of een mix). Sprenkel er nog wat olie over en druk de smaakmakers goed tegen het vlees. Rooster de ossenhaas zoals in stap 4. Besprenkel het vlees na het snijden met wat extra vergine olijfolie. *Benissimo!*



Deze Braziliaanse churrasqueiro (ober-grillmeester) roostert het vlees en dient het op.

BRAZILIAANSE GEGRILDE VANGLAP

Als je veel grilt, heb je vast wel eens vanglap gegrild, maar door hem aan het spit te roosteren wordt hij nog lekkerder. Door het vlees vanaf de zijkant te verhitten en langzaam te draaien wordt het tegelijk knapperig en mals. Op de hieronder beschreven manier maken ze *fraldinha* (vlees dat ruwweg overeenkomt met onze vanglap) in een *churrascaria* (Braziliaans steakrestaurant). **VOOR 4 PERSONEN**

1 grote vanglap (ca. 700 gr; zie Opmerking)
3 eetl. zeezout
gekneusde peperkorrels of versgemalen zwarte peper
tomaten-uiensalsa (zie blz. 32)

1 Maak de barbecue klaar om aan het spit te roosteren en verhit hem tot hij heet is.

2 Rijg de vanglap in de lengte aan het spit, zodat het spit door het midden loopt. Zet het vlees vast met de spitvorken. Je kunt ook een platte grillmand gebruiken.

3 Bestrooi het vlees rondom met het zout en de peper. Bevestig het spit aan de barbecue en zet de motor aan. Rooster het vlees 15-20 minuten, tot het vanbuiten bruin en knapperig is en vanbinnen rood tot rosé.

4 Snijd het vlees op de draad in dunne plakken en geef de salsa erbij.

OPMERKING: koop de vetste vanglap die je kunt vinden. Het vet smelt tijdens het roosteren, zodat het vlees knapperig wordt en toch mals blijft.



GEVOGELTE



URUGUAY: KLEIN LAND, GROTE BARBECUE

Guzmán Artagaveytia, mede-eigenaar van het populaire restaurant La Huella in de chique badplaats José Ignacio, vatte het perfect samen: 'We komen uit een klein land. De Spanjaarden vermoordden alle indianen, dus hebben we geen traditionele keuken. Er is echter één ding dat Uruguayanen kunnen en dat is *asar* – vlees grillen op een houtvuur.' En grillen doen ze – op schuin omhoog lopende metalen grills op de historische Mercado del Puerto (havenmarkt) in Montevideo, op de gemetselde haarden in vrijwel elk huis in Uruguay en in de *hornos* (houtovens)

in de hippe restaurants, zoals Garzón, dat de beroemde chef-kok Francis Mallmann runt in een oud ranchstadje dat is omgetoverd tot recreatieoord voor de rijken.

In welke richting je vanuit de hoofdstad van Uruguay ook rijdt, overal zie je keurig opgestapelde vadems eikenhout die te koop worden aangeboden. Overal waar je komt, ruik je de rook die opstijgt uit *parrillas*. Wat er op het vuur ligt, zullen veel westerlingen onthutsend vin-

den, want alles wat afkomstig is van een viervoeter gaat hier op de barbecue. De gerechten lopen uiteen van de gebruikelijke *bife de chorico* (gegrilde biefstuk) en *ojo de bife* (entrecote) – beide van de heerlijke met gras gevoerde Uruguayaanse runderen – tot de minder gangbare *mollejas* (zwezerik) en *tira de asado*

(dwarsgesneden ribstuk) tot de bijzonder ongewone *chinchulines* (gegrilde varkensdarmen).

In Uruguay duurt een typische barbecue bijna een hele middag. Je begint met gegrilde kaas, plakken *provoleta* die rechtstreeks op het rooster worden gebakken tot ze smelten en borrelen; en daarna



Gaucha-barbecue op een ranch in Uruguay.

DWERG TUSSEN REUZEN



Uruguay kan prima opboksen tegen de twee barbecuegrootheden aan weerszijden: Argentinië en Brazilië.



Een typische Uruguayaanse barbecue. In de metalen mand in het midden worden houtblokken verbrand tot sintels, die onder het eten worden geharkt.



Wegwijzers in Punta del Este. In Uruguay leiden alle wegen naar een barbecue.

komen verschillende soorten gegrilde worst en orgaanvlees. (Wat het orgaanvlees betreft, geldt het advies 'wat niet weet, wat niet deert'.) Hierna komt een *matambriillo*, een soort vanglap die in stukjes wordt gesneden en met cocktailprikkers wordt gegeten, en ook lamskoteletjes zijn

mogelijk. Dit is allemaal een inleiding op het serieuze vlees: entrecote, filet mignon, ribeye, met als mogelijk hoogtepunt een *colita de cuadril*, liesstuk met een zoutkorst.

Op dit punt heb je waarschijnlijk al enkele flessen rode wijn leeggedronken – bijvoorbeeld een

Chileense malbec of een van de onbekende, uitstekende tannatwijnen uit Uruguay. Dat is niet erg. Morgen hoef je niets meer te eten.

DE GRILL: in Uruguay gebruiken ze twee soorten grills: een *parrilla*, een grill met een gewoon rooster, en een *horno*, een soort houtoven. De *parrilla* heeft twee interessante eigenschappen. De eerste is de *canasta para leña*, een u-vormige 'mand' waarin houtblokken worden verbrand tot gloeiende sintels die als ze klein genoeg zijn door de mand op de stenen bodem van de barbecue vallen. Dan worden ze onder het eigenlijke grillrooster geharkt. Het grillrooster loopt 30-40 graden omhoog, zodat de grillmeester invloed op de hitte en de bereidingstijd kan uitoefenen door het vlees verder van of dichterbij de hittebron te leggen. In een *horno* wordt ook wel een verhoogd rooster op poten gebruikt.

DE SMAKEN: in Uruguay worden weinig speciale specerijen of marinades gebruikt. Zout is de voornaamste smaakmaker, vaak in grote hoeveelheden.



Een grill in het barbecuecentrum van Uruguay, de Mercado del Puerto (havenmarkt) in Montevideo. Het rooster loopt schuin omhoog voor verschillende grilltemperaturen.

MUSTS:

Carne de res is rundvlees, *cordero* is lamsvlees, *cerdo* is varkensvlees, *pollo* is kip – deze worden alle vier met smaak bereid op de barbecue.

In Uruguay worden vrijwel dezelfde namen voor lappen vlees gebruikt als de Argentijnse termen op blz. 87. Hieronder volgen nog enkele andere interessante gerechten.

Bandiola: varkensvlees gevuld met ham, kaas en pepers dat strak wordt opgerold en in plakken gesneden. Het resultaat is een soort vleesspiraal.

Pamplona: een gegrilde opgerolde kippenborst of varkensfilet gevuld met rode paprika en kaas. Ja, dat hele ding is voor jou en het is bedoeld als voorgerecht.

DE SMAAKMAKERS: rundvlees wordt geserveerd met een saus van knoflook, peterselie en azijn (meer een vinaigrette) die *chimichurri* wordt genoemd (net als in Argentinië), maar bij gegrilde filet mignon komt champignon-roomsaus op tafel; en bij varkensvlees hoort een mosterd-pruimsaus.

FAVORIETE RESTAURANT: ga in Montevideo naar La Perdiz (de patrijs) of een van de grillrestaurants op de Mercado del Puerto. Of bezoek Garzón, het hotelrestaurant van de beroemde chef-kok Francis Mallmann.

HET OPMERKELIJKSTE GERECHT OP HET MENU: *choto*, gegrilde lamsdarmen (ze smaken beter dan de naam doet vermoeden).



Een straatverkoper in Uruguay grilt worst op een 'mobiele' barbecue.

DE BRANDSTOF: in Uruguay wordt bijna uitsluitend hout gebruikt, bij voorkeur eikenhout.



Een Uruguayaanse mixed grill (vlnr): chinchulines (darmen), morcillas (bloedworst), longanizas (opgerolde varkensworst) en morones (rode paprika) op het schuine rooster van een grill in Montevideo.

CAMBODJAANSE GEGRILDE KIP

MANN OENG K'TEM SOR, MARECH

Het tempelcomplex van Angkor Wat is een van 's wereld archeologische wonderen. Het is echter niet de meest interessante plek in Siem Reap, Cambodja. Dat is de minder druk bezochte Bayontempel, die aan het einde van de twaalfde eeuw na Christus is gebouwd door de boeddhistische koning Jayavarman VII. Een prachtige reeks bas-reliëfs op de muren vertelt het verhaal van de overwinning van de Khmers op de Thai. Je ziet er de geijkte heldhaftige en bloedige oorlogstaferelen, maar mijn oog viel op de afbeeldingen van de bevoorradingscolonnes, kampementen, veldkeukens en enkele van de eerste weergaven van de Aziatische barbecue. Je ziet hoe kip en andere vleessoorten aan takken worden gegrild boven piramidevormige vuren. Negenhonderd jaar later worden op de parkeerplaats van Angkor Wat kippen gegrild aan stokken boven een open vuur, precies zoals in de hoogtijdagen van het Khmerrijk. Dit recept lijkt ingewikkeld, maar het is gewoon een opeenvolging van eenvoudige stappen. **VOOR 2-4 PERSONEN**

VOOR DE KIP EN DE MARINADE

1 hele kip (1,5-2 kg)
5 teentjes knoflook, gepeld en gehalveerd
2 eetl. suiker
1 theel. zeezout
1 eetl. sojasaus
1 eetl. Aziatische vissaus (of meer sojasaus)

VOOR HET GLAZUUR

2 eetl. plantaardige olie
1 teentje knoflook, gepeld en licht gekneusd met de platte kant van een hakmes
2 theel. annattozaad (achiote) of zoet paprikapoeder

VOOR DE DIPSAUS

1 theel. zeezout
1 theel. versgemalen zwarte peper
½ theel. suiker (naar keuze)
2 limoenen

OOK NODIG

een grillmand (naar keuze)

VOORBEREIDING

1-4 uur voor het marineren

1 Verwijder het vet uit de lichaams- en nekholtte van de kip. Verwijder de eetbare organen en bewaar ze eventueel voor later gebruik. Spoel de

WAAR: Siem Reap, Cambodja.

WAT: gegrilde kip met een drievoudige smaak, eerst van een zoete en zoutige knoflook-sojamarinade, dan van een laagje aromatische annattoolie en ten slotte van een peperige dipsaus met vers limoensap.

HOE: in Cambodja wordt kip direct boven het vuur gegrild, waardoor het vel knapperig en gerookt wordt. (Ze hebben weinig keus, de Cambodjaanse houtskoolbarbecues zijn te klein voor de indirecte grillmethode.) Als je de indirecte grillmethode gebruikt, voorkom je steekvlammen en blijft het vlees heerlijk sappig. Ik geef hier aanwijzingen voor beide methoden, maar gebruik zelf het liefst de indirecte methode.

FEITJES: om de kip te grillen, moet je haar openvouwen door de ruggengraat te verwijderen. Je kunt de kip dan plat grillen, als een opengeslagen boek (zie blz. 210). Annattozaad, dat ook bekend is onder de Spaanse naam *achiote*, geeft een feloranje kleur en een aromatische, aardachtige, bijna jodiumachtige smaak. Als je weinig tijd hebt, kun je de annatto-olie achterwege laten en de kip bestrijken met plantaardige olie. De dipsaus kun je ook achterwege laten, maar die is wel zo klaar.

binnen- en buitenkant van de kip af onder de koude kraan en dep droog met keukenpapier. Splijt de kip en vouw haar open (zie blz. 210). Maak in beide kanten van de borst en in elke poot en dij twee diepe inkepingen tot op het bot. Snijd de vleugelpunten af of vouw ze achter de vleugels. Leg de vogel in een glazen of aardewerken schaal waar hij net in past.

2 Doe de halve teentjes knoflook, de suiker en het zout in een vijzel en stamp ze tot een pasta. Meng de sojasaus en vissaus erdoor. Als je geen vijzel hebt, kun je de knoflook, suiker en het zout in een keukenmachine pureren en de sojasaus en vissaus erdoor roeren. Schep de marinade over de kip en druk hem in de inkepingen. Keer de kip, zodat beide kanten worden bedekt. Laat de kip 1-4 uur afgedekt marinieren in de koelkast. Hoe langer het vlees marineert, hoe intenser de smaak wordt.

3 Maak intussen het glazuur. Verhit de olie in een kleine pan op matig vuur en bak de knoflook in 1 minuut bruin. Schep de knoflook met een schuimspaan in een kommetje. Doe het annattozaad in de pan en bak het 2 minuten, tot het geurig en bruin is en de olie oranje kleurt. Gebruik je paprikapoeder, bak dat dan maar 15 seconden. Zeef de annatto-olie bij de knoflook en zet het mengsel apart.

4 Maak de dipsaus. Neem twee kleine kommetjes en doe in elk de helft van het zout, de helft van de peper en de helft van de suiker. Leg de limoenen erbij – het limoensap wordt pas op het laatst toegevoegd. (Zie Opmerking.)

5 Maak de barbecue klaar voor de directe grillmethode en verhit hem tot hij matig heet is. Laat een deel van de barbecue vrij.

CAMBODJAANSE GEGRILDE KIP MAKEN



1. Stamp de smaakmakers fijn in een vijzel.



2. Giet de marinade over de kip.



3. Verdeel de marinade erover en laat de kip 1-4 uur marinieren. Hoe langer ze in de marinade ligt, hoe intenser de smaak wordt.



4. Bestrijk de kip tijdens het grillen met de annatto-olie; die geeft kleur, glans en smaak.

6 Maak het grillrooster schoon en vet het in met olie. Laat de kip uitlekken en gooi de marinade weg. Leg de kip met het vel omlaag op het hete rooster of in een ingevette grilmand. Gril 12-20 minuten per kant, tot de kip goudbruin en gaar is. Als er steekvlammen ontstaan, leg je de kip op het vrije deel van de barbecue. Steek een vleesthermometer in het dikste deel van de dij, zonder het bot te raken. De thermometer moet circa 75 °C aangeven. Je kunt ook het vlees insnijden op de plek waar de dij aan het lijf zit – er mag bij het bot geen rood vlees te zien zijn. Bestrijk de kip de laatste 10 minuten van de griltijd aan beide kanten met de annatto-olie.

7 Leg de kip met het vel omhoog in een schaal en laat 2 minuten rusten. Snijd het vlees dan met een hakmes in stukken. Voeg aan elk kommetje met zout, peper en suiker 2 eetlepels limoensap toe en roer met een vork of eetstokje tot het zout en de suiker zijn opgelost. Doop de stukken kip tijdens het eten in de saus.

OPMERKING: kook je voor vier personen, verdubbel dan de ingrediënten voor de dipsaus en verdeel ze over vier kommetjes.

VARIATIE

Cambodjaanse kip bereid met de indirecte grillmethode: de indirecte grillmethode is niet traditioneel, maar voorkomt wel steekvlammen. Maak de barbecue klaar voor de indirecte grillmethode, plaats een lekbak in het midden en verhit de barbecue tot hij matig heet is. Leg de gemarineerde kip met het vel omhoog midden op het rooster, boven de lekbak. Sluit het deksel van de barbecue en gril de kip 40-60 minuten, tot ze bruin en gaar is. Bestrijk de kip de laatste 15 minuten om de 5 minuten met de annatto-olie.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

