



Jeroen Hazebroek & Leonard Elenbaas

GROOTS GRILLEN OP DE GAS-BBQ

FONTAINE UITGEVERS





Tekst & receptuur

Jeroen Hazebroek en Leonard Elenbaas

Vormgeving & illustraties

Bas Smidt

Fotografie

Christian Fielden

Styling

Alexandra Schijf

Redactie

Marjolein Brokkelkamp

Eerste druk, 2021

© 2021 Fontaine Uitgevers BV

ISBN 978 94 6404 076 0

NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Met dank aan

- Napoleon Premium BBQs
www.napoleon.com
- Weber Original Store Amersfoort
www.weberstore.nl
- Outdoorchef Benelux BV
www.outdoorchef.com
- Campingaz
www.campingaz.com
- Nomadiq
www.nomadiqbbq.com
- Barbecueplein
www.barbecueplein.nl



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 weggefigt 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 Campingaz. 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 teruggегреpen naar de merken waar we in de afgelopen 20 jaar de meeste positieve ervaringen mee hebben gehad.

Jeroen Hazebroek





Wat is een gasbarbecue?

Een gasbarbecue of **gasgrill** is een apparaat dat brandt op propaan, butaan of een mengsel van deze twee brandstoffen (aardgas komt ook voor, maar slechts zelden). Het verschil tussen een gaspit en een gasbarbecue is dat je tussen de branders en de ingrediënten een grillrooster kunt plaatsen. De branders van een gasbarbecue zijn meestal metalen buizen, recht of gebogen, die met kleine vlammen uit de geperforeerde bovenzijde branden om zo de warmte zo veel mogelijk te verdelen. We maken onderscheid tussen de éénpitter, kleine modellen met een enkele brander en grotere modellen met meerdere branders, een buitenkeuken of een gasbarbecue. Voor de meeste recepten uit dit boek is het noodzakelijk dat je een deksel of kap over het grillrooster kunt plaatsen.

Welke pit?

Ronde modellen met een enkele brander zijn bedoeld voor de camping en vakantie. De hoofdfunctie is grillen op een dik gietijzeren of geëmailleerd rooster. Vakantiegrills hebben vaak meerdere opties om roosters te vervangen door pannen of een bakplaat. De brander zit meestal direct onder de spijlen van het rooster (hierover later meer). De allerkleinste branden op een butaancartridge die je direct onder de brander kunt indraaien. De iets grotere modellen sluit je aan op een aparte fles met propaan of een butaan-propaanmix. Wij hebben voor dit boek gegrild op de NomadiQ uitklapbare gasbarbecue zonder deksel om een paar kleinere gerechten uit te proberen en we hebben in het verleden veel met de Weber Q gegrild. Als de éénpitter een gietijzeren rooster heeft, dan lijkt het heel erg op grillen op een hibachi, een kleine houtskoolgrill zonder deksel. Als er wel een deksel op zit, dan lijkt het op grillen met een kleine kettle-houtskoolgrill. Voor die apparaten hebben we in ons boek *Hete Vuren* vele recepten geschreven, die ook toepasbaar zijn op de klei-





ne gasbarbecue. Als er niet standaard een plancha of pan bij het apparaat wordt geleverd, dan kun je met een **skillet** (gietijzeren koekenpan) en een **Dutch oven** (gietijzeren pan met deksel) je éénpitter een completer buitenkookapparaat maken. Deze toevoegingen raadden wij aan als je de kleine grill meeneemt op vakantie.

De gasbarbecue

Voor dit boek hebben we vooral gewerkt met gasbarbecues op wielen met meerdere branders, minimaal twee en maximaal vier. Op een barbecue met twee branders kunnen wel vijf of zes regelbare gasknoppen zitten, maar dat betekent niet dat je een vijf- of zesbrander gasbarbecue hebt. We rekenen het gaspitje en de **sear- of sizzle-roosters** namelijk niet mee als hoofdbranders, omdat we ze niet gebruiken voor het regelen van de temperatuur onder de kap.

Zij- en achterbranders spelen wel een belangrijke rol bij de temperatuurregeling, maar worden niet meegerekend als hoofdbrander.

Een buitenkeuken

Wanneer wordt een grote gasbarbecue een buitenkeuken? Wij denken dat het verschil ligt tussen inbouw en apparaten met wielen. Als het apparaat mobiel is, dan is het een gasbarbecue en als er een spekstenen aanrecht omheen zit, dan is het een buitenkeuken.

Het maakt voor de recepten in dit boek niet uit.





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.







Waar moet je op letten bij het kopen van een gasbarbecue?

GARANTIE EN NALEVEREN VAN ONDERDELEN

Vergelijk de garantie tussen de merken goed voor je een gasbarbecue gaat kopen. Dit kan vaak online, omdat de voorwaarden en de handleiding op de websites van de merken staan. Minimaal tien jaar op het deksel en de kuip en vijf tot tien jaar op de roosters, de branders en de branderkap is heel netjes. Niet alleen de garantie is belangrijk, maar ook de intentie van het merk om tot in lengte van dagen vervangingsonderdelen te leveren. Dus de branderkap en de brander zelf kunnen in hetzelfde model over tien jaar een compleet andere maat hebben dan nu. Als de garantie is verlopen, dan zal je zelf naar de onderdelen op zoek moeten. Goede gasbarbecues gaan, als je ze onderhoudt, minimaal vijftien jaar mee, soms zelfs 20 jaar of meer. Grote Noord-Amerikaanse merken zijn tot op heden betrouwbaar gebleken in het naleveren van onderdelen, maar we kunnen ons voorstellen dat daar ooit een einde aan komt.

MATERIALEN

De levensduur en daarmee de garantieperiode hangt voor een groot deel af van de gebruikte materialen. Je vindt in gasbarbecues veel **geëmailleerd staal** terug, dat is niet enorm duur om te maken en makkelijk schoon te maken. De kwaliteit van de emailering zie je aan hoe krasvast het oppervlak is. Als het snel krast of loslaat, dan wordt het staal eron-





der blootgelegd en dat kan gaan roesten, waardoor er uiteindelijk gaten in kunnen vallen. Geëmailleerde roosters kun je beter met een koperen borstel schoonmaken, niet met een stalen borstel.

Bij zijtafels en het deksel is **roestvast staal** het beste, maar ook het duurste materiaal.

Je zou denken dat het beter is om overal roestvast staal te gebruiken, maar dat is niet altijd waar. Bij hoge temperaturen verliezen veel staalsoorten hun roestwerende eigenschappen. Dit geldt vooral bij roosters, branders en de kap over de brander; die onderdelen worden het heetste in de barbecue. Je zal dan ook zien dat die onderdelen na gebruik een donkere waas krijgen. **RVS-roosters** kun je net als gietijzeren roosters het beste invetten na gebruik.

De kuip of de bak waar de branders in hangen is bij een aantal merken en modellen van **gegoten aluminium**. Dat is een kenmerk van hoge kwaliteit, want dik gegoten aluminium gaat levenslang mee en vraagt nauwelijks onderhoud. Het grootste voordeel is dat het veel warmte opslaat en weer uitstraalt, net als gietijzer, maar dan veel lichter van gewicht is. Roosters zijn het meest effectief als ze dikke spijlen hebben, dat geldt net zo goed voor roestvast staal als voor gietijzer. De massa slaat de warmte op. Als je het deksel opent, dan koelt de grill minder snel af dan bij dunne roosters. **Gietijzeren roosters** hebben de eigenschap dat als ze zijn ingebrand een natuurlijke anti-aanbak laag krijgen. Daarna mag je ze niet meer met sop schoonmaken, want dan gaan ze roesten. Als ze eenmaal zijn ingebakken, kunnen ze levenslang meegaan. Als de gietijzeren roosters zijn geëmailleerd (*porcelain enamel*), dan kun je ze wel nat reinigen en hebben ze nog steeds de warmte-eigenschappen van dik staal. Alleen moet je dan wel oppassen met krassen en kale plekjes. Hoe goed zo'n rooster is, kun je alleen uitvinden door het veel te gebruiken.





De beste manier om de kwaliteit van de constructie te achterhalen is nog steeds zelf aan het model zitten. Ga dus naar een echte winkel, nadat je je online hebt ingelezen, en voel aan het deksel of het stevig is, til het rooster op en kijk eens goed naar de brander-setup. Als de grill standaard wordt geleverd met een dun rooster, kijk dan of er voor een redelijke prijs dikkere roosters beschikbaar zijn.

ROOSTEROPPERVLAK

De grootte van het rooster is niet zaligmakend, wij vinden het aantal branders dat eronder zit interessanter. De oppervlakte van het rooster bepaalt deels de capaciteit, dus voor hoeveel mensen je kunt koken. Alleen als je de insteek van dit boek aanhoudt – grote stukken, klein gesneden –, dan heb je veel minder ruimte nodig om voor grote groepen te barbecueën dan met allerlei kleine lapjes en spiesjes op de grill. Bij een **ronde grill** hebben we het liefste een roosterdoorsnede van meer dan 50 cm (standaardmaten zijn 54 en 57 cm bij verschillende merken), daaronder wordt het moeilijk om de grotere gerechten uit dit boek te maken. Bij een **rechthoekige grill** begin je bij de kleinste tweebrandermodellen meestal met 45 of 50 cm breed en 35 cm diep. Dat is perfect voor op vakantie en voor twee tot vier personen. Vanaf drie branders wordt het rooster ook vaak dieper en ga je naar 45 cm breedte, het rooster wordt zo'n 60 cm breed. Met die maat kun je al voor groepen koken, vooral als je onze manier van groot bereiden en klein snijden aanhoudt. Grotere barbecues met vier of vijf branders worden meestal alleen breder, dus ze zijn ongeveer 45-50 cm diep en worden steeds breder naar uiteindelijk een meter of nog groter met twee deksels naast elkaar. Dan zijn we bij de buitenkeukens aanbeland. De grotere apparaten zijn vooral geschikt om veel gerechten tegelijkertijd te doen. Je hebt misschien wel twee of drie ovenschalen naast een groot stuk vlees liggen.





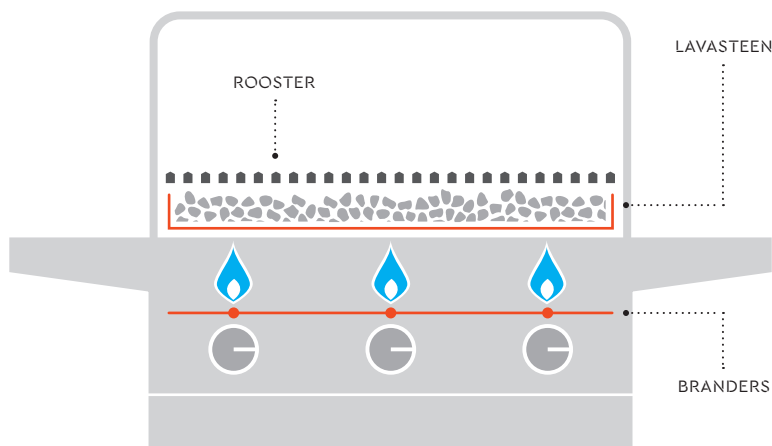
De meeste rechthoekige grills hebben één of twee smalle bovenrekjes, die aan de achterzijde van de grill 20 cm boven het rooster hangen. Over het nut van die dingen zijn wij het onderling niet helemaal eens. De één vindt het wel handig, een veilige plek om gegrild vlees te parkeren als je bang bent dat het te donker, te krokant wordt. De ander vindt het ondingen die de pannen en grote stukken in de weg zitten.

SOORTEN BRANDERS

Gasbarbecues zijn oorspronkelijk gemaakt om de werking van houtskoolbarbecues zo goed mogelijk na te doen. Laat dat even op je inwerken. Als je grilt boven houtskool, dan bestaat de smaak van je eindproduct uit drie elementen:

- De **maillard** is de bruine korst die ontstaat, met name door het contact met het rooster en voor een kleiner deel door de hete lucht.
- De **rook**, daarmee bedoelen we de vluchtige elementen van houtskool (die bestaat namelijk nog voor 5% uit rookgassen) en smeulend hout. Dat laatste kunnen we in de gasbarbecue met een **smokerbox** nadoen.
- De **walm** is een beetje een rotwoord, maar als het er niet is, dan mis je het. Veel mensen noemen het de grillsmak, omdat dat het grootste verschil geeft tussen in een pan en op een grill roosteren. Bij grillen vallen vet en eiwitten van vlees en vis op de houtskool, dat verdampt en verbrandt tot een walm. De walm slaat neer op het vlees en geeft het een extra smaak. Bij een teveel aan walm gaat het gerecht ranzig smaken.

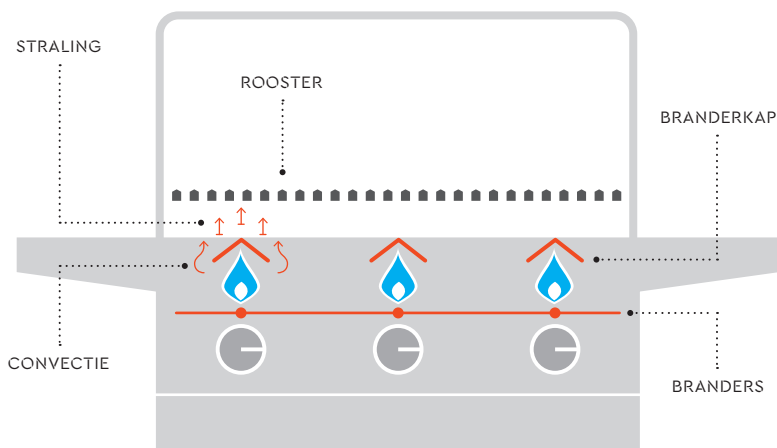




Wat heeft dit met de soorten branders te maken?

Om meer grillsmaak te krijgen met een gasgrill, gebruikte men vroeger vaak **lavastenen** in restaurantkeukens. Bij een lavasteengrill liggen steentjes in een laagje direct boven de branders en verdelen de warmte. De stenen verwarmen niet alleen het rooster en de ingrediënten door straling, maar geven ook een beetje walm zoals houtskool dat doet. Dus het vet vlamt niet meteen op en trekt deels in de poreuze lavasteen. Het stukje extra onderhoud aan lavasteenbarbecues is dat je regelmatig de stenen moet vervangen, omdat ze te vuil of te vet worden en niet meer schoonbranden. Het nadeel is dat ze door de massa van de stenen, minder regelbaar zijn en soms minder fel. Het is een apparaat dat is bedoeld om op te grillen. Ze zijn nu minder populair, er zijn vast nog lavasteenbarbecues te koop, maar wij konden ze moeilijk vinden. Misschien zijn ze minder populair dan vroeger, juist omdat ze zoveel op houtskoolbarbecues lijken: het duurt best lang om op te starten en het koelt langzaam af. De gasbarbecueër wil een apparaat dat meteen losgaat.

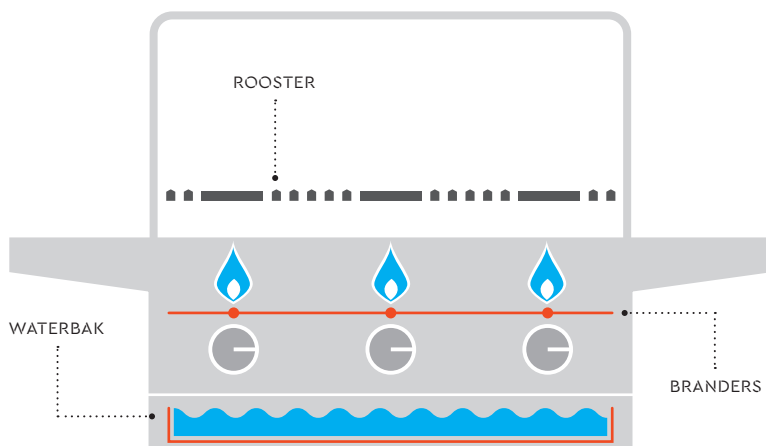




Het meest gebruikte brandersysteem is een geperforeerde branderbuis die over de gehele lengte is afgedekt met een dakje, de **branderkap**. Dit beschermt de brander tegen vuil en vet, en verdeelt de warmte door straling. Dus een deel van de hitte van de gasvlam krult om de kap heen als hete lucht (convectorie) en een deel slaat het op in het metaal en straalt het weer uit naar het rooster. Dit lijkt op de manier waarop een houtskoolbarbecue warm wordt. Bij Weber noemen ze die kappen *flavorizer bars*, dat is wel grappig gevonden. Wat Weber bedoelt is dat vet en sappen van het vlees op de kap druipen, gaan walmen en net als bij houtskoolgrillsmaak geven. Daar twijfelen we overigens niet aan, maar of ze ooit ontworpen zijn voor die reden?

De derde manier van stoken is om de **branders direct onder het rooster** te plaatsen. Als je een dun rooster hebt, dan zou je na bijna elke sessie niet alleen je rooster, maar ook je branders moeten poetsen. Dit lost men op door een dik rooster te kiezen, waarbij de spijlen precies boven de branders liggen. Je kunt het patroon van de branders vaak terugzien in de bredere spijlen van het rooster. Deze manier van stoken wordt vaak bij kleinere apparaten gebruikt, omdat het ruimte bespaart en het roos-





ter sneller op temperatuur brengt. De *Weber Q*-grills bijvoorbeeld, stoken op deze manier. Onze ervaring is dat deze barbecues feller grillen en vaak geen sizzle- of searbrander nodig hebben. Het nadeel is dat alle rommel in de kuip of in de bak onder de branders valt. Dit kan schoonmaken lastig maken. We hebben in onze proefperiode en voor de recepten met een grote gasbarbecue met dit systeem gewerkt, de Campingaz Select 4. Deze heeft uitneembare waterlades als extra accessoire direct onder de branders. Dit is om veel makkelijker schoon te maken en zorgt bovendien voor minder walm. Deze grill is een soort **watergrill**, een ander populaire methode uit de horeca. Watergrills waren populair in restaurants, omdat ze een mooie grillruit aan vlees gaven zonder dat de hele keuken blauw kwam te staan.

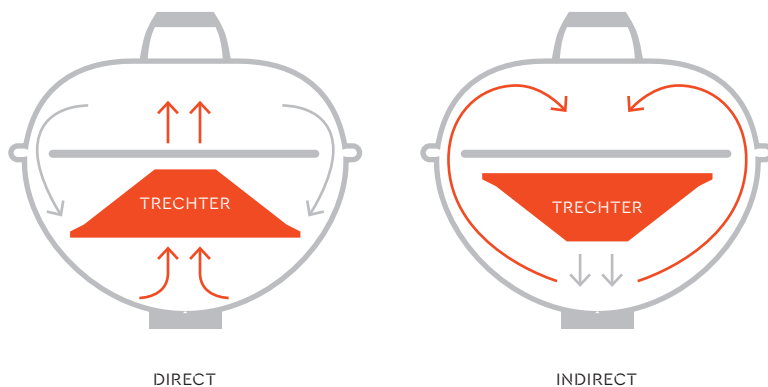
Keramische- of infraroodbranders zijn meestal als extra brander ingebouwd, als zij- of achterbrander of onder een sizzle-sear-rooster. Het principe is als volgt: een sproeier blaast een gas- luchtmengsel door een keramisch plaatje met duizenden gaatjes, dit mengsel verbrandt volledig en maakt het plaatje letterlijk gloeiend heet. Het gloeiende plaatje straalt warmte uit waarmee je een rooster kan opwarmen of het wat







je erop legt direct kan kleuren. Direct boven de brander kan de temperatuur van een rooster oplopen naar 400 °C. Een sizzle-rooster is vooral geschikt voor het maken van een snel ruitje op een steak die je heel rood wilt hebben of voor een burger die je daarna op het normale rooster doorgaart. Zo'n sizzle-rooster heeft nauwelijks last van wind en koud weer, omdat convectie geen rol speelt; het is alleen straling. Onder de kap gebruik je infrarood zij- en achterbranders bij een spitgerecht, zodat je geen opvlammende vetten onder het vlees krijgt.



De indeling met twee ronde branders en een **trechter** is bedacht door en vrijwel alleen te vinden bij het Europese merk Outdoorchef. Het systeem is uniek omdat je met een simpele handeling, door het omdraaien van de trechter, de barbecue van direct naar indirect kan instellen. Deze *kettle style*-gasbarbecues zijn ontzettend handig voor het langzaam garen en bakken. Ze zijn iets meer beperkt bij grillen, omdat de geconcentreerde hitte vooral in het midden van het rooster omhoog komt. Het enige dat we echt lastig vinden bij de Outdoorchef is de plaatsing van een smokerbox.





Sommige barbecues van Noord-Amerikaanse merken hebben een **extra brander voor de smokerbox**. De brander zit meestal aan de zijkant van een rooster en de bijgeleverde smokerbox past daar overheen. Deze opbouw zouden wij alleen aanschaffen als je zeker weet dat je elke week Amerikaanse *low & slow* barbecue gaat doen.



Knoppen en aantal branders

De reden dat we drie branders aanraden in een rechthoekige barbecue, is dat je er dan makkelijker indirect mee kan werken en de mogelijkheid bestaat om pizza en brood te bakken. We maken een onderscheid tussen de hoofdbranders die per roosteronderdeel de temperatuur bepalen en extra branders buiten en onder de kap.

De afstand tussen die hoofdbranders en het vermogen ervan bepalen of je overal ongeveer dezelfde hitte bereikt op je rooster. Als de branders te ver uit elkaar liggen dan krijg je *cold spots*, onbedoelde veilige zones (hierover hebben we het later bij technieken). Je wilt overal op je rooster een ruitje kunnen zetten. Lavastenengrills hebben dus geen cold spots.





Bij het kopen van de barbecue kijken wij bij de regelknoppen vooral of ze traploos zijn. Dus niet te laag, te hoog en uit. Je wil heel precies zijn in de temperatuurregeling. Het is in het donker wel lekker als je regelknoppen een eigen ledlampje hebben, maar het is niet een kwaliteitskenmerk. Het gaat erom dat ze het liefst automatisch ontsteken, soepel draaien en na veelvuldig gebruik niet stroef of juist slap gaan aanvoelen.

VERMOGEN

Als je in Noord-Amerika of Engeland een gasbarbecue koopt, dan mag je vragen wat de **BTU** per *square inch* is. Daarmee vertelt de fabrikant je wat het vermogen is, de calorische waarde op het rooster. De meeste mensen hebben genoeg aan 80 tot 100 BTU op een grill. Wat men daarmee bedoelt is de *British Thermal Unit* (de hoeveelheid warmte die nodig is om het gewicht van een Engelse pond in water met 1 Fahrenheit te laten stijgen) per vierkante inch van de roosteroppervlakte. We wanen ons in Engeland rond 1850, want dit is natuurlijk allemaal volgens het zogeheten Imperial-meetsysteem, terwijl de rest van de wereld allang in SI-eenheden meet. Dus het zou iets als Kilowatt per vierkante centimeter moeten zijn. Alleen doen Europese merken daar niet echt aan. Die geven de totale capaciteit in kWh of het vermogen in kW per brander.

BTU is geen gekke maateenheid als je wil weten hoe krachtig je grill is, omdat als je alleen naar totale kWh of kW per brander kijkt, je geen rekening houdt met de plaatsing van die branders, hoe dicht de kap erboven zit en hoever de branders uit elkaar liggen.

Bijvoorbeeld: een Europees merk gasbarbecue die aangeeft dat de capaciteit van een grill 19,4 kW is met een oppervlakte van 81 x 44 cm, heeft dan 66195,6 BTU/ 553,6 SI = 120 BTU per square inch. Dat is best veel. Dus de vraag is nu: hebben ze het zijpitje meegerekend? Dat kan zomaar 3 of 4 kW schelen. Als je de berekening dan opnieuw doet, wordt het onder de kap ineens 80-100 BTU per square inch, wat een stuk geloofwaardiger is.





Weber klokt bij model Genesis een BTU van 75, wat als laag wordt gezien, maar die lost dat op door een extra brander in het *gourmet system* te plaatsen, een gerichte brander voor een rond, uitneembaar rooster, waar je heet op kunt grillen en op kunt wokken. Andere merken, zoals Napoleon, plaatsen een sizzle-rooster buiten de kap voor een snelle korst.

Branders beginnen bij ongeveer 3 ½-4 kW. Een brander van 4 ½ kW kan op een koude dag wel eens niet krachtig genoeg zijn als de grill in de snijdende wind staat. De overbrenging van brander naar rooster is dan belangrijk. Zoals eerder verteld is een directe verwarming van je rooster wat feller dan het systeem met een branderkap. Als je alleen in de zomer grilt dan is een branderkap meer dan voldoende.

Ten slotte

Kijk bij de aankoop van een gasbarbecue hoeveel accessoires er voor dat specifieke model te krijgen zijn. Je wilt ongetwijfeld een beugel voor de motor van het spit, want rechthoekige barbecues zijn daar zo'n beetje voor gemaakt. Is de barbecue standaard met een plancha uitgerust in plaats van alleen grilroosters? Dat kan een paar honderd euro schelen en je kunt je afvragen of je een ingebouwde plancha wil of dat een gietijzeren pan (skillet) of losse grillplaat voor jou volstaat? Kijk daarnaast ook naar bijpassende *roasting trays*, pannen en pizzastenen; die maken een completer apparaat van je grill.