

Becht 2022

© 2021 Genevieve Taylor  
Oorspronkelijke titel: *Foolproof BBQ*  
Oorspronkelijke uitgever: Quadrille,  
een imprint van Hardie Grant Publishing, Londen

Vormgeving: © Quadrille 2021  
Fotografie: © Jason Ingram

Voor het Nederlandse taalgebied:  
© 2022 Uitgeverij Becht, Haarlem  
(e-mail: [info@gottmer.nl](mailto:info@gottmer.nl))  
Uitgeverij Becht maakt deel uit van de  
Gottmer Uitgevers Groep BV

Vertaling: Roselle de Jong  
Zetwerk: -Lein | redactie & vormgeving

ISBN 978 90 230 1693 9  
NUR 440

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet van 1912  
gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden  
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd  
gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm  
of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door  
fotokopieën, opnamen of een andere manier, zonder  
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

[becht-boeken.nl](http://becht-boeken.nl)

# INHOUD

Inleiding 6  
Benodigdheden 8  
Belangrijke vaardigheden 9

**Kip 10**  
**Varkensvlees 30**  
**Rundvlees 52**  
**Lamsvlees 74**  
**Vis, schaal- & schelpdieren 90**  
**Groenten 106**  
**Iets zoets 130**

Register 142  
Dankwoord 144

## BROODJES KIP MET GEGRILDE PAPRIKA & CITROENMAYO

700 g kippendijfilets  
2 el olijfolie  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
1 el gedroogde kruidenmix  
4 puntpaprika's  
zeezout en versgemalen zwarte peper

### Voor de citroenmayo

1 citroen  
4 volle el mayonaise  
klein bosje bieslook, fijngehakt

### Opdienen met

4 ciabatta's  
paar extra sprietjes bieslook,  
fijngehakt, als garnering

Zelf gebruik ik kippendijfilets, maar als jij liever magerder vlees eet, kun je ook borstfilet nemen.

Maak de citroenmayo: rasp de citroenschil boven een kommetje. Roer de mayonaise en bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Zet in de koelkast.

Snijd de kippendijfilets diep in, maar niet helemaal door (hierdoor kan de marinade tot diep in het vlees doordringen), en leg ze in een kom. Knijp de citroen erboven uit en voeg de olijfolie, knoflook, kruidenmix en zout en peper toe. Schep alles door elkaar, dek af en laat minimaal 2 uur (maximaal 12 uur) in de koelkast marineren.

Bereid de barbecue voor op direct en indirect grillen (zie blz. 9).

Leg de kip op het grillrooster, naast de houtskool, sluit het deksel en grill hem circa 20 minuten boven indirecte hitte, afhankelijk van hoe dik de filets zijn. Keer ze af en toe, zodat ze gelijkmatig garen. Snijd een filet open op het dikste punt en kijk of het vlees gaar is. Een digitale vleesthermometer moet een kerntemperatuur van 74 °C aangeven.

Leg samen met de kip de hele puntpaprika's op de grill, boven de houtskool. Keer ze af en toe om tot ze rondom donkere plekje krijgen en gaar zijn.

Haal de kip en paprika's van de barbecue als ze gaar zijn. Snijd de ciabatta's horizontaal open en leg ze een minuutje met het snijvlak op de grill.

Leg in elk broodje een paar stukken kip, gevolgd door een hele puntpaprika. Maak af met een schep citroenmayo, bestrooi met de bieslook en dien heet op.



4 personen

–  
Direct +  
indirect  
grillen



## KIP YAKITORI MET WORTEL- SESAMSALADE

700 g kippendijfilets,  
in blokjes van 3 cm  
1 bosje lente-uien, ingekort,  
in stukjes van 3 cm  
1 el plantaardige olie

### Voor de taresaus

7 el sojasaus  
7 el mirin  
7 el sake  
1 cm verse gemberwortel, fijn geraspt  
2 tl bruine basterdsuiker

### Voor de salade

1 rode paprika, in luciferreepjes  
3 wortels, in luciferreepjes  
3 lente-uien, in reepjes  
2 el sesamzaad, geroosterd  
2 el sesamolie  
2 el rijstazijn  
zeezout en versgemalen zwarte peper

Je hebt ook 6 lange, metalen prikkers  
nodig

De taresaus geeft deze spiesjes hun smaak. De saus kan verbranden, dus houd de spiesjes in de gaten en schuif ze van de hitte weg als dat nodig is.

Maak de taresaus: breng de ingrediënten op het fornuis, in een pannetje op matig-laag vuur, aan de kook. Laat in 15-20 minuten tot de helft inkoken. Verdeel de saus over twee kommetjes en laat afkoelen. De ene helft wordt gebruikt als dipsaus, de andere om de spiesjes tijdens het grillen mee te bestrijken. Door de saus over twee kommetjes te verdelen, voorkom je kruisbesmetting door het rauwe vlees.

Maak de salade: schep de paprika, wortel en lente-ui door elkaar met het sesamzaad, de sesamolie en rijstazijn. Breng op smaak met zout en peper.

Rijg de blokjes kip en stukjes lente-ui om en om aan de metalen prikkers en besprenkel ze rondom met 1 eetlepel plantaardige olie.

Bereid de barbecue voor op direct en indirect grillen (zie blz. 9).

Leg de spiesjes op het grillrooster, boven de houtskool. Neem een kommetje saus en bestrijk de kip met een siliconen bakkwastje rondom met de saus. Sluit het deksel van de barbecue. Keer de spiesjes na 2-3 minuten en bestrijk ze weer met saus. Ga zo verder met keren en bestrijken tot de kip gaar is (10-12 minuten, afhankelijk van hoe dik de kiplokjes zijn).

Dien de spiesjes op met de salade en het andere kommetje saus.

6 personen  
–  
Direct  
grillen

## CITROEN- OREGANO- SOUVLAKI MET TZATZIKI

3 el olijfolie  
geraspte schil en sap van 2 citroenen  
3 tenen knoflook, fijnggehakt  
klein bosje verse oregano, fijnggehakt  
(of 1 el gedroogde oregano)  
1 kg hamlappen  
zeezout en versgemalen zwarte peper

### Voor de tzatziki

300 ml Griekse yoghurt  
½ komkommer, geraspt  
klein bosje munt, fijnggehakt,  
plus extra als garnering  
1 teen knoflook, fijnggehakt  
2 el extra vergine olijfolie

### Opdiene met

jonge sla  
4-6 pitabroodjes, geroosterd

Je hebt ook 6 lange metalen prikkers  
nodig

Dit gerecht zit boordevol zonnige smaken. Als je het vlees niet in blokjes snijdt, maar de hele hamlappen aan de pennen rijgt, blijven ze lekker sappig.

Gebruik een grote braadslede of bakplaat waar het vlees in een enkele laag in past. Schenk de olijfolie erin, voeg de geraspte schil van beide citroenen en het sap van 1 citroen toe, gevolgd door de knoflook, oregano en flink wat zout en peper. Leg de hamlappen erin en wentel ze een paar keer door de marinade. Dek de braadslede af en laat het vlees 2 uur in de koelkast marineren; keer de lappen twee of drie keer.

Maak intussen de tzatziki. Roer de yoghurt, komkommer, munt en knoflook in een schaaltje door elkaar en zet tot gebruik in de koelkast.

Bereid de barbecue voor op indirect grillen (zie blz. 9). Til de hamlappen uit de marinade (bewaars die) en stapel ze op, op een snijplank. Steek de metalen prikkers er van bovenaf in, op gelijke afstand, zodat er een nette stapel ontstaat. (Je kunt het vlees ook in blokjes snijden en aan prikkers rijgen, als je wilt.)

Leg het vlees op het grillrooster, zo ver mogelijk bij de hete houtskool vandaan, sluit het deksel en grill de souvlaki 1 uur en 15 minuten. De souvlaki is klaar als een digitale vleesthermometer een kerntemperatuur van 63 °C (medium) of 71 °C (doorbakken) aangeeft. Open elke 15-20 minuten het deksel, keer de souvlaki en bestrijk hem met wat marinade.

Dien op: leg het vlees op een schone snijplank en trek de prikkers eruit. Knijp de overgebleven citroen erboven uit en strooi de munt erover. Snijd het vlees in reepjes en dien het op met de tzatziki, sla en de geroosterde pitabroodjes.





## LENDEBIEFSTUK & CHIMICHURRI

4 lendebeefstukken van 2-3 cm dik  
1 el olijfolie  
zeezout en versgemalen zwarte peper

### Voor de chimichurri

grote bos bladpeterselie, fijngehakt  
1 tl gedroogde oregano  
3 tenen knoflook, fijngehakt  
1-2 rode chilipepers, fijngehakt,  
naar smaak  
2 el rodewijnazijn  
1 tl fijne kristalsuiker  
100 ml extra vergine olijfolie

**Chimichurri is een pittige, verse kruidensaus uit Argentinië die perfect bij biefstuk past.**

Bereid de barbecue voor op direct grillen (zie blz. 9). Je hebt bij het grillen van biefstuk een hoge temperatuur nodig, dus warm de barbecue goed voor.

Maak de chimichurri: schep de peterselie, oregano, knoflook, chilipeper, rodewijnazijn en suiker in een kom door elkaar en voeg zout en peper toe. Schenk al kloppend geleidelijk de extra vergine olijfolie erbij tot je een saus hebt die zo dik is al pesto. Zet op kamertemperatuur apart, zodat de smaken zich kunnen mengen.

Besprenkel de biefstukken, als de barbecue goed heet is, met olijfolie en flink wat zout. Leg het vlees op het grillrooster, boven de houtskool en schroei het aan beide kanten dicht, tot het een mooie kleur heeft. Keer de biefstukken elke 30 seconden, tot ze een mooi grillkorstje hebben.

Een digitale vleesthermometer (zie blz. 8) is handig voor het bepalen van de gaarheid van het vlees. Steek de thermometer in het dikste deel van de biefstuk, met het puntje in het midden van het vlees. Steek je de thermometer er te diep in, dan meet hij de temperatuur te dicht bij het grillrooster en wijkt deze af.

De kerntemperatuur voor rood is 52 °C, voor medium 60 °C en voor doorbakken 71 °C. Haal de biefstukken van de barbecue als de temperatuur 5-8 °C onder de gewenste temperatuur ligt, omdat ze tijdens het rusten nog verder garen.

Het is erg belangrijk het vlees goed te laten rusten. Na 10 minuten zijn de vezels ontspannen en is de temperatuur gelijkmatig. Leg de biefstuk op een bord, dek af met een vel bakpapier en leg daar een schone theedoek op.

Snijd de biefstuk in dikke repen en dien op met de chimichurri.

4 personen  
–  
Direct  
grillen



## GEKRUIDE LAMS- KOTELETTEN MET KOKOS

8 kardemompeulen  
250 ml kokosroom  
2 tenen knoflook, fijnggehakt  
50 g verse gemberwortel, geraspt  
1 tl kurkuma  
klein bosje koriander, fijngehakt  
8 lamskoteletten, elk 75-85 g, dus in  
totaal 600-700 g  
25 g cashewnoten  
handvol munt, fijngehakt, als garnering

**De munt geeft de gekruide koteletten een fris accentje, gebruik er dus lekker veel van!**

Kneus de kardemompeulen in een vijzel tot ze opengaan. Gooi de peulen weg en maal de zaadjes grof. Doe ze in een grote ondiepe kom en roer de kokosroom, knoflook, gember, kurkuma en koriander erdoor. Leg de koteletten erin en zorg ervoor dat ze rondom met het kokosmengsel bedekt zijn. Dek af en laat ze minimaal 2 uur (of langer, als je de tijd hebt) in de koelkast marinieren.

Bereid de barbecue voor op direct grillen (zie blz. 9).

Rooster als de barbecue heet is de cashewnoten 1-2 minuten in een vuurbestendige koekenpan (zonder plastic of houten handvat) op het grillrooster, boven de houtskool. Hak ze grof en zet apart. Je kunt dit ook op het fornuis doen.

Leg de koteletten op het grillrooster, boven de houtskool, sluit het deksel en grill ze aan elke kant 3 minuten, tot er grillstrepen verschijnen. Haal ze van de barbecue en laat ze voor het opdienen 5 minuten rusten. Als het vet uit de koteletten de vlammen aanwakkert, schuif ze dan iets bij de houtskool vandaan.

Dien op: leg de koteletten op een grote platte schaal en bestrooi ze met de cashewnoten en munt.

4 personen  
–  
Direct grillen

# CAJUN- VISTACO'S MET KOOLSLA & LIMOENROOM P

3 el maizena  
2 tl komijnzaad, geroosterd,  
fijngemalen  
1 tl cayennepeper (of chilipoeder)  
4 stevige witte visfilets (zoals heek,  
kabeljauw of schelvis)

## Voor de koolsla

½ rodekool, fijngesneden  
3 lente-uien, in dunne ringetjes  
25 g koriander, fijngehakt  
1 volle el bruine basterdsuiker  
geraspte schil en sap van 1 limoen  
zeezout en versgemalen zwarte peper

## Voor de limoenroom

4 el zure room  
2 el mayonaise  
1 teen knoflook, fijngehakt  
geraspte schil en sap van 1 limoen  
2 el olijfolie, plus extra  
voor het besprenkelen

## Opdienen met

12 kleine zachte maistortilla's  
2 rijpe avocado's, in plakjes  
chilisaus (optioneel)

Deze zijn het lekkerst met maistortilla's. Als je die niet kunt vinden in de supermarkt, kun je ze online verkrijgen – en anders gebruik je gewoon tarwetortilla's.

Begin met de koolsla, want die heeft tijd nodig om goed op smaak te komen. Hussel de rodekool, lente-ui, het grootste deel van de koriander (bewaar wat als garnering) en de helft van de suiker door elkaar. Voeg de limoenrasp en het -sap toe en flink wat zout en peper. Zet apart op kamertemperatuur.

Strooi de maizena op een groot plat bord en roer de komijn, cayennepeper en de rest van de suiker erdoor. Bestrooi met zout en peper. Snijd de visfilets in repen van 3-4 centimeter breed en haal die door het maizenamengsel tot ze er rondom mee bedekt zijn.

Vis kun je het best grillen in een visklem (zie blz. 8) zodat je hem eenvoudig kunt keren en hij niet aan het rooster blijft plakken. Leg de visrepen in de visklem en bereid de barbecue voor op direct grillen (zie blz. 9). Bij vis is het belangrijk dat het grillrooster heet en schoon is, dus schrob het rooster grondig schoon met een staalborstel zodra het goed heet is, ook als je een visklem gebruikt.

Maak de limoenroom terwijl de barbecue opwarmt. Roer in een kommetje de zure room, mayonaise, knoflook, limoenrasp, het limoensap en de olijfolie door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de tortilla's in twee stapeltjes van zes en verpak elk stapeltje in aluminiumfolie. Leg deze op de barbecue en verwarm ze 2 minuten; keer ze halverwege. Zet apart en houd ze warm terwijl je de vis klaarmaakt.

Besprenkel de vis aan beide kanten met flink wat olijfolie en leg de visklem op het grillrooster, boven de houtskool. Sluit het deksel en grill de vis aan elke kant 2-3 minuten, tot hij gaar is en er mooie grillstrepen verschijnen.

Dien op: schep wat koolsla in het midden van elke opgewarmde tortilla en leg er een paar plakjes avocado op. Verdeel de vis met een vork in grove vlokken en leg een paar grote stukken op elke tortilla. Besprenkel ze met wat limoenroom en bestrooi met de rest van de koriander. Voeg eventueel chilisaus toe. Vouw de tortilla dubbel en eet meteen op!



4 personen

–  
Direct  
grillen

## SPIESJES MET GARNALEN, CHORIZO & CIABATTA

6 dikke sneden ciabatta  
2 el olijfolie  
200 g gepelde rauwe garnalen  
125 g chorizo, in schijfjes van 5 mm  
zeezout en versgemalen zwarte peper

**Opdienen met**  
handvol bladpeterselie, fijngehakt  
1 citroen, in vieren

Je hebt ook 6 metalen prikkers nodig

De gekruide olie van de chorizo trekt in het brood, waardoor dat super smaakvol en knapperig wordt. Snijd het brood in niet te kleine blokjes, anders vallen ze tijdens het grillen van de prikkers.

Bereid de barbecue voor op direct grillen (zie blz. 9).

Snijd het brood in blokjes die ongeveer net zo groot zijn als de doorsnede van de schijfjes chorizo en doe ze in een kom. Besprenkel met de olijfolie. Voeg de garnalen en chorizo toe, gevolgd door flink wat zout en peper, en schep door elkaar. Rijg de blokjes brood, schijfjes chorizo en garnalen om en om aan de metalen prikkers.

Leg de spiesjes op het grillrooster, boven de houtskool en grill ze 3-5 minuten, tot de garnalen roze en gaar zijn en het brood knapperig is; keer ze af en toe. Als het brood te snel donker wordt, schuif je de spiesjes iets verder bij de houtskool vandaan, zodat ze wat minder snel garen.

Dien op: bestrooi de spiesjes met peterselie, knijp de citroen erboven uit en eet ze terwijl ze nog heet zijn.



6 personen  
-  
Direct  
grillen



# AUBERGINE MET FETA, KRENTEN & PIJNBOOMPITTEN v

3 middelgrote aubergines  
2 el olijfolie  
75 g pijnboompitten, geroosterd  
75 g krenten  
handvol bladpeterselie, fijngehakt  
200 g feta, verkruimeld  
extra vergine olijfolie,  
voor het besprenkelen  
1 citroen, gehalveerd  
zeezout en versgemalen zwarte peper

## Opdienen met

pitjes van 1 granaatappel  
1 tl aleppo-chilipepervlokken  
(optioneel), als garnering

Aleppo-chilipepervlokken (ook wel pul biber genoemd) zijn chilivlokken met een heerlijke citroenige smaak. Je kunt ze online of in Turkse en Midden-Oosterse winkels verkrijgen.

Bereid de barbecue voor op indirect grillen, zodat de aubergine in de minder hete zone kan garen (zie blz. 9).

Halveer de aubergines in de lengte en snijd het snijvlak kruislings diep in met een scherp mesje; ga hierbij niet door de schil heen. Besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met flink wat zout en peper.

Leg de auberginehelften met het snijvlak naar boven op het grillrooster, naast de houtskool en sluit het deksel. Gril ze 15 minuten; draai ze één of twee keer, zodat ze gelijkmatig garen. Ze moeten langzaam helemaal garen, dus leg ze niet boven de hete houtskool. Keer ze en gril het snijvlak 10 minuten met gesloten deksel, tot de auberginehelften zacht en gaar zijn. De precieze tijden zijn afhankelijk van hoe groot de aubergines zijn.

Schep intussen in een kom de pijnboompitten, krenten en peterselie door elkaar. Leg de auberginehelften als ze gaar zijn met het snijvlak naar boven op een vuurbestendige bakplaat en strooi het pijnboompittenmengsel erover. Bestrooi met de feta en maal er nog wat zwarte peper over.

Zet de bakplaat nu op het grillrooster, boven de houtskool en bak de auberginehelften nog 10-15 minuten, of tot de feta zacht is.

Schep ze met een metalen spatel op een bord en sprenkel er flink wat extra vergine olijfolie en citroensap over. Bestrooi met granaatappelpitjes en eventueel een flinke snuf aleppo-chilipepervlokken. Dien warm op.



4-6 personen

-

Indirect  
grillen



## LINZENSALADE MET PERZIK & HALLOUMI v

200 g Puy-linzen of soortgelijke  
kleine donkergroene linzen  
1 kleine ui  
2 tenen knoflook, heel gelaten  
2 laurierblaadjes  
2 el balsamicoazijn, plus extra  
voor het besprenkelen  
3 el extra vergine olijfolie, plus extra  
voor het besprenkelen  
3 rijpe perziken, in vieren  
450 g halloumi (2 pakjes), in plakken  
80 g waterkers  
zeezout en versgemalen zwarte peper

**Opdienen met**  
klein bosje munt, fijngehakt  
2-3 rode chilipepers, fijngehakt

Deze bontgekleurde salade is zo vullend dat je hem prima als maaltijdsalade kunt serveren. Het is een mix van texturen en smaken en bevat die ene barbecueklassieker: halloumi.

Doe de linzen in een kleine pan en giet er zoveel water bij dat ze onderstaan. Snijd de ui door de wortel heen in vieren (pellen hoeft niet) en doe hem bij de linzen in de pan, gevolgd door de tenen knoflook en laurierblaadjes. Zet de pan op het fornuis op matig vuur en breng aan de kook.

Kook 10-15 minuten op laag vuur, tot de linzen gaar zijn maar nog wel wat beet hebben. Giet af en gooi de ui, knoflook en laurierblaadjes weg. Roer dan, terwijl de linzen nog heet zijn, de balsamicoazijn, olijfolie en wat zout en peper erdoor.

Bereid de barbecue voor op direct grillen (zie blz. 9).

Besprenkel de perziken en halloumi met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Leg ze recht op het grillrooster, boven de houtskool. Sluit het deksel en grill ze 2-3 minuten. Keer ze en grill ook de andere kant. Leg ze op een bord.

Dien op: verdeel de waterkers over borden of een grote schaal en schep de linzen erdoor. Leg de gegrilde perziken en halloumi erop en bestrooi met de munt en chilipeper.

Sprenkel er nog wat extra vergine olijfolie en balsamicoazijn over en dien warm op.

4-6 personen  
–  
Direct  
grillen

## BBQ MESS MET MARSHMALLOWS, CHOCOLADE & AARDBEIEN v

150 g marshmallows  
(eventueel vegetarisch)  
200 g aardbeien, gehalveerd  
8 met chocolade bedekte koekjes  
(ik heb Scholliertjes gebruikt)  
8 digestivekoekjes  
handvol hazelnoten, grof gehakt

Een onweerstaanbaar, heerlijk sticky nagerecht dat je met z'n allen deelt. Het is meer een idee om zelf mee te experimenteren dan een recept dat je letterlijk moet volgen.

Dit recept kun je na de barbecue, boven de nagloeiende houtskool maken, als de hitte niet meer zo intens is.

Verdeel de marshmallows over de bodem van een vuurbestendige bakvorm of koekenpan (zonder houten of plastic handvat). Leg de gehalveerde aardbeien erbij, breek de koekjes doormidden en steek ze ertussen. Bestrooi met de hazelnoten.

Zet de bakvorm of pan niet direct boven de nog gloeiende houtskool, maar iets ernaast, zodat de marshmallows en chocolade langzaam smelten. Je kunt dit zo lang of kort als je wilt op de barbecue laten staan. Kies voor nog stevige marshmallows of verwarm het geheel wat langer; dan bakt de bodem bruin en wordt de onderkant knapperig. Houd de bakvorm wel in de gaten, want de onderkant kan ineens te donker worden.

Laat iets afkoelen, geef iedereen een lepel of vork en val aan!

### Zo kun je variëren met je BBQ mess:

Probeer partjes perzik in plaats van aardbeien.

Voeg een paar blokjes chocolade of karamel toe.

Vervang de hazelnoten door pecan- of macadamianoten.

Experimenteer met andere koekjes.



4-6 personen  
-  
Indirect  
grillen