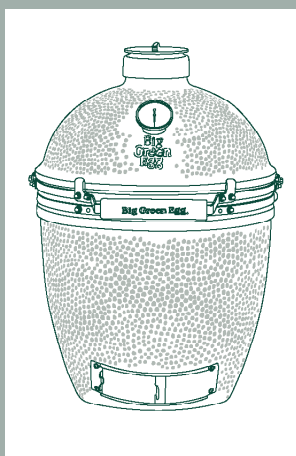


KOKEN OP DE

Big Green Egg®



VAN SET-UP TOT BEREIDINGSTECHNIEKEN,
MET 70 RECEPTEN

JAMES WHETLOR



KOKEN OP DE

Big Green Egg®

VAN SET-UP TOT BEREIDINGSTECHNIEKEN,
MET 70 RECEPTEN

JAMES WHETLOR

Fotografie door Sam Folan
Illustraties door Sarah Fisher

Manteau



Big
6

INHOUD

Voorwoord door Tom Kerridge	6
Inleiding	9
Je EGG aansteken en gebruiken	12
Je EGG klaarzetten (set-up)	16
Alles voor de smaak	24
Brandstof	26
Tools en accessoires	30
Ingrediënten	40
Het eerste recept: Kippenvleugels	46
Van gebraden kip naar borststuk	50
Grillen	76
Plancha	92
Dirty en afterburners	102
Low & slow	116
Roosteren	136
Dutch oven	152
Bakken	168
Sauzen en condimenten	180
Register	194
Over de auteur en de Big Green Egg	204
Dankwoord	206
Leveranciers	207

VOORWOORD

Tom Kerridge

Succesvol schrijver van kookboeken en chef-kok en eigenaar van de fantastische pub The Hand & Flowers in het Engelse Marlow, de enige pub in het Verenigd Koninkrijk met twee Michelinsterren.

Koken op de Big Green Egg is een complete belevenis: de warmte van die groene bol, de geur en het geknetter van houtskool, het eten dat geschroeid of heel langzaam gerookt wordt. Het is een uniek gebeuren.

Ik ben gek op het hele proces: naar buiten gaan, de spullen controleren, de EGG aansteken. Alles staat in het teken van wat ongetwijfeld een heerlijke maaltijd zal zijn. Als je eenmaal bent begonnen, weet je dat daarbinnen een natuurlijke hitte heerst die het vlees langzaam roostert of misschien rookt, waardoor het wordt doordrenkt met die intense aroma's van houtskool of rookhout.

Ik gebruik al jaren een Big Green Egg, zowel thuis als in mijn pub, maar halen de mensen die een EGG bezitten wel het meeste uit hun bezit? Gelukkig is er nu dit boek, zodat we allemaal optimaal kunnen profiteren van de mogelijkheden en geneugten van onze Big Green Egg.

Ik denk dat James er terecht van uitgaat dat veel Big Green Eggs een groot deel van het jaar ongebruikt in de tuin staan en alleen op zomerse dagen worden aangestoken. Dat is toch eeuwig zonde? Het is ontzettend jammer dat mensen slechts een paar dagen per jaar genieten van de geweldige smaken die je met een EGG kunt krijgen. Ik heb er vertrouwen in dat dit boek je zal inspireren en dat je binnen de kortste keren met een paraplu en hoofdlamp in de tuin staat. Waarom zou je je EGG niet ongeacht het weer gebruiken en het hele jaar door buiten koken als je eenmaal hebt geleerd hoe je je favoriete gerechten kunt bereiden? Probeer een paar recepten uit dit boek en voor je het weet sta je te barbecueën in februari – net als ik!

Dit is meer dan een kookboek. Dankzij dit boek zul je je Big Green Egg niet meer zien als een eenvoudige barbecue. Ik zie hem als een oven die toevallig in de tuin staat en die alles kan wat een reguliere oven ook kan – en meer. Koken met de EGG is helemaal niet ingewikkeld als je een paar eenvoudige technieken leert. En die staan in dit boek. Als je je ooit hebt afgevraagd waarom de EGG groen is, vind je in dit boek het antwoord. Toen ik het opensloeg, verwachtte ik geen geschiedenisles over Japan, maar die kreeg ik wel! Je leert het een en ander over houtskool, waarom het zinvol is je geld uit te geven aan fatsoenlijk gereedschap en waarom goed materiaal ingrediënten van goede kwaliteit verdient.

Natuurlijk kook ik ook graag binnenshuis. Ik heb in de loop van mijn carrière met vele ovens gewerkt in allerlei pubs en restaurants, maar er zijn bepaalde dingen die alleen een Big Green Egg kan. Vind je dat jouw curry best geslaagd is? Ik weet zeker dat die prima smaakt, maar als je eerst het vlees in de BGE grilt en het daarna aan de curry toevoegt, wordt die dankzij de rookmaak nog lekkerder.

Koken op de Big Green Egg geeft je alle barbecue-klassiekers én maakt van jou een BBQ-master. Daarnaast ontdek je diverse geweldige gerechten waarvan je nooit had gedacht dat je die op je EGG kon bereiden. Sommige ervan herken je vast wel, zoals de paella op blz. 80, maar door paella in je EGG te maken wordt deze klassieker nog smakelijker.

Het hoofdstuk waarin je in twaalf stappen van kip naar borststuk gaat, is briljant. Als jij ook maar een beetje op mij lijkt, wil je zo snel mogelijk aan de slag met die mega indrukwekkende gerechten, maar dat kan niet zonder een gedegen basis. Als je perfecte pulled pork of een borststuk wilt maken, moet je absoluut eerst de basisvaardigheden onder de knie krijgen! Wat zo mooi is aan dat twaalfstappenplan is dat je alles op een eenvoudige, leuke en lekkere manier leert. Je gaat meteen met je EGG aan de slag en leert al doende en proevende tot je jezelf een expert mag noemen.

Ben jij een van die mensen die al helemaal ingewijd zijn in het BBQ-leven, dan vind je in dit boek allerlei recepten met extra uitdagingen, zodat je weer een excuus hebt om de EGG aan te steken. Als je eenmaal supermalse spareribs en een perfect borststuk kunt maken, kun je je aan iets verfijnders wagen. Wat dacht je van geroosterde patrijs (blz. 140), een hele tarbot (blz. 78) of eendenborst (blz. 94)? Maar houd je meer van BBQ-klassiekers, dan vind je in dit boek diverse variaties op standaardrecepten en -technieken.

De Big Green Egg kan een manier van leven worden. Ik hoop dat je je af en toe waagt aan de gerechten die heel langzaam worden bereid. Waarbij je een uur besteedt aan voorbereiden en daarna een paar uur onderuit kunt zakken tot je vlees zo gaar en mals is dat het van het bot valt. Je zult wat geld moeten uitgeven aan accessoires en nieuwe gewoontes moeten aanleren wat houtskool betreft, maar geloof mij: het is de moeite waard. Je wordt beloond doordat je werkelijk álles haalt uit de ingrediënten die je gebruikt.

Als jij dit boek eenmaal hebt doorgewerkt, weet ik zeker dat je met net zoveel zelfvertrouwen iets op de EGG bereidt als dat je een boterham met kaas maakt!



INLEIDING

Ed Fisher, de man die de wereld de Big Green Eggs schonk, was helemaal niet van plan barbecues te verkopen. Toen hij in Japan was, had hij zijn oog laten vallen op de pachinko's, een soort verticale flipperkast. Hij besloot de machines te importeren en te verkopen in zijn winkel in een klein winkelcentrum in Atlanta. Hoewel ze erg populair waren bij de tieners in Amerikaanse speelhallen, bleken ze een seizoensproduct te zijn: de pachinko's deden het goed in de wintermaanden, zeker in de periode voor kerst, maar in de zomer zakte de verkoop in. Fisher moest op zoek naar iets om in die zomermaanden te verkopen.

Hij moest denken aan een steak die hij in Japan voorgeschoteld had gekregen. Die steak was bereid op een vreemd ogende oven, maar de fantastische smaak en de spectaculaire aanblik van de oven waren hem bijgebleven. Hij bedacht dat die oven weleens zou kunnen aanslaan in het BBQ-vriendelijke zuiden van de VS en besloot een paar van die kamado's te importeren. Helaas voor Fisher bleek een showroom met flipperkasten en buitenlandse barbecues een te bizarre combinatie; advertenties in de plaatselijke krant waarin stond 'Kamado-grill te koop bij pachinko-house' hadden niet het gewenste effect.

Toen kreeg hij een idee... Om de verkoop te bevorderen en zijn klanten te vermaken ging hij voor zijn winkel op de kamado kippenvleugels grillen en zorgde hij ervoor dat de geurige rook de straat doortrok. Dat bleek een schot in de roos. Al snel trok de verkoop aan en had niemand meer oog voor de pachinko's, want de beste kippenvleugels die men ooit had geproefd, bezorgden de barbecues een bijzondere reputatie.

Er waren echter wat problemen. Al op de dag dat hij de kamado voor zijn winkel buiten installeerde en de kippenvleugels erop legde, reed iemand een truck voor, schoof de voorraad naar binnen en scheurde ervandoor! Belangrijker dan deze kleine tegenslag was de kwetsbaarheid van de barbecues – importeren vanuit Japan, Taiwan en India bleek lastig. Tijdens het transport sneuvelde er een hoop en Fisher had er al snel genoeg van steeds weer stukken klei en stof uit de containers te moeten vegen. Een ander probleem was dat de geïmporteerde ovens bij hoge temperatuur nogal eens wilden barsten. Fisher besloot dat hij zich moest bemoeien met het ontwerp en de fabricage van zijn eigen product, en dus ging hij halverwege de jaren negentig in zee met een keramiekexpert in Mexico, waardoor het mogelijk was het ontwerp aan te passen en betere materialen te gebruiken. Dankzij de NASA

en het spaceshuttleprogramma, waarbij keramiek en materialen werden ontwikkeld die tegen extreem hoge temperaturen bestand waren, konden er flinke stappen gezet worden. Al snel maakten de omgedoopte 'Big Green Eggs' gebruik van de nieuwste technologieën en vandaag de dag komt elke EGG die waar dan ook ter wereld wordt verkocht uit een en dezelfde fabriek. Het proces is geautomatiseerd en elk jaar rollen er duizenden 'groene eieren' de fabriek uit. Eén 'moeder aller gietvormen' wordt met de hand gemaakt, waarbij elk deukje heel precies wordt aangebracht, en daarna wordt de vloeibare klei in mallen gegoten die van die ene 'moeder' zijn gemaakt. Uit die 'moeder' komt dus de EGG, ook die ene die bij jou in de tuin staat. De deukjes die, samen met het groen, zo kenmerkend zijn voor de EGG hebben twee functies: ten eerste is de EGG gemakkelijker uit de gietvorm te halen dankzij die deukjes en ten tweede zorgen ze voor een uniforme afwerking die bij een gladde vorm moeilijker te realiseren zou zijn.

Hoe komen de kleiovens nu aan de naam 'Big Green Egg'? Ed Fisher meende dat die naam gemakkelijker te onthouden zou zijn dan 'kamado' – ik had je graag een verhaal verteld dat net zo mooi was als die kippenvleugels voor de showroom, maar helaas. Ze heten Big Green Eggs omdat ze groot zijn en op een ei lijken en Fisher de kleur groen mooi vond. Die eenvoud vond hij juist perfect. Succes is niet altijd het gevolg van gimmicks of marketing; in dit geval komt het van het feit dat de Big Green Eggs geweldige ovens zijn, waarop het voedsel zo perfect wordt bereid dat de eigenaars al hun vrienden erover vertellen.

Ed Fisher heeft niet alleen de Big Green Egg groot gemaakt, maar de hele culinaire wereld beïnvloed. Bereiden op barbecues is nu een mainstreamtechniek, maar de ovens waarop ze gebaseerd zijn – de kamado's – zijn oud, heel oud, en kennen een fascinerende geschiedenis. Een waarbij het belangrijk is te begrijpen dat kamado waarschijnlijk niet de juiste naam is.

De oven die wij kennen als kamado is niet uniek voor Japan. Vergelijkbare ovens van aardewerk of klei kom je overal tegen. *Tandoors*, die we associëren met India, kom je in heel Azië tegen, en hun neven de *tannours* worden in het Midden-Oosten gebruikt. *Hornos* in Zuid-Amerika zijn gebaseerd op de zuidelijke Spaanse kleiovens die de Moren ooit vanuit Afrika naar Spanje brachten, maar *huatia*-ovens zijn nog ouder en stammen van voor de invasie door de conquistadores. In de loop der tijd werd deze ovensoort meer dan een

gat in de grond met een laagje klei of aarde – dit waren overigens geen vrijstaande bollen, maar ovens die waren ingebouwd in de woningen. Niet te verplaatsen, maar op een vaste plek.

Het woord 'kamado' betekent letterlijk vertaald 'haard' of 'plek van de haard' – het is meer dan een oven of een fornuis, eerder een symbool van thuis en familie. De Japanners kennen de uitdrukking *kamado wo yaburu*, te vertalen als 'breek de kamado', wat zoveel betekent als 'verdeel de familie'.

De ontwikkeling en het gebruik van kamado's in Japan verliepen volgens twee aparte routes. In de arme en landelijke keukens lag de focus tot in de achttiende eeuw op de *irori*, die fungeerde als zowel de kookplaats als het emotionele middelpunt van het huis, waar eten, licht en warmte was. Het was niet veel meer dan een pan die boven een vuur hing, wat betekent dat de maaltijden altijd uit eenpansgerechten bestonden. Deze keukens werden wel beschreven als treurige plekken, waar de vrouwen – alleen de vrouwen – op hun hurken zaten te koken. Toen de kamado populair werd, konden ze rechtop staan en dankzij een schoorsteen stond de keuken niet altijd meer vol met rook, waardoor het leven van de vrouwen er aanzienlijk beter op werd.

De *irori* bleef in het noorden van Japan in gebruik, waar de woningen vanwege de lange, koude winters de warmte die hij afgaf goed konden gebruiken. Maar brandstof was een probleem: van oudsher was brandhout in Japan zowel schaars als arbeidsintensief. In de Tokugawa-periode (1603-1868) was het land meer dan twee eeuwen afgezonderd geweest van de rest van de wereld, wat betekende dat er geen handel en weinig contacten waren. Maar tegelijkertijd ontwikkelde zich een economische groei die werd gedragen door de landbouw en de toename van kredietmarkten. Dit leidde tot een grotere vraag naar hout voor de bouw, de scheepvaart en de productie van houtskool als brandstof, waardoor hout alleen maar duurder en nog schaarser werd. De kamado's, waarin het voedsel in een afgesloten vat werd bereid, bleken nu efficiënter. Door in de keukens de *irori* – die in het midden van het leefgedeelte op een verhoging stond – in te ruilen voor een kamado veranderde de manier van leven. Kamado's werden verplaatst naar een *doma*, een platte vloer die deels keuken en deels werkruimte was. Dit was een stuk veiliger doordat de kans op brand kleiner was, hoewel er tegenwoordig ook weer mensen zijn die een romantisch beeld hebben van het samen rond de *irori* zitten.

Rijke en keizerlijke huishoudens hadden veel eerder al kamado's, nadat ze in de vierde eeuw vanuit Korea werden geïntroduceerd. Ook dit was geen vrijstaande oven zoals we die nu kennen, maar meer een fornuis

dat aan een moderne Aga doet denken. Op deze kamado's konden meerdere pannen staan en dus kon men bijvoorbeeld tegelijkertijd rijst koken. En dat betekende weer dat het dieet van de Japanners veranderde en verbeterde.

Kamado's werden tegen de muur op het noorden geplaatst, vermoedelijk omdat dit het koudste deel van de keuken was, en ze werden ook industrieel gebruikt in de zoutwinning en smederijen. De combinatie van brandstoftekort, de opkomst van de kamado en de stedelijke ontwikkeling – met mensen die in kleine een- of tweekamerwoningen woonden – leidde ertoe dat sommige gezinnen slechts één keer per dag rijst kookten en verder afhankelijk waren van kleine winkeltjes die eten verkochten dat thuis werd opgegeten: de fastfoodindustrie uit de Tokugawa-tijd...

Het ontwerp van die vroege kamado's was vrij eenvoudig. Een verhoogde koepel van klei bood ruimte aan het vuur en er was een opening voor de brandstof. Boven die ruimte en uitstekend boven de bovenkant van de koepel bevond zich de *kama*, de ijzeren pan voor de rijst. Het vuur bracht het water aan de kook, waardoor de *kama* werd verhit en de rijst gaar kon worden. Het was echter moeilijk de hitte te reguleren, waardoor het lastig en tijdrovend was om rijst te koken.

De innovatie die ons de Big Green Egg bracht, was tweeledig. Eerst was er de *mushikamado*, ontworpen aan het begin van de twintigste eeuw. In deze verplaatsbare oven kon men op dezelfde manier als in de grotere kamado rijst bereiden, maar doordat hij niet bij een groot fornuis hoorde, was hij geschikt voor kleine huishoudens. Vervolgens werd de *shichirin* in de *mushikamado* opgenomen – een kleine, draagbare, keramische kookpot ter grootte van een prullenbak. Ze werden erg populair omdat ze veel minder brandstof verbruikten. De naam zou een samentrekking zijn van het woord voor 'zeven' en de Japanse *rin*, een munt uit de Tokugawa-periode, omdat het slechts zeven *rin* zou kosten om het apparaat met houtskool te vullen. Later werden er luchtgaatjes onder in de *shichirin* aangebracht voor een betere luchtstroom, waarmee de efficiëntie en veelzijdigheid nog verder verbeterden. In het Westen kennen we deze oven als een *hibachi*, wat een misvertaling of een misverstand is (*hibachi*'s zijn kleine porseleinen schaaltes die met hete kolen worden gevuld en als brander worden gebruikt).

Door een iets aangepaste *shichirin* in de *mushikamado* te plaatsen en de luchtgaten van de *shichirin* naar het buitenste omhulsel te verplaatsen had men een oven waarvan de temperatuur en het brandstofverbruik te reguleren waren. Het is onbekend wie die verbetering als eerste doorvoerde, maar waarschijnlijk was ze

bedacht om het koken van rijst te vergemakkelijken – in een traditionele kamado is het erg lastig om perfecte rijst te koken. In deze nieuwe oven kon de luchtafvoer van de pruttelende rijst worden gestopt, waardoor de hitte in de pan bleef. Deze technologie bleek al snel achterhaald toen Toshiba in 1955 de eerste commerciële automatische elektrische rijstkoker op de markt bracht. Binnen een jaar ging de productie naar 200.000 per maand en in 1970 haalde men al 12,35 miljoen per jaar. Het betekende een revolutie in de Japanse thuiskeuken en in de levens van de vrouwen die daar een groot deel van hun tijd doorbrachten, wat op zich al een fascinerend verhaal is...

De mushikamado, met de shichirin erin, werd in de VS een *hibachi pot* genoemd (met dank aan de eerder genoemde foute vertaling). Als ze niet naar de VS waren geëxporteerd, zouden ze in de vergetelheid zijn geraakt. En daarmee komen we weer terug bij Ed Fisher. Hij beschouwde de hibachi pot als een grill en een rookkast en beseftte hoe ze voor de Amerikaanse markt konden worden verbeterd. Big Green Eggs worden tegenwoordig in meer dan vijftig landen verkocht en hebben talloze fans over de hele wereld, die zichzelf – hoe kan het ook anders – ‘Eggheads’ noemen.

Ed Fisher is inmiddels de tachtig gepasseerd en leidt zijn bedrijf nog steeds – zijn ‘uitvinding’ is nog springlevend. Jammer genoeg lukte het me niet om het recept voor de kippenvleugels te vinden waarmee hij destijds de mensen naar zijn zaak lokte, maar omdat het zijn eerste gerecht in deze oven was, heb ik uiteraard mijn eigen beste interpretatie van dit recept in dit boek opgenomen (blz. 46).

VOOR 2-4 PERSONEN

EGG SET-UP

Indirecte set-up; convEGGtor met de poten naar boven en daarbovenop het rvs rooster.

DOELTEMPERATUUR EGG

190-220 °C



HET EERSTE RECEPT:

Kippenvleugels

Dit was Ed Fishers eerste gerecht uit de Big Green Egg, nog voor het een Big Green Egg was. Ik heb hier voor een eenvoudig recept gekozen, zodat je er even in kunt komen, maar kippenvleugels zijn veelzijdig en kunnen met bijna elke smaakmaker worden gecombineerd. Probeer je favoriete rub of experimenteer wat – ik vind Chinese smaken lekker, met gember, knoflook, sojasaus, pepers en honing. Dit recept is ook geschikt voor drumsticks; sla het middelste deel eventueel een beetje plat en laat de drumsticks iets langer op de barbecue liggen.

1,5 kg kippenvleugels
(12-16 stuks)

3 el plantaardige of
olijfolie

1 tl zout

½ tl versgemalen zwarte
peper

1 el gemalen komijn

1 el gemalen koriander

1-2 tl chilipoeder

Voor het bedruipen

3 teentjes knoflook, zeer
fijn gehakt

30 g honing of

2 el bruine suiker

sap van 1 citroen of
2 limoenen

Dep de kippenvleugels droog en wrijf ze in met de olie, het zout, de peper en specerijen. Meng in een kom de ingrediënten voor het bedruipen.

Leg de kippenvleugels in een enkele laag op het rooster, sluit het deksel en laat ze 15 minuten liggen. Bedruip ze, draai ze om en rooster ze nog eens 10-15 minuten; bedruip ze in die tijd nog twee keer.

Gril ze tot ze gaar zijn, met een kerntemperatuur van 74 °C, of tot het vel van het vlees loskomt en het vlees in het midden van de botjes valt.



VOOR 4-6 PERSONEN

EGG SET-UP

Directe set-up met het rvs rooster meteen boven de kolen.

DOELTEMPERatuur EGG

150-180 °C



HELE TARBOT

Voor dit gerecht heb je een visklem nodig: een handige tool waar je de hele vis in klemt, zodat je de vis boven een open vuur kunt grillen en heel eenvoudig kunt omdraaien. Ik heb er zelf geen, dus gebruik ik twee roosters die ik met wat ijzerdraad aan elkaar zet. Je kunt daarvoor ook paperclips gebruiken. Zet de twee roosters bij de randen stevig aan elkaar vast en pak het geheel op met een tang.

Bereid de bijgerechten voordat je aan de vis begint en zorg dat die zo op tafel kunnen. Je hebt al je aandacht nodig voor het grillen van de vis.

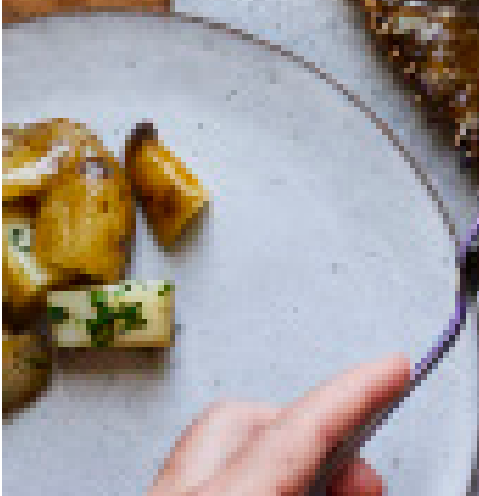
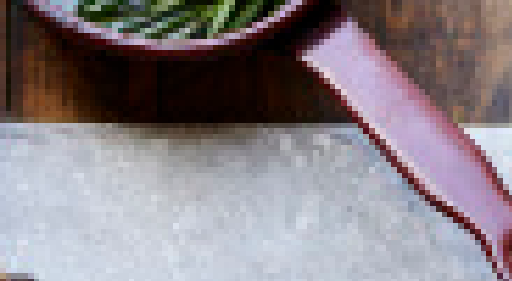
Bij het uitproberen van de recepten vertelde mijn zoon van vijf me dat dit het allerlekkerste was dat hij ooit had gegeten. Ik kan hem onmogelijk ongelijk geven!

1 hele tarbot of griet, 1,5-2 kg, schoongemaakt en ingewanden verwijderd	75 ml olijfolie, plus extra voor het bestrijken 50 ml visbouillon	25 ml witte wijn 25 ml wittewijnazijn zeezout
---	---	---

Dep de huid van de vis droog, bestrijk hem met olie, bestrooi hem met zout en leg hem in een visklem (zie boven). Maak een dressing door de visbouillon in een steelpan op het fornuis tot de helft in te koken en er daarna de wijn, azijn en olijfolie door te kloppen.

Leg de visklem (met vis) op het rooster, sluit het deksel en grill de vis 5 minuten per kant. Bestrijk de vis daarna met de dressing en grill verder: keer de vis in de klem om de 3-5 minuten om en bestrijk hem steeds met de dressing, tot de kerntemperatuur in het dikste deel van de vis 55 °C of meer is en het vel mooi geroosterd en krokant. Dit duurt in totaal 20-30 minuten; zie blz. 12 over het laten 'boeren' van de EGG voor het openen van het deksel.

Neem de vis voorzichtig uit de visklem en verwijder eventueel de graten door langs de ruggengraat te snijden en die in zijn geheel uit de vis te trekken. Persoonlijk serveer ik de vis het liefst in zijn geheel en laat ik mijn gasten hun gang gaan. Lepel de resterende dressing over de gegrilde vis.





VIS EN PAPILLOTE

met Provençaalse smaken

Ja, deze pakketjes zijn best een beetje bewerkelijk, maar het is echt de moeite waard. Alle smaak zit opgesloten in het pakketje, alsof je een cadeautje openmaakt.

16 garnalen, gepeld en zwarte ader verwijderd (koppen en schalen bewaard)
100 g boter, op kamertemperatuur
800 g visfilet, in 4 porties, met vel als het een kleine soort is

1 venkelknol, bijgesneden en in dunne plakken (of prei)
2 teentjes knoflook, in heel dunne plakjes
12 kerstomaten, fijngehakt
4 laurierblaadjes

4 kleine takjes tijm
1 kleine rode peper, zaad verwijderd, fijngehakt
4 reepjes sinaasappelschil
50 g zeekraal of spinazieblaadjes (optioneel)
zout en versgemalen zwarte peper

Doe de koppen en schalen van de garnalen in een gietijzeren koekenpan, zet die op het rooster, sluit het deksel en rooster ze in ongeveer 20 minuten krokant en geurig. Voeg de boter toe en roer goed. Verhit het geheel 1 minuut en neem de pan uit de EGG. Laat de inhoud op een warme plek 30 minuten trekken, schenk de boter door een zeef in een kom en gooi de koppen en schalen weg.

Maak de pakketjes allemaal tegelijk of een voor een, afhankelijk van hoeveel ruimte je hebt. Leg vier grote stukken aluminiumfolie of bakpapier (A3) met de korte kant naar je toe op het werkblad en leg op elk vel een portie vis.

Verdeel de venkel, knoflook, tomaat, laurier, tijm, rode peper en sinaasappelschil over de pakketjes. Leg in elk pakketje 4 garnalen, leg daar eventueel de zeekraal of spinazie op en lepel de garnalenboter erover. Voeg zout en peper naar smaak toe en vouw de pakketjes dicht: rol ze vanaf de korte kant op en vouw de zijkanten twee keer naar binnen, zodat het pakketje stevig en luchtdicht is. (Je kunt ze nu in de koelkast bewaren tot je ze in de EGG legt.)

Leg de pakketjes voorzichtig op het rooster, sluit het deksel en grill de pakketjes 12-15 minuten; ze staan nu een beetje bol.

Leg de pakketjes direct op aparte borden en laat je gasten ze zelf openmaken. Wees voorzichtig met de hete stoom en het kokendhete vocht. Geef er geroosterde baguettes of gekookte aardappels bij.

VOOR 4 PERSONEN

EGG SET-UP

Indirecte set-up; convEGGtor met de poten naar boven en daarbovenop het rvs rooster.

DOELTEMPERATUUR EGG

140-170 °C



Oorspronkelijke titel: *Cooking on the Big Green Egg*
© 2021 Quadrille, an imprint of Hardie Grant Publishing
© 2021 Manteau | Standaard Uitgeverij nv, Franklin
Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Amsterdam
www.newbookcollective.com

Tekst © James Whetlor 2021
Fotografie © Sam Folan 2021
Styling: James Whetlor, Matt Williamson, Aloha
Bonser-Shaw, Faye Wears
Foto's op blz. 28–29, 33, 36–37, 44–45, 48–49 © BGE, met
dank aan Matt Austin, Ross Brind en With Love
Design en layout © Quadrille 2021
Vormgeving: Alicia House
Illustraties: Sarah Fisher

Voor de Nederlandse uitgave
Vertaling: Ingrid Hadders/Vitataal
Redactie: Vitataal, Feerwerd
Cover: Dominic Van Heupen
Opmaak: Studio Spade, Voorthuizen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave
mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een
geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar
gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij
elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnames
of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de
uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur
noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor
eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige
fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 3788 2
NUR 440
D/2021/0034/160

