



Jeroen Hazebroek & Leonard Elenbaas

GROOTS GRILLEN OP DE GAS-BBQ

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Mijn geschiedenis met gasbarbecues	4
Wat is een gasbarbecue?	7
Voor wie is dit boek geschreven?	9
Waar moet je op letten bij het kopen van een gasbarbecue?	11
<i>Garantie en naleveren van onderdelen</i>	11
<i>Materialen</i>	11
<i>Roosteroppervlak</i>	13
<i>Soorten branders</i>	14
<i>Vermogen</i>	21
Brandstoffen	23
<i>30 mbar-regelaar</i>	25
<i>Aardgas</i>	27
Technieken	30
<i>Basistechnieken voor je begint</i>	31
<i>Aansteken</i>	34
<i>Grillen</i>	35
<i>Plancha</i>	36
<i>Werken met een spit</i>	37
<i>Langzaam garen en roken</i>	38
<i>Brood en nagerechten</i>	41
<i>Pizza's bakken</i>	42
Schoonmaken	44
RECEPTEN	47
Register	126

Mijn geschiedenis met gasbarbecues

Als ik zeg dat ik lang een bloedhekel heb gehad aan gasbarbecues, dan vraag je je misschien af of ik wel de juiste persoon ben om dit boek te schrijven. Mijn haat-liefdeverhouding met gasgrills (zonder deksel), begon in de vroege jaren 90. We organiseerden grote barbecuefeesten voor studenten. We wisten weinig over de barbecue, buiten dat we er lol aan beleefden. We bestelden het vlees in bulk bij een lokale slager. Daar kreeg je dan gratis of voor de huur van de gasfles (dat weet ik niet meer precies) één of meer slagersbarbecues bij te leen. Dat waren van die roestvrijstalen strijkplanken op gas. Ik noemde het strijkplanken, omdat ze vaak zo'n uitklaponderstel hadden als bij een strijkplank, alleen met minder kans op spontaan inklappen, gelukkig. Die gasbarbecues werkten voor geen meter, ze hadden drie standen: te hoog, te laag en uit. Bij te hoog verbrandden de zwaar gemarineerde kipkluijjes en varkenssateh, bij te laag werd het vlees niet gaar en woei de grill uit bij een zuchtje wind. Vaak had je niet eens door dat de grill uit was totdat het vlees uitgedroogd en afgekoeld was. We metselden al snel een houtskoolgrill voor onze eigen locatie en gingen daarmee grillen. Nu was het alleen niet zo dat ik vanaf dag 1 doorhad hoe ik daarmee moest omgaan. Op de houtskoolgrill zijn ook vele satehstokjes weggeflit tot ik de basisprincipes van grillen en warmteverdeling doorhad. Die principes zijn gelukkig net zo goed van toepassing op het barbecueën met gas als op houtskoolgrills.

Het dieptepunt van mijn relatie met de gasbarbecue bereikte ik eind vorige eeuw. Ik werd gevraagd om de BBQ te verzorgen tijdens een evenement en kwam alleen met een schort en een tang. De organisatie had drie strijkplanken geregeld die zo opgesteld stonden in een windhoek,

dat ze elke vijf minuten uit gingen. Ik word nog wel eens zwetend wakker van het beeld van 150 chagrijnige, hongerige mensen die in de rij stonden met een leeg plastic bordje.

Die ervaring illustreert ook precies wat er fout was met de Nederlandse barbecue-cultuur op dat moment (en nog steeds). Het ging alleen om het vlees in éénpersoonsporties, de bijgerechten waren stokbrood met kruidenboter en pindasaus. Men verwachtte één keer te kunnen opscheppen en zich dan vol te kunnen vreten.

Mijn onkunde met gasbarbecues had ook niet met die apparaten te maken, maar meer met mijn gemakzucht en onervarenheid. Jaren later is het me gelukt om voor 500 gasten sateh te toveren van een strijkplank, maar op dat moment wist ik al veel meer over warmteverdeling en windrichting. Ik moest dus eerst de basisprincipes van de barbecue gaan begrijpen voordat ik gasbarbecues kon waarderen.

Wat ik tijdens die stressvolle partijen in de jaren 90 vooral miste was een deksel of kap over mijn grill om er een completer en betrouwbaarder apparaat van te maken.

Weber verkocht in de Benelux aan het eind van de vorige eeuw al goede gasbarbecues met kap en drie apart te regelen branders, maar het was nog niet standaard. Gasbarbecues kregen in Nederland en België vooral voet aan de grond door de regels van de campings in Frankrijk. Na een lange droogteperiode werd het stoken van hout en houtskool op veel campings verboden. Veel caravan- en camperrecreanten stapten destijds over op de skottelbraai van Cadac en de kleinere apparaten van Campinggaz. Dit waren in mijn beleving destijds veredelde gaspitten met een bakplaat, maar ze waren voor de kampeerder een enorme uitkomst en na een tijdje kwamen er vele accessoires. Nu is de markt voor kleine gasbarbecues enorm gegroeid. We noemen zo'n barbecue in dit boek een éénpitter.

Ik heb het idee dat 2008 het jaar is dat ik echt plezier begon te beleven aan de gasapparaten waar ik mee werkte. Als barbecue-professional werkte ik op grote buitenkeukens en de drie- en vierpitters van de Canadese merken Napoleon en Broil King. Barbecueën op gas was een stuk makkelijker geworden en de luxere modellen hadden zijpitten voor de pan en infraroodbranders. Er kwamen veel nieuwe modellen op de markt. Ik schreef in die tijd reviews van barbecues en testte zowel Weber als Outdoorchef. Weber kwam op de markt met de Q-serie, een compact model (éénpitter) met een gietijzeren rooster en gietaluminium bak en deksel. Outdoorchef lanceerde rond die tijd grote en kleine gasbarbecues waarmee je makkelijk van direct naar indirect grillen kon schakelen.

Het aanbod in gasbarbecues is vandaag de dag enorm en het zijn niet alleen meer de oudere, gevestigde merken die op de markt zijn. Bij de keuze voor de grills die we in dit boek hebben gebruikt, hebben we wel teruggegrepen naar de merken waar we in de afgelopen 20 jaar de meeste positieve ervaringen mee hebben gehad.

Jeroen Hazebroek

Voor wie is dit boek geschreven?

We gaan ervan uit dat je een gasbarbecue hebt met een deksel en minimaal twee, maar liefst drie branders, die onafhankelijk van elkaar te regelen zijn. Dit boek is dus niet geschreven voor de éénpitter; we hebben ons geworpen op het koken met de grotere modellen. De gedachte hierachter is dat er in de laatste jaren veel grotere modellen en buitenkeukens zijn verkocht waarvan nog niet alle mogelijkheden worden benut. De grotere modellen met twee branders of meer zijn meestal geschikt voor alle technieken die wij ook op houtskoolbarbecues gebruiken. Het zou zonde zijn als je mooie apparaat alleen voor een biefstuk of een hamburger wordt opgestookt en zo nu en dan wat spiesen/brochettes. We willen je uitdagen om grotere gerechten te maken, die je aan een groep mensen kunt serveren. Groot bereid en klein gesneden, zodat je minimale moeite in de bereiding hebt voor zo veel mogelijk vrienden en familie aan tafel. Nu begrijp je ook de titel: *Groots grillen op de gas-BBQ*.

Er is een aantal gerechten waar gasbarbecues vooral goed in zijn (buiten het grillen), zoals de plancha en het spit, dus daar hebben we flink aandacht aan besteed. Bereidingen waar je niet meteen aan denkt bij gas, zoals pizza, roken en nagerechten hebben ook een plek in dit boek.

Het is onze bedoeling dat je meer uit je apparaat haalt en meer zelfvertrouwen krijgt in het koken ermee.



RECEPTEN

We beginnen vrij eenvoudig en voeren daarna de moeilijkheidsgraad langzaam op. Bij deegrecepten meten we alles in grammen (net als propaan), omdat bakrecepten weinig ruimte geven om fouten te maken. Je hoeft alleen niet bang te zijn dat ze ontploffen.





