

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Groente op de BBQ

Cakes

Dips

Desserts

Cocktails

MASTERCLASS

BBQ

JULIUS JASPERS



CARRERA
culinair

INHOUD

VOORWOORD	7
10 BBQ TIPS	8
TEMPERATUUR	11
BARBECUEËN OF GRILLEN	14
WAT KOMT ER ALLEMAAL BIJ BARBECUEËN KIJKEN?	16
KEUKENKASTJE	18
PRODUCTEN	19

RECEPTEN

GROENTE	22
VIS	53
VLEES	73
CONDIMENT	126
ZOET	137
RECEPTENINDEX	158

© 2022 Julius Jaspers
© 2022 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

De recepten uit dit boek zijn eerder gebruikt in
andere boeken van Julius Jaspers

Tekst en receptuur Julius Jaspers
Fotografie Dennis Brandsma
Culinaire realisatie Aram van Beek
Styling Isabel Jaspers, Desirée van Dijk
Omslag Tijs Koelemeijer
Vormgeving Villa Grafica
Culinaire redactie Lars Hamer
ISBN 978 90 488 6516 1
ISBN 978 90 488 6517 8 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com
www.juliusjaspers.nl

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van
Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave
mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar
gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm
of op welke wijze ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.



VOORWOORD

Bij de BBQ-workshops die ik de laatste jaren heb gegeven, viel het me op dat er nog steeds veel mensen zijn die nog niet helemaal weten hoe het allemaal werkt rond dat vuur. En dat is helemaal niet erg. Er zijn ook veel mensen die helemaal niet zo'n zin hebben om te barbecueën: hoop gedoe, risico, tijd, beetje eng... Welnu, vooral voor die mensen is dit boek.

Ik heb geprobeerd het allemaal zo eenvoudig mogelijk te houden, simple dus, en niet te veel verschillende technieken te gebruiken, daar moet je maar een van mijn andere boeken voor kopen. Ook wat betreft de ingrediënten houden we het simpel, niet te veel en makkelijk verkrijgbaar (wel even naar slager, visboer of groenteman). Wat ik wel van je vraag, is om te investeren in een beetje behoorlijke barbecue. En dan bedoel ik een barbecue met een klep, zodat je ook op lage temperatuur kunt garen en eventueel wat kunt roken.

Julius Jaspers

AUBERGINE MET FETA EN CHARMOULA

Aubergine en smaken uit het Midden-Oosten, goede combi.

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING	5 MINUTEN
MAXIMAAL 6 UUR VAN TEVOREN KOEL BEWAREN	
UITLEKKEN	30 MINUTEN
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	220 °C
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

3 kleine aubergines, in lange plakken
charmoula*
200 g feta, in brokjes
1 rode ui, in dunne halve ringen
50 g pecannoten, gehakt
10 takjes bladpeterselie, alleen de blaadjes

- 1 Bestrooi de plakken aubergine met zout en leg ze in een vergiet. Leg een kleine deksel op de aubergineplakken en zet hier wat zwaars op, bijvoorbeeld gevulde blikken of potten.
- 2 Dep na een halfuur de plakken aubergine droog. Smeer ze licht in met charmoula en gril ze rondom krokant. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3 Leg de plakken aubergine op een schaal en bestrooi met feta, rode ui, pecannoten en peterselie. Druppel eventueel nog wat charmoula over de salade.

* **Charmoula**, maak zelf een charmoula door 200 ml olijfolie te mengen met ½ gesnipperde rode ui, 3 tenen geperste knoflook 1 el citroen- en 1 el limoensap, 1 tl komijn, 1 tl pimenton, 12 takjes gesneden verse koriander en een gesneden Spaanse peper.





PREI MET EI EN VINAIGRETTE

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING.....	45 MINUTEN
WEGLEGGEN	2 UUR
AFMAKEN	20 MINUTEN
TEMPERATUUR	200 °C
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

9 preistengels (alle dezelfde dikte)
1 l groentebouillon
2 sinaasappels, in plakken gesneden
1 citroen, in plakken gesneden
3 takjes tijm
6 eieren, zachtgekookt
vinaigrette van pagina 129
5 takjes platte peterselie, gesneden
zout en peper

- 1 Gebruik het witte deel van de prei en maar een klein stukje groen. Snijd het wortelstukje weg, halveer de prei in de lengte en zorg dat ze goed schoon is (eventueel even wassen).
- 2 Leg de gesneden prei in een paar ziplocs en vul die verder met groentebouillon, sinaasappel, citroen, tijm, en wat zout en peper naar smaak.
- 3 Dompel de ziplocs vrijwel helemaal onder in een pan koud water en zip de zakken dan dicht. Zo pers je de lucht uit de zakken (zorg dat er geen water naar binnen komt).
- 4 Zet het vuur aan en gaar de prei 20 minuten in water van 90 °C: dat is tegen de kook aan, maar niet laten bubbelen.
- 5 Laat de prei 'schrikken' in een bak ijswater (nog steeds in de zakken) en leg 2 uur in de koelkast.
- 6 Haal de prei een uur voor het grillen uit de zak en laat goed uitlekken.
- 7 Gril om en om een krokante grillruit, maar laat niet zwart worden. Serveer met zachtgekookt ei en de vinaigrette.



ZALM MET DILLE, LIMOEN EN KAPPERTJES

Veel zalm in dit hoofdstuk, maar dat is omdat die vis zich zo ongelooflijk goed leent voor de barbecue. Zorg alleen als-je-blijft dat de zalm van binnen nog donkerroze en lauw is.

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING	5 MINUTEN
MARINEREN	1 UUR
AFMAKEN	15 MINUTEN
TEMPERATUUR	190 °C
VUUR	DIRECT

INGREDIËNTEN

50 g gezouten kappertjes, gespoeld en grof gesneden
1 citroen, sap en rasp
12 takjes dille, geplukt
900 g zalmfilet, in 6 stukken
olijfolie
zout en peper

- 1 Meng olijfolie met kappertjes, citroensap en -rasp en dille en laat de smaken een uur intrekken. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Bestrooi de zalm met zout, gril een mooie grillruit aan beide kanten en zorg dat de kerntemperatuur niet boven de 40 °C komt.
- 3 Serveer de zalm met het citroen-kappertjescondiment.

BUIKSPEK MET DROGE RUB

Laatste dag van 7 dagen fotograferen, stukkie buikspek over, zonde om weg te doen, 'we moeten nog lunchen'... Supersimpel gerechtje, superlekkere smaak.

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	8-12 UUR
AFMAKEN	2½ UUR
TEMPERATUUR	120 °C EN 200 °C
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

100 g zout
peper
bruine suiker
mosterdpoeder
2 kilo buikspek

- 1 Meng met de hand zout, peper, bruine suiker en mosterdpoeder en smeer hier het spek rondom mee in. Leg een nacht in de koelkast.
- 2 Laat het spek 2 uur op kamertemperatuur komen en leg op de barbecue.
- 3 Gaar het spek 2 uur op 120 °C of tot een kerntemperatuur van 65 °C*.
- 4 Stook de barbecue op naar 200 °C en grill het spek rondom krokant tot een eindtemperatuur van 71 °C.

* Elke barbecue is anders, de 2 uur is een richtlijn, 65 °C is de koers!





JULIUS' ALLERLEKKERSTE RUNDERBURGER

Niet te veel gedoe en vooral geen afleiding met sla en tomaat en zo...

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING	20 MINUTEN
AFMAKEN	20 MINUTEN
TEMPERATUUR	200 °C
VUUR	DIRECT
OOK NODIG	GEHAKTMOLEN

INGREDIËNTEN

760 g runderschouder
40 g merg
6 plakjes cheddar
12 rondjes witbrood*, kort getoast
6 plakjes ontbijtspek, gegrild
isilma van pagina 126
gekaramelliseerde ui van pagina 132
zout en peper

- 1 Maal rundvlees en merg één keer door de grove plaat van de gehaktmolen, meng verder met de hand, breng op smaak met zout en peper en vorm tot burgers.
- 2 Gril de burgers rondom krokant tot een kerntemperatuur van 52 °C en beleg in de laatste minuut met een plakje kaas.
- 3 Snijd de briochebroodjes doormidden. Spuit een klodder isilma op de onderste helft, leg daar de burger op, dan het spek, de gekaramelliseerde ui, weer een klodder saus en dek af met de bovenkant van het broodje.

* Ik heb van David Chang geleerd dat het bij de hamburgers niet echt gaat om de broodjes, dat is zeg maar het transportmiddel. Dus niet teveel brood, geen harde korstjes, dat leidt allemaal maar af. Dit is mijn ideale broodje, boterhammen van 22 millimeter dik, zonder korst, uitgestoken ø 10 centimeter.

CITROEN CHEESECAKE

VOOR	10 PERSONEN
VOORBEREIDING	30 MINUTEN
AFMAKEN	50 MINUTEN
AFKOELEN	15 MINUTEN
TEMPERATUUR	180 °C
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

300 g bastognekoeken
100 g boter, gesmolten + wat extra om mee in te vetten
25 g suiker
40 g maïzena
750 g cream cheese (Philadelphia)
2 eieren
1 vanillestokje, uitgeschrapt
2 citroenen, alleen rasp
300 g crème fraîche
250 ml water
500 g suiker
200 g citroenmarmelade

- 1 Maal de bastognekoeken fijn in de keukenmachine en voeg al draaiend de gesmolten boter toe. Vul de bodem van een met boter ingesmeerde springvorm met deze koekjeskrumels en druk goed aan.
- 2 Meng suiker, maïzena en cream cheese tot een homogene massa.
- 3 Voeg eieren, vanille, citroenrasp en crème fraîche toe. Schep op de koekjesbodem.
- 4 Zet de springvorm 50 minuten in de barbecue en laat daarna afkoelen.
- 5 Breng ondertussen water en suiker aan de kook, laat tot de helft inkoken en meng met de marmelade. Laat afkoelen tot lauw, giet op de cheesecake en zet alles een poosje in de koelkast.
- 6 Verwijder daarna de rand van de springvorm en val aan.



GEGRILDE ANANAS MET KOKOS

VOOR	6 PERSONEN
VOORBEREIDING	15 MINUTEN
MARINEREN	8 UUR
INDROGEN	1 UUR
AFMAKEN	20 MINUTEN
TEMPERATUUR	160 °C
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

1 ananas
400 ml kokosmelk
100 g lichte basterdsuiker
100 ml Malibu
150 g geraspte kokos, grof
200 g crème fraîche
½ citroencake*

- 1 Schil de ananas, snijd verticaal in kwarten en snijd het midden uit elk kwart. Snijd de kwarten daarna in wedges.
- 2 Meng kokosmelk, lichte basterdsuiker en Malibu tot een marinade en vul hier een grote ziploc mee.
- 3 Leg de ananas ook in de ziploc en laat alles 8 uur marineren.
- 4 Laat de ananas uitlekken en een uur indrogen.
- 5 Gril de ananaswedges om en om krokant en zorg dat de buitenkant niet verbrandt.
- 6 Bedek een platte schaal met de geraspte kokos, rol hier de warme ananas doorheen en leg ze nog 3 minuten terug op de barbecue.
- 7 Serveer met een lepel crème fraîche en een plak citroencake.

* **Citroencake**, meng 240 g gesmolten boter met 400 g suiker en rasp van 4 citroenen en voeg al roerend één voor één 6 eieren toe. Klop 300 g bloem en 1 zakje bakkersgist, en daarna sap van 4 citroenen met 50 g maanzaad en een snufje zout door je boter/ei mengsel. Vul een met boter ingesmeerde cakevorm met het beslag en bak de cake 35 minuten in de bbq indirect op 170 °C. Controleer de garing met een rvs satépen (schoon erin-schoon eruit, cake klaar), laat 20 minuten afkoelen in de vorm en stort op een rekje.

RODE VRUCHTEN MET MASCARPONE EN SUIKERBROOD

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING 10 MINUTEN
AFMAKEN 10 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C
VUUR DIRECT

INGREDIËNTEN

300 g mascarpone
100 g hazelnoten, getoast, afgekoeld en
fijngemaakt
1 suikerbrood, in plakken
600 g rode vruchten
hazelnootlikeur, optioneel

- 1 Meng de mascarpone met de hazelnoten (en eventueel een shot hazelnootlikeur).
- 2 Gril de plakken suikerbrood om en om krokant.
- 3 Serveer de rode vruchten met het warme suikerbrood en de hazelnootmascarpone.