

ZO KAN JE BARBECUE NOOIT MISLUKKEN

# De 50 ultieme tips voor een geslaagde BBQ



0

**De eerste zon hebben we gehad. De eerste worstjes en ribbetjes zijn geroosterd. Maar het échte barbecueseizoen komt nu pas op gang, met de zomervakantie in zicht. Ex-wereldkampioen Peter De Clercq, dé barbecueautoriteit in ons land, heeft net een boek uit: **Basic BBQ**, een handleiding waarmee je feestje niet kan mislukken. Met u deelt hij alvast vijftig handige en vaak verrassende tips.**

## **Voor je begint**

### **1 Stevig barbecuestel**

Een lekkere barbecue begint met een stevig barbecuestel. Ga niet voor een goedkoop modelletje, maar kies voor kwaliteit. En zorg dat hij op een stevige ondergrond staat. Als dat niet zo is, kan het vlees gaan schuiven of rollen.

### **2 Lange tang**

Een barbecuetang is zowat het belangrijkste werkinstrument. Zorg dat ze

lang genoeg is, zo vermijd je verbrande vingers.

### 3 Kies platte spiezen

Als je spiezen koopt om brochettes te maken of scampi's te grillen, kies dan platte spiezen. Met gewone houten stokjes zullen de scampi's meedraaien als je ze probeert te keren.

### 4 Harig kwastje

Een kwastje is héél handig om een stuk vlees of vis in te wrijven met olie of een marinade. Kies bijvoorkeur voor een kwast met siliconehaartjes, dat is een pak hygiënischer.

### 5 Stalen borstel

Een stalen borstel, liefst met vervangbare kop zodat je niet elke keer helemaal moet vernieuwen, is de beste soldaat om het rooster na afloop proper te krijgen. Reinig het rooster als hij nog heet is, dan komt het vuil makkelijker los.

### 6 Waterspuit

Je blijft met vuur spelen, dus is het belangrijk om aan de veiligheid te denken. Daarom houd je best altijd een waterspuit in de buurt om eventuele vlammen te doven. Dat kan perfect met een uitgespoelde spraybus van een onderhoudsproduct. Er zijn nog manieren om kleine brandjes te blussen. Een beetje zand doet wonderen. Een handvol zout in de kolen of briketten gooien helpt ook altijd.

### 7 Schort en handschoenen

Er kan altijd heet vocht omhoog spatten. Bescherm jezelf dus met een schort en met handschoenen die tot aan de ellebogen reiken. Let erop dat ze niet te dik zijn, zodat je nog voelt wat je doet.

### 8 Handen spoelen

Barbecueën kan soms nogal vettig zijn, met al die olie en marinades. Een emmertje water hou je dus best in de buurt, om af en toe de handen te spoelen.

### 9 Werk vooraf

Bij een barbecue kan je zowat alles op voorhand doen, behalve het roosteren. Let er wel op dat je alles in de koelkast bewaart, zowel vlees en vis als groentjes, tot vlak voor het feestje.

## **In vuur en vlam**

### 10 Kokosbriketten

Als ze die hebben in de winkel, kies dan voor kokosbriketten en niet voor de traditionele houtskool. Ze branden een stuk langer, en ze ontvlammen niet zo snel als er vet of sap uit het vlees druipt.

### 11 Aanmaakblokjes

Maak de barbecue aan met natuurlijke aanmaakblokjes en niet met paraffine. Die chemische rommel zorgt voor een vieze geur, vlak voor je aan tafel gaat.

### 12 Heb geduld

Geduld is heel belangrijk. Wacht tot de kolen grijs zijn voor je begint te roosteren.

### 13 Schouw

Vergeet alle geklungel om de barbecue aan de praat te krijgen. Tegenwoordig verkopen ze speciale schouwtjes om de kolen aan te steken. Je plaatst één of enkele brandende aanmaakblokjes op het rooster en plaatst daar de schouw op. Die vul je met kolen of briquetten. Twintig minuten later zijn de kolen perfect. Je hoeft de schouw enkel uit te gieten in de barbecue en je kan beginnen bakken.

### 14 Houd afstand

Mensen met een gasbarbecue moeten er altijd op letten dat er genoeg afstand is tussen de vlammetjes en het rooster. Tien centimeter is het absolute minimum.

### 15 Luchttoevoer

Veel mensen weten nog steeds niet hoe de luchttoevoer precies werkt bij een barbecue van het type Barbecook: Alles openzetten om meer hitte te krijgen, de luchttoevoer sluiten als de temperatuur moet zakken.

### 16 Verplaats geen brandende barbecue

Probeer nooit een brandende barbecue te verplaatsen. Dat is veel te gevaarlijk. Ook al denk je 'dat het wel zal lukken'.

### 17 Koele zone

Er moet altijd een koele zone in de barbecue zijn, een plek waar minder kolen liggen. Daar kan je een stuk vlees laten rusten voor het op tafel komt.

### 18 Kruidig

Je mag best andere materialen combineren met de houtskool. Vuurkruiden geven een heerlijke geur, maar je kan ook verse tuinkruiden

gebruiken, een lookbolletje, lavendel, olijftakken, ... In de winkel verkopen ze ook houtschilfers van Jack Daniels-vaten.

## **Vlees**

19 Ook voor grote stukken

Een barbecue dient niet alleen om een worstje of brochette te roosteren. Je kan perfect grote stukken vlees op de barbecue gooien. Zorg dan wel dat er een stevige vork in de buurt is, of je dik stuk rundvlees eindigt gegarandeerd in het gazon.

20 Ontdooi vlees in de koelkast

Je kan ook roosteren met vlees uit de diepvries. Gooi het niet diepgevroren op de barbecue. Laat het ook niet ontdooien op het tafeltje naast de barbecue, in de blakende zon. Vlees moet rustig ontdooien in de koelkast.

21 Sappig met korst

Als je een stuk vlees aankleedt met een kruidenkorst, bijvoorbeeld van koriander en grof zeezout, dan behoudt het vlees al zijn sappen.

22 Perfecte brochette

Brochettes kan je perfect zelf maken. Week de houten stokjes eerst een nacht in water. Zo verbranden ze niet en je vermijdt verkoolde uiteinden.

23 Altijd ingeolied

Een stuk vlees moet altijd ingewreven zijn met olie of met een kruidenmarinade. Niet alleen voor de smaak, maar ook om het te beschermen tegen de hoge hitte van het vuur.

24 Basisgrillolie

Basisgrillolie kan je makkelijk zelf maken. Meng een halve liter olijfolie met 100 gram Provençaalse kruiden en 50 gram vuurkruiden.

25 Overdrijf niet

Een lekkere marinade is fantastisch. Maar overdrijf er niet mee. Want anders gaat de oorspronkelijke smaak van het product dat je aan het bakken bent verloren. Bleke vleessoorten hebben meer kruiden en marinade nodig dan rood vlees.

26 Geen krullen

Als je een kotelet of een entrecote bakt, maak dan altijd een klein sneetje in het vet. Zo voorkom je dat het opkrult.

### 27 Gaar

Een stuk rundvlees is heerlijk als het nog rood is vanbinnen. Maar bij varkensvlees en kip is dat niet het geval. Dat moet altijd gaar gegeten worden. Snij eerst een klein stukje door, voor je alles naar de gasten brengt.

### 28 Gebruik vet

Als je Spaanse of Italiaanse ham tussen de boterham eet, gooi het vet dan niet weg. Je kan het gebruiken tijdens de barbecue. Steek het in brand en laat het vet smelten op het vlees dat je aan het roosteren bent. Het geeft een heerlijke extra smaak.

### 29 Check de temperatuur

Wil je weten of je stuk rood vlees klaar is? Check dan de temperatuur binnenin met een kookthermometer. Saignant is het vlees tussen 45° en 50°. Als het vlees warmer heeft dan 70 graden, dan is het helemaal doorbakken.

### 30 Ontsmettende citroen

Een halve citroen doet wonderen om je rooster tussen twee gerechten eventjes te ontsmetten. Zo voorkom je dat het vlees naar vis smaakt, en omgekeerd.

## **Vis**

### 31 Kruidige toets

Wil je een speciale toets geven aan een stuk vis? Wikkel hem dan eens volledig in verse kruiden, of in geweekte venkeltakken. Met een grillklem hou je alles perfect bij elkaar.

### 32 Klemvaste vis

Vis wil wel eens uit elkaar vallen bij het omdraaien. Gebruik daarvoor grillklemmen, dan blijft het stuk zalm perfect bij elkaar. Let erop dat je een goede klem loopt, met een veertje. Die met een klemmetje gaan heel snel kapot.

### 33 Kijk naar de rugvin

Als je een vis op zijn geheel bereidt, is het moeilijk te zien wanneer hij klaar is. Als je de rugvin eruit kan trekken, dan mogen de mensen aan tafel.

### 34 In een kolenblad

Veel kookboeken met barbecue-recepten geven de tip om een stuk vis in een bananenblad te draaien. Als je dat niet voorhanden hebt, kan je ook

een kolenblad gebruiken.

### **Origineel**

#### 35 Kies voor aroma's

Aroma's zijn heel belangrijk bij het barbecueën. Probeer eens een vuurvast kommetje met wat wijn of een stevige pint in de kolen te zetten (bij een gesloten barbecue). Het maakt de gerechten extra sappig en geeft een ander aroma aan vlees of vis.

#### 36 Alles in papillot

Niets zo makkelijk als een gerecht in papillot. Alles kan erin, van vis tot groentjes en aardappelen. Het brandt nooit aan en er gaan geen smaken en aroma's verloren. Je kan zelf een papillot maken met een stuk zilverpapier. Maar met die van het merk QBag zie je door een venstertje wanneer het klaar is.

#### 37 Verrassend kruidenmengsel

Op zoek naar een verrassend kruidenmengsel? Dit is één van mijn favorieten: geraspte limoenschil, twee teentjes geplette knoflook, één theelepel gedroogde oregano, één theelepel mosterdpoeder, één theelepel chilipoeder, één eetlepel bruine suiker en één eetlepel zeezout. En schudden maar.

#### 38 Originele stoofpot

Een gesloten barbecue kan je als oven gebruiken. Wil je origineel voor de dag komen, maak dan eens een stoofpot in de barbecue. Weinig werk en genoeg voor iedereen.

#### 39 Smaakvol terracotta

Terracotta geeft een heerlijke smaak mee. Een terracottapot mag zo in de kolen staan. Of nog eenvoudiger: leg een stuk vlees tussen twee dakpannen, en zo in de kolen. Je zal versteld staan van de speciale smaak die je steak krijgt.

#### 40 Zuiders aroma

Gedroogde olijfpitten tussen de kolen zorgen voor een heerlijk zuiders aroma.

#### 41 Geur uit een potje

Wil je je gasten écht verrassen en een heerlijke geur aan tafel brengen? Serveer (bijvoorbeeld) twee sint-jacobsvruchten in een glazen potje met deksel. Doe er een brandend takje rozemarijn in en doe het dicht. De vlam gaat meteen uit en de rook zit vast in het potje. Als je tafelgast het

bokaaltje opent, wordt hij verrast door een heerlijk aroma.

### **Bijgerechten**

#### 42 Asperges op stok

Gegrilde asperges zijn heerlijk op de barbecue. Probleem: ze zijn zo onhandig om te draaien. Als je twee brochettestukje door zes asperges steekt, dan kan je ze allemaal tegelijk draaien.

#### 43 Paprika's pellen

Paprika's pellen is een fluitje van een cent. Grill ze eerst tot ze helemaal zwart zien. Wikkel ze daarna in nat keukenpapier om de pel er af te stomen .

#### 44 Hou de ui samen

Als je een ui roostert, steek je best een houten tandenstoker in de ringen. Anders zal de ajuin helemaal uit elkaar vallen.

#### 45 Ongepelde knoflook

Knoflook hoef je niet te pellen tijdens het barbecueën. Rooster de hele bol, snij hem in twee en knijp de look eruit. Je zal meteen ook merken dat hij daardoor een zachtere smaak heeft gekregen.

#### 46 Fruitige toets

Gooi nooit fruitschillen weg. Droog ze in de oven op ongeveer zestig graden en hou ze bij. Een gedroogde ananasschil tussen de kolen geeft een extra toets aan een stuk kip.

#### 47 Lekker brood

In plaats van een aardappel-in-de-schil kan je bij een barbecue perfect brood serveren. Sneetjes stokbrood maak je extra lekker als ze je wat kruidt en eventjes roostert.

#### 48 Wok!

Haal je wok eens uit tijdens de zomermaanden. Hij werkt perfect op de barbecue. Bijvoorbeeld om wat groentjes al zijkerecht klaar te maken.

49 Rooster groentes Probeer zeker eens groenten te roosteren op de barbecue. Harde groenten kan je best eventjes blancheren, dat is kort koken, zodat ze binnenin lekker sappig blijven.

50 Fruitig dessert Natuurlijk dient een barbecue niet alleen voor vlees en vis. Geroosterde stukjes fruit zijn de perfecte afsluiter voor elke

barbecue. Kies voor stevige vruchten zoals ananas, mango, appelen of peren.