

# Workshop Koken op Kolen



Beuningen, 12-06-2018



## Workshop Beuningse Boys, 12-06-2018

18.00 uur      Wij zijn er klaar voor. Alle bbq's branden met 1/3 deel houtskool. Alle gereedschap en ingrediënten liggen voor de 1<sup>e</sup> ronde klaar.

18.15 uur      Aanvang workshop.

Dirk heet de gasten welkom en legt in het kort uit hoe deze avond verder zal verlopen. (als het aan hem ligt) Hij begint het verhaal over de verschillende barbecues, kolen, bereidingen enz. Dit verhaal zal ongeveer 20 minuten in beslag nemen. Ook het aansteken van de bbq wordt hierin meegenomen. Hierna verdelen we de mensen over 4 afzonderlijke afdelingen waarover jullie de leiding hebben. Ieder 1 groep.

18.30 uur.      Gedurende het intro van Dirk serveren we aan alle gasten een wrap met p.p.

19.00 uur.      De mensen beginnen zelfstandig te koken. Natuurlijk wil iedereen meteen aan de slag maar dat gaat gewoonweg niet, dus rustig aan maar en we verdelen de volgende taken op de volgende tijdstippen.

Het is de bedoeling dat de mensen elkaar laten proeven van de bereide gerechten, door deze aan elkaar uit te serveren. Alle bereide etenswaar moet dus in hapklare brokjes geserveerd worden. Er zijn alleen vorkjes beschikbaar. **1 p.p.**

Vertel de gasten dus vooraf dat we het op deze manier gaan serveren en dat ze niet plotseling met de bek vol picaña staan. Het doel hiervan is natuurlijk de interactie...ook naar de andere groepen toe als dit kan.

Hapjes kunnen vanaf een snijplank geserveerd worden of van meegeleverde papieren bakjes, bordjes.

**Uitleg van bereidingen en extra informatie behorend bij onderstaande gerechten staan vermeld op de meegeleverde recepturen.**

19.00 uur: Banaan met spek. 1 wga.

19.05 uur: Garnalen met citroenmelisse en bacon. 1 wga

19.10 uur: Jodenhaas met Japanse sesamsaus en garnituur. 1 wga

19.15 uur: MOINK BALLS. 1 wga

19.30 uur: Geroosterde prei. 1 wga

19.45 uur: Zalm op cederhouten plank met mosterd en bruine suiker. 1 wga met voldoende brandende houtskool.

20.15 uur: Gerookte zalm met peper,zout en eikenhout. **WSM**

20.30 uur: Gerookte kipfilet 3 st. 1 WGA

20.45 uur: Rookworst 1 st; 1 WGA

20.45 uur: Bavette maanvlees Dubbel Doel; 1 wga

21.30 uur: Atomic Buffalo Turds, 1 wga

21.45 uur: Gegrilde ananas. 1 wga

Dirk bereidt tussendoor op een grotere bbq, de gerookte zalm en later de cavemen style bavette.

## Barbecued Bacon Bananas



© Sietinga Fotografie / BC Beuningse Boys

Pel voor dit verrassend heerlijke hapje de bananen en snijd ze in stukken van 3 cm.

Omwikkel ze met een plakje bacon.

Verwarm ze indirect op een barbecue van 200° C totdat ze mooi van kleur zijn en de banaan zacht is geworden.

Serveer ze op een mooi bord of bananenblad met een prikker erin.

## Gamba's met basilicum of citroenmelisse en bacon



© Sietinga Fotografie / BC Beuningse Boys



**Informatie;** Gebruik voor dit recept rauwe garnalen. Als je deze gaat kopen staat er op de doos altijd welke maat garnaal er in zit.

Voor alle garnalen zonder kop, met schaal (HLSO - Headless Shell On) geldt een maataanduiding (= sortering) per lbs. (= 454 gr.)

Dus Garnalen 16/20 z/kop geeft aan dat er zich per 454 gram 16 tot 20 stuks garnalen zonder kop bevinden.

Voor alle garnalen met kop, met schaal (HOSO - Head On Shell On) geldt een maataanduiding (= sortering) per kilogram.

Dus Garnalen 16/20 met kop geeft aan dat er zich per 1000 gram 16 tot 20 stuks garnalen met kop en schaal bevinden. Grofweg kun je dus stellen dat er twee keer zoveel garnalen in een doos met gepelde garnalen zullen zitten als in een doos met ongepelde.

**Bereiding;** Indien de garnalen niet schoongemaakt zijn volg dan de volgende instructie; Ontdoe de garnalen van kop en schil. Verwijder het darmkanaal door voorzichtig een inkeping over de rug te maken en het kanaal er uit te trekken.

Spoel de gepelde garnalen af onder koud stromend water en droog ze met een handdoek. Besprenkel de garnalen lichtjes met een hittebestendige olie en daarna een klein beetje van de All Purpose rub. Wikkel een blaadje basilicum of citroenmelisse om de garnaal en daarna een, in de lengte gehalveerd plakje bacon.



Bak de garnalen indirect op de bbq gedurende tien minuten bij 225° C. Eventueel met toevoeging van een klein beetje (fruitbomen)rookhout.

Neem ze van de bbq, plaats ze op een bordje en doe er een prikkertje in. Serveer aan uw vrienden.

## Japanse, gegrilde carpaccio. Lauwwarm geserveerd



© Sietinga Fotografie / BC Beuningse Boys

### **Ingrediënten;**

Jodenhaas, 100 gr per persoon

Steakrub Dirk

Lente-ui, 1 bosje

Japanse sesamsaus

Japanse mayonaise Kewpie

Geroosterde uitjes

Rode peper

### **Bereiding;**

Grill de Jodenhaas direct boven de kolen gedurende 3 minuten per kant. Neem van de bbq en laat rusten / afkoelen.

Snij het vlees in dunne plakken en plaats een aantal plakken op een mooi groot bord of plank.

Besprenkel het vlees met wat sesamsaus en mayonaise.

Snij de lente-ui en de peper ragfijn en strooi dit over het vlees.

Strooi er als laatste wat geroosterde uitjes overheen.

## Moink balls



### Ingrediënten:

voor de balletjes:

- 500 gram rundergehakt
- zakje geraspte Parmezaanse kaas (40 gram) of vers raspen
- 1 losgeklopt ei
- 40 gram paneermeel
- 2 eetlepels fijngehakte knoflook
- 2 mespuntjes zout
- 1 theelepel versgemalen zwarte peper
- 100 ml melk
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 2 theelepels gedroogde peterselie

- 300 gram ontbijtspek (2 pakjes AH)
- Barbecue rub Magic dust
- Championchip bbqsauce
- Coctailprikkertjes

**Bereiding;** Meng de ingrediënten van de balletjes goed door elkaar en draai er balletjes van die iets **kleiner** zijn dan een golfbal.

Bestrooi de balletjes met barbecue rub.  
Wikkel een half plakje ontbijtspek om de balletjes.





© Sietinga Fotografie / BC Beuningse Boys

Bereid ze indirect gedurende een uur tot vijf kwartier waarbij de ballen na drie kwartier gelakt moeten worden met de saus. Voeg bij aanvang een handje fruitbomen-rookhout snippers toe.

## Geroosterde prei



Heel eenvoudig maar zo heerlijk.

Omdat we de buitenste lagen van de prei normaal toch niet gebruiken, gebruiken we ze nu als jasje waarin we de prei gaan stomen.

Snij de helke taaie bovenkanten van de prei en halveer de prei. Leg de prei direct boven de gloeiende kolen en keer ze na 7 a 8 minuten een keer om. De prei mag echt zwart worden want die bladeren verwijderen we.

Snij de gepelde prei in plakken en bestrooi met een beetje grof zeezout.

## Warm gerookte zalm op een cederhouten plank.

### Ingrediënten;

1 halve zijde zalm met huid.

2 eetlepels mosterd.

2 eetlepels bruine suiker.

### Bereidingswijze;

Leg de zalm met de huidkant op de plank zodat er niets buiten de plank uitsteekt. Snij eventuele uitsteeksels weg omdat deze zullen verbranden en een lelijke smaak achter zullen laten.

Bestrijk de zalm met de mosterd en daarna met de bruine suiker.

Leg het cederhout **NIET** een half uur in een waterbad om te weken zoals op de verpakking meestal vermeld staat. Dit voorkomt dat de plank snel gaat smeulen en het duurt daarmee te lang voordat er rook ontstaat.

Leg de plank met de dikste kant van de zalm direct boven de kolen en wacht totdat er rook ontstaat. Sluit nu het deksel pas. De zalm is klaar wanneer deze stevig aanvoelt. In een hete barbecue zal dat na ongeveer 20 minuten zo zijn.



## **Warm gerookte zalm met peper, zout en eikenhout.**

### **Ingrediënten;**

Zalmfilet

Peper en zout

Crème fraiche, 100 ml

Dille, 1 eetlepel gesneden vers.

Honing, ½ eetlepel.

### **Bereiding;**

Verdeel een stuk zal in het aantal deelnemers van de groep.

Bestrooi met peper en zout en haal de onderkant van de zalm door een klein plasje olie dat je op de plank hebt gemaakt. Hiermee voorkom je makkelijk dat de zalm aan je rooster gaat kleven. Let op de zalm is niet geschubd..dwz dat de schubben nog op de huid zitten en deze dus niet eetbaar is. lig niet lekker.

Plaats de zalmootjes op de WSM bij Dirk en voeg wat eikenhout aan de kolen toe.

Maar ondertussen een mengsel van de crème fraiche met wat peper en zout, een halve eetlepel honing en een eetlepel verse dille.

De zalm is klaar als zich kleine witte bolletjes aan de buitenkant van de vis gaan vormen. Dit zijn eiwitten die stollen bij ongeveer 65 °C. De zalm zal rosé zijn van binnen.

Serveer de zalm, waar de huid vanaf gehaald is, met een flinke lik van het sausje.

## **Bavette van Dubbel Doel koe met chimichurri.**

Rundvlees van de Dubbel Doel koe

*Vlees van de Dubbel Doel koe is lekker!*

Het is zeer duurzaam om een koe die eerst melk heeft gegeven te laten doorgroeien voor een mooi stukje gemarmerd en smakelijk rundvlees van eigen bodem.

Een deel van de Hollandse melkkoeien is na haar carrière als melkkoe erg geschikt om te zorgen voor een mooi stukje kwaliteitsrundvlees. Daarmee dienen deze koeien een dubbel doel, namelijk de productie van melk en van een goed stukje vlees. Hier komt de term **DubbelDoel koe** vandaan.



© Sietinga Fotografie / BC Beuningse Boys

**De bbq;** vul het kolenrooster voor 1/3 deel met gloeiende kolen (het directe deel van de bbq) en hou 2/3 deel vrij zodat je een deel van je grillrooster beschikbaar hebt om je vlees te garen. Het indirecte deel.

**Chimmichurry;** Meng voor de alle onderstaande ingrediënten bij elkaar en laat dit liefst 24 uur staan.

10 eetlepels gehakte groene kruiden. Bijvoorbeeld bieslook, peterselie, munt, dille, basilicum..peterselie en basilicum is al voldoende maar u mag naar eigen smaak combineren.

200 ml Olijfolie

Scheutje rode wijnazijn

1 Verse rode peper, fijn gehakt

2 teentjes verse knoflook geperst

Peper en zout naar smaak

**Bereiding;**

Grill nu de bavette direct boven de gloeiende kolen in korte tijd bruin aan beide zijden. Verplaats het vlees naar het indirecte deel en gaar tot 50 °in de kern. Neem het vlees van de bbq en laat het afgedekt, dus niet ingepakt, in folie 10 minuten rusten.

Serveer het vlees, in plakken gesneden, met een beetje chimichurri.

### **Gerookte kipfilet.**

Bestrooi de drie filets met een flinke hand grof zeezout en laat dit 20 minuten intrekken.

Spoel de filets af onder de kraan met koud water en dep de filets goed droog.

Plaats ze indirect op de barbecue en voeg een mooi stuk kersenhout toe aan de gloeiende kooltjes.

De filets zijn klaar wanneer deze helemaal stevig aanvoelen of een kerntemperatuur van 70°C hebben bereikt.

Deze kippetjes zijn natuurlijk super voor salades en op brood. Zout naar behoefte en prima in de diepvries te bewaren. Maar er dus een aantal tegelijk.



### **Rookworst.**

Neem een stuk verse varkens worst en dep die goed droog.

Plaats deze indirect op de bbq en voeg een mengsel van beuken en eikensnippers toe. Herhaal dit na 5 minuten. Wacht topt de worst mooi stevig is geworden en serveer hem met een lekkere dot mosterd. Heerlijk bij je stampot om op een broodje. Niks mooier dan je eigen rookworst bereiden.



## **ABT's oftewel Atomic Buffalo Turds**

Niemand weet waar de naam vandaan komt maar smaken doen ze.

Het leuke van deze gerookte peper is dat ze eigenlijk niet zo heel pittig zijn maar wel erg smakelijk.

ECHTER...1 op de 10 pepertjes is wat pittiger dan de rest...welke dat is zien we vanzelf.

### **Bereiding;**

Snij de jalapeño in de lengte door en verwijder de zaadlijsten met een theelepeltje.

Meng de roomkaas met een beetje rub en vul de pepers hier royaal mee.

Wikkel de pepertjes in een half plakje bacon en rook ze gedurende 45 minuten op een smoker met wat eikenhout.





### **Kruidige, gegrilde ananas met vanille-ijs.**

Schil de ananas met een goed mes en verdeel de ananas in 12 parten door deze van boven naar beneden door te snijden. Verwijder het harde hart uit de ananas.

Bestrooi de ananas met een mengsel van de volgende kruiden;

2 eetlepel suiker

½ theelepel zout

1 theelepel kaneel

½ theelepel peper

¼ theelepel chilipoeder

Rijg de parten aan houten spiesjes en rooster de ananas boven hete kolen totdat deze een mooie bruine kleur hebben. Serveer met een bolletje vanille-ijs.

