

CGD Familie BBQ

24 mei 2025

Wat gaan we vandaag bereiden?

Gerookte Aardappelsalade van de BBQ

Amerikaanse coleslaw

Kruidenboter

Gegrilde witte asperges

Lemon salmon sticks

Bavette met chimichurri

Maleisische Kipsaté

Pikante Ananassalade

Vanille-ijs

Aardappelsalade

Pastasalade

Knoflooksaus

Langoustines

Lamskarbonades

Maleisische Satésaus

Fruitsalade



Recepten:

Ingrediëntenlijsten

Extra benodigdheden

Werkwijzen

Afbeeldingen

Gerookte aardappelsalade: Ingrediënten 24 personen

4 kg Krieltjes in Schil
4 kleine Rode Uien
8 Lente Uien
8 Augurken
12 el Mayonaise
12 el Griekse Yoghurt
4 el Dijon Mosterd
4 el Appelazijn
4 el Gedroogde Peterselie
8 el Zonnebloemolie
Versgemalen Zwarte Peper, Grof Zeezout





Gerookte aardappelsalade

Extra benodigdheden:

BBQ met Deksel

Ovenschaal

2 blokjes Kersen Rookhout





Gerookte aardappelsalade: Werkwijze

Steek de BBQ aan en ga hierbij voor indirecte hitte en een temperatuur van ongeveer 200°.

Maak ondertussen de krieltjes schoon en snijd ze doormidden. Zitten er erg grote krieltjes tussen? Snijd deze dan in 3 of 4 stukken. Doe alle aardappelpartjes in een schaal die op de BBQ past. Besprenkel de krieltjes met de zonnebloemolie en breng ze op smaak met versgemalen zwarte peper en wat grof zeezout.

Is de BBQ op temperatuur? Voeg dan het rookhout toe en zet de ovenschaal op de BBQ. Sluit de BBQ met de deksel en rook de aardappelen gedurende een uur. Check na een uur of de aardappeltjes goed gaar zijn. Je moet er met een prikker of aardappelschilmesje makkelijk in kunnen prikken. Zijn de aardappeltjes nog niet gaar? Laat ze dan nog een minuut of 10 doorgaren op de BBQ.

Haal de ovenschaal van de BBQ wanneer de krieltjes gaar zijn. Zet even aan de kant zodat de aardappelen kunnen afkoelen.

Pak er ondertussen een grote kom bij en doe hier de mayonaise, Griekse yoghurt, mosterd en appelazijn in en meng dit door elkaar. Snipper daarna de rode ui goed fijn en snijd de lente uien in dunne ringen.

Snijd ook de augurken in kleine blokjes. Voeg de uien en augurken toe aan de kom, samen met de peterselie, en meng alles door elkaar. Zijn de krieltjes goed afgekoeld (ze mogen nog een klein beetje warm zijn)? Voeg ze dan toe aan de kom en meng alles tot aardappelsalade.

Proef de salade even en breng deze eventueel op smaak met nog wat peper en zout.

Aardappelsalade: Ingrediënten 10 personen

2 kg Krielaardappeltjes

500 gr Spekblokjes

200 gr Mayonaise

8 Augurken

½ Citroen.

Bieslook

Knoflook

6 Bosuitjes

Peper en Zout





Aardappelsalade: Werkwijze

Was de aardappeltjes en snijd ze indien nodig in gelijke stukjes.

Kook de aardappeltjes tot ze gaar zijn, maar niet te gaar. Ze moeten nog stevig zijn.

Laat ze afkoelen in de koelkast.

Bak het spek knapperig en bewaar het vet. Beng het spek tijdens het bakken op smaak met zout.

Snijd de augurken in kleine blokjes.

Pers de knoflook en meng deze, samen met het vet van de spekjes, door de mayonaise.

Snijd de bieslook en de bosuitjes fijn.

Meng alle ingrediënten in een grote kom. Zorg ervoor dat de aardappeltjes niet te veel geplet worden.

Het geheel moet smeugig zijn, als het te droog is nog een lepel mayonaise toevoegen.

Amerikaanse coleslaw: Ingrediënten 37 personen

1 kg Witte Kool gesneden
1 kg Rode Kool gesneden
800 gr Winterwortel (niet te groot)
8 Appels Elstar
Citraensap van 1 citroen

Dressing:
500 ml Mayonaise
Enkele lepels Graantjesmosterd
250 ml Griekse Yoghurt, event Zure Room
4 el Ciderazijn
8 el Honing
Peper en zout





Amerikaanse coleslaw: Werkwijze

Appel (niet schillen) grof raspen of julienne snijden en met wat citroensap besprenkelen. Wortel grof raspen.

De dressing: Meng in een kommetje azijn, yoghurt of zure room, mayonaise, honing en mosterd.

Breng de dressing op smaak met peper en zout.

Samenstellen:

Doe de verschillende groenten en de appel in een kom. Meng goed door elkaar en meng de dressing door de salade.

Dek de kom af met plasticfolie en zet in de koelkast.

Laat zeker uurtje trekken.

Pasta-salade: Ingrediënten 12 personen

10 Eieren
400 gr Fusilli (klein)
500 gr Kaasblokjes (jong)
500 gr Gekookte Ham (dikke plakken)
1 krop IJsbergsla
2 Komkommers
3 Oranje Paprika
12 Lente-uitjes
450 gr Griekse Yoghurt
5 el Mayonaise
1 Citroen (sap)
1 el Honingmosterd
3 tenen Knoklook
1 bosje Platte Peterselie
Zwarte Sesamzaadjes (doosje of zakje) voor de sier
Peper en zout





Pastasalade: Werkwijze

Kook de eieren hard (zo'n 10min). Leg ze daarna in een kom met koud water om af te koelen.

Kook de pasta gaar in licht gezouten water. Giet dan af en spoel goed onder koud water, laat even uitlekken en doe dan in een ruime mengkom. Zet even opzij.

Snijd de kaasblokjes nog iets kleiner.

Snijd de ham in kleine reepjes of blokjes.

Hak de ijsbergsla in kleine stukjes.

Snijd de komkommer in kleine blokjes.

Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de paprika's en hak ze in kleine blokjes.

Hak de lente-uitjes fijn.

Als de eitjes volledig zijn afgekoeld, pel deze dan en hak in kleine stukje. Hak niet te fijn, je gaat deze nog mengen en dan gaan ze nog verder breken.

Voor het sausje, meng de yoghurt met mayonaise, citroensap, peper en zout.

Voeg de kaas, ham, sla, komkommer, paprika en lente-ui toe aan de kom met pasta. Meng dit alvast even.

Voeg dan zo'n 2/3 van het sausje toe en meng goed. Wil je het iets smeùiger dan voeg je nog wat saus toe.

Houd wat apart, zodat iedereen zelf de hoeveelheid saus kan bepalen.

Op het laatste voeg je de eitjes toe en meng nog even kort.

Bewaar dit afgedekt in de koelkast. Je kan dit dus al op voorhand maken.

Des te langer ie zal staan des te meer het sausje in de pasta zal trekken.

Je kunt daarom de resterende saus nog even vlak voor het serveren onder de pasta mengen, zodat die terug smeùig is.

Kruidenboter: Ingrediënten 37 personen

1 kg Gezouten Roomboter bij voorkeur rol boter
1 bol Knoflook
potje Bieslook
½ bosje Peterselie
1 netje Sjalotten
1 Citroen





Kruidenboter: Werkwijze

Boter zacht laten worden buiten de koelkast,

Knoflook persen en sjalotjes zeer fijn snipperen.

Bieslook en peterselie fijn snijden en mengen met de zachte boter.

Wat citroensap, peper en zout toevoegen en zeer goed mengen.



Knoflooksaus: Ingrediënten 37 personen

2 potten Mayonaise á 500 ml
1 bol Knoflook
½ bosje Peterselie
(Bieslook- restant van boter recept)
scheutje Water
Zout en Peper





Knoflooksaus: Werkwijze

Knoflook persen

Sjalotje snipperen

Bieslook (rest van boter) en Peterselie fijn snijden en alles goed mengen. Zout en peper naar smaak toevoegen en eventueel een scheutje water toevoegen om de goede dikte te verkrijgen.

Gegrilde asperges: Ingrediënten

1 kg witte Asperges
3 el Boter
1 stukje Foelie
3 el Olijfolie





Gegrilde asperges: Werkwijze

Schil de asperges. Breng de schillen met de boter en de foelie in ruim, licht gezouten water aan de kook; houd de asperges nog even apart. Zet het vuur laag en laat ca. 5 minuten zachtjes koken.

Giet de aspergeschillen en het kookvocht door een zeef. Gooi de aspergeschillen weg, vang het gezeefde kookvocht op en schenk het terug in de pan. Breng aan de kook, leg de asperges erin en dek ze af met een schone theedoek. Zet het vuur laag en laat ca. 4 minuten zachtjes koken.

Zet het vuur uit en laat de asperges in het kookvocht afkoelen.

Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm, met de Cast Iron Grid, tot een temperatuur van 190 °. Dep intussen de asperges droog en bestrijk ze met de olijfolie.

Gril de asperges ca. 2 minuten per kant.

Sluit na elke handeling de deksel van de Big Green Egg.

Haal de asperges uit de Big Green Egg en serveer ze bij een hoofdgerecht naar keuze.

Lemon Salmon Sticks: Ingrediënten

1 el Honing
sap van ½ Citroen
2 el grove Mosterd
2 el gele Mosterd
2 Knoflooktenen, fijngehakt
1 tl Tijmblaadjes
Zout en versgemalen Zwarte Peper naar smaak
800 g Zalmfilet zonder vel
2 Citroenen, in dunne plakjes gesneden





Lemon Salmon Sticks: Benodigdheden

Satéstokjes

BBQ of grill





Lemon Salmon Sticks: Werkwijze

Maak de marinade door in een grote kom alle ingrediënten samen te voegen.

Snijd de zalm in blokjes van 2,5 bij 2,5 cm en voeg toe aan de marinade.

Laat in de koelkast 30 minuten marineren. Marineer niet veel langer, anders zal het citroensap in de marinade de vis garen en heb je na het grillen een droger eindresultaat.

Week ondertussen de satéstokjes in een kom met water.

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200° is bereikt.

Rijg de gemarineerde zalmblokjes om en om met een dubbelgevouwen citroenplak aan de satéstokjes.

Gril op de hete BBQ ca. 2 minuten per kant tot de zalm mooie grillstrepen heeft en stevig aanvoelt.

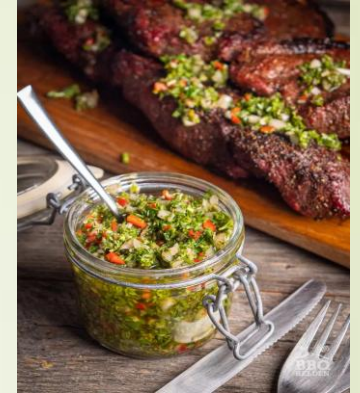
De zalm mag van binnen nog een beetje rosé zijn, dat is een stuk lekkerder dan dat je hem helemaal door gaart.

Dan is de zalm niet alleen droog, maar valt hij ook geheid van het stokje af.

Rosé dus!!

Bavette met chimichurri: Ingrediënten

4 teentjes Knoflook, geperst
½ witte Ui, gesnipperd
1 Chilipeper fijngesneden zonder zaadjes, of als je van pittig houdt met
3 el Rode Wijnazijn
10 gram verse Oregano
20 gram verse Peterselie
Olijfolie
Zout en peper naar smaak





Bavette met chimichurri: Werkwijze

Smeer de bavette in met een dun laagje olie en besprenkel het vlees met een steak rub (classic).

Verwarm daarna de bavette indirect bij 120° totdat de kern 45° bereikt. Gril nu het vlees heel kort boven hete kolen totdat het een mooie grillkleur heeft gekregen

Verpak het vlees in aluminiumfolie en laat ongeveer 8 minuten rusten voor serveren. De bavette mag, net als bij een biefstuk, nog rood zijn vanbinnen.

Bereiding:

Snijd de knoflook, ui, oregano en peterselie fijn en roer alles goed door elkaar. Je mag het ook allemaal in de keukenmachine gooien tot het een gelijke mix is. Maar ga niet te lang door, chimichurri is volgens ons het lekkerst als het wat grover is.

Schenk de azijn erdoor en dan de olie tot de chimichurri de gewenste dikte heeft.

Voeg zout en peper toe naar eigen smaak.

Laat de chimichurri een paar uur in de koelkast staan voordat je het gaat gebruiken. De smaak wordt er beter van.

Maleisische Kipsaté: Ingrediënten

500g Kippendijen
1 st Ui

Marinade :

½ tl Bouillonpoeder
½ tl Zout
1 el Kokossuiker/ Lichte Bruine Basterdsuiker
½ el Korianderpoeder
½ el Kurkuma
½ el Komijnpoeder
½ el Paprikapoeder
1 el Kerriepoeder
¼ tl Sesamolie
Chilipoeder (optioneel)
2 el Zonnebloemolie





Maleisische Kipsaté: Werkwijze

Snijd de kippendijen in blokjes van 2,5 tot 3,5 cm

Snipper de ui 5x5 mm

Meng alle marinade ingrediënten in een kom, voeg de ui en kip blokjes toe.

Voeg de zonnebloemolie toe en meng goed.

Dek ze goed af en zet in de koelkast om minimaal 6 uur te marineren.

BBQ op 240°C

Rijg vervolgens de gemarineerde stukjes kip aan spiesjes.

Gaar de kipspiesjes tot circa 50°C kerntemperatuur indirect.

Grill ze daarna direct af. Let op: De kip zijn gemarineerd in suiker, pas op dat ze niet te veel verbranden!

Bak tot kern temp 75°C.

Serveer met ananas salade en satésaus.



Maleisische Satésaus: Ingrediënten

2 el Zonnebloemolie

A 1 st Ui (fijn gesnipperd)
4 tenen Knoflook (fijnggehakt)

B 2 tl Kerriepoeder
½ tl Komijnpoeder
1 tl Kurkuma

C ½ tl Chilipoeder

D 270 ml Kokosmelk (Fairtrade Original Kokosmelk biologisch)

E 5 el Kokossuiker/Lichte Bruine Basterdsuiker
2 el Ketjap Manis
4 tl Tamarinde puree

F ¼ tl Zout

G 4 el Pindakaas met stukjes
Zout naar smaak
4 el geroosterde Cashewnoten zonder zout (gehakt)



Maleisische Satésaus: Werkwijze

Verhit de olie in een pan.

Fruit (A) de uien snippers en gehakte knoflook tot ze glazig zijn.

Voeg (B) kerriepoeder, komijnpoeder en kurkuma toe, roerbak tot het geurig is.
(Let op het vuur, zorg dat de kruiden niet verbranden)

Voeg (C) de chilipoeder toe.

Giet (D) de kokosmelk erbij. Zet het vuur lager.

Voeg (E) kokossuiker, ketjap manis en tamarindepasta toe.

Zout naar smaak.

Haal de pan van het vuur. Roer de pindakaas erdoor.

Gebruik deze saus over de saté en strooi wat gehakte cashewnoten op.



Pikante Ananassalade: Ingrediënten

1-2 komkommer(s)

1 st Ananas

1 st Rode ui

¼ tl Chilipoeder

1 st Rode Peper

Dressing:

4 el Limoensap

3 el Suiker

Zout naar smaak



Pikante Ananassalade: Werkwijze

Halveer de komkommer over de lengte.

Schraap met een theelepel de zaadjes eruit.

Snijd de komkommer in plakjes 6-8 mm

Maak de ananas schoon en snijdt de ananas in partjes 2x2 cm

Halveer de rode ui en snijdt ze in dunne ringen 2mm.

Snijd rode peper in kleine ringen.

Los de suiker en zout in het limoensap.

Meng alle ingrediënten goed met de dressing.

Laat de salade voor 1 uur in de koeling trekken.

Vanille-ijs: Ingrediënten

2 Vanillebonen

500 ml Volle Melk

5 Eerdooiers

150 gr Suiker

250 ml Room





Vanille-ijs: Werkwijze

Snijd de vanillebonen in de lengte open en schraap het zaad er uit. Voeg het zaad en de bonen aan de melk toe en breng tegen de kook aan. Laat het een kwartier trekken. Neem de pan van het vuur.

Klop de eierdooiers en de suiker tot het zo dik is dat het in een breed lint van de garde loopt.

Schenk al kloppend de hete melk in een dunne straal bij het eierdooiermengsel.

Verwarm zachtjes roerend het geheel au-bain-marie tot het mengsel licht bindt (dit betekent dat de eierdooiers gaar zijn. Je kunt dit testen door met je vinger een streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan zijn de dooiers gaar. Of test met een thermometer. Temperatuur moet 80 °C zijn)

Dek af met folie en laat wat afkoelen. Roer de room er door. Laat verder afkoelen in de koelkast, bij voorkeur tot de volgende dag.

Verwijder de bonen en giet het mengsel in de ijsmachine. Draai in ongeveer een uur tot ijs (tijd is afhankelijk van de vriescapaciteit van de machine).

Daarna in de vriezer, maar bij voorkeur zo snel mogelijk op eten.

Fruitsalade: Ingrediënten

1 Meloen
1 grote doos Blauwe Bessen
1 Ananas
3 Kanzi Appels
4 Kiwi's
2 dozen Aardbeien van 400 gr
sap van 1 Citroen
2 el Suiker



Indeling werkgroepjes

Barbecue in orde maken

Maleisische saté en saus

Pikante ananas salade

Bavette en Chimichurri (is al klaar)

Lamskoteletten

Rens-Peter, Angelina. Al, Ab

➤ *Zalmspiesen*

➤ *Gerookte aardappel salade*

➤ *Aardappel salade*

Carmelina, Theo, Paul

Langoustines

Asperges

Vanille ijs (is al klaar)

Hennie, Fred, Gerard

➤ *Pasta salade*

Ellen, Bella, Johan

Coleslaw

Knoflooksaus en kruidenboter

Fruitsalade

Nel, Jan, Nancy, Caroline

➤ *Wie snel klaar is helpt waar nodig is.*



Culi-woordenboek:

- BBQ
- BBQ soorten
- Kerntemperatuur
- Kerntemperatuur rundvlees
- Kerntemperatuur vis
- Maillardreactie
- Karamelliseren
- Bruleren
- Rissoleren
- Rookhout
- Welk rookhout bij welk gerecht?
- Mosterdzaad
- Dijonmosterd
- Graantjesmosterd
- Honingmosterd (recept)
- Most
- Chimichurri
- Bavette
- Steak
- Langoustine
- Langouste



BBQ Barbecue

- *Barbecue* is ontleend aan het Amerikaans-Engels en heeft de Engelse spelling behouden in het Nederlands. Het Engelse woord *barbecue* gaat terug op het Spaanse *barbacoa*, dat waarschijnlijk uit het Taino komt, een indianentaal die op Haïti werd gesproken. Ook het Spaanse woord *barbacoa* wordt met een c gespeld.
- BBQ en *barbacoa* zijn niet hetzelfde. Hoewel beide methoden slow cooking vereisen, zijn er verschillen in de kooktechniek en het smaakprofiel. *Barbacoa* vlees wordt traditioneel gestoomd in een ondergrondse kuil, wat resulteert in ultramals vlees doordrenkt met de aardse, rokerige smaken van agave- of bananenbladeren.
- BBQ wordt meestal bovengronds bereid met behulp van directe of indirecte hitte, met een focus op houtrook.
- Volgens een andere, minder waarschijnlijke versie komt de term "Barbecue" van een verhaal over twee Franse ontdekkingsreizigers die een geit van baard tot staart opaten. In de volksmond werd zo'n braadspit "Erin bij de baard, eruit bij de staart" genoemd. De Engelse taal zou de uitdrukking "de la barbe à la queue" hebben omgezet in "Barbecue".



BBQ soorten

Houtskool BBQ. Als je van de smaak van gegrild vlees houdt, dan is een houtskool bbq de perfecte keuze voor jou. Een houtskool bbq geeft het vlees een unieke en smaakvolle rokerige smaak. Het kan wel wat meer tijd en moeite kosten om de juiste temperatuur te bereiken, maar het resultaat is het zeker waard. Houtskool bbq's zijn verkrijgbaar in verschillende maten en stijlen, van kleine tafel bbq's tot grote kolen bbq's.

Gas BBQ. Een gas bbq is perfect voor iedereen die snel en gemakkelijk wil kunnen barbecueën. Met een gas bbq hoef je alleen maar de knop om te draaien en je kunt beginnen met grillen. Het is ook gemakkelijk om de temperatuur te regelen met een gas bbq. Er zijn veel verschillende maten en stijlen van gas bbq's beschikbaar, van kleine balkon bbq's tot grote buitenkeukens. Als je overweegt om een gas bbq te kopen, zorg er dan voor dat je er een koopt die past bij jouw behoeften en budget.

Elektrische BBQ. elektrische barbecues werken door gebruik te maken van elektriciteit om verwarmingselementen of kookplaten te verhitten. Ze zijn ideaal voor gebruik binnenshuis of in kleine ruimtes. Hun gebruik is ook minder "technisch" dan dat van de klassieke bbq.

Kamado BBQ. Een Kamado is een keramische bbq die zijn oorsprong vindt in Japan. Deze bbq's kunnen zowel op houtskool als op gas worden gebruikt en zijn perfect voor slow cooking. De keramische constructie houdt de warmte vast en zorgt voor een gelijkmatige bereiding van het voedsel. Kamado bbq's zijn over het algemeen duurder dan andere soorten bbq's, maar ze gaan ook langer mee. De Kamado BBQ heet ook wel de **ei barbecue**

Pellet BBQ. Dit type barbecue gebruikt houtpellets als brandstof. Hij biedt een rijke roksmaak en kan elektronisch gestuurd worden voor een preciezere bereiding. (constantere temperatuur)

Spit BBQ. Deze barbecue gebruikt een roterend mechanisme om het vlees boven de hittebron te laten draaien, wat zorgt voor een gelijkmatige garing en een heerlijke smaak.

Vuurschaal Een vuurschaal is geen traditionele bbq, maar het is wel een geweldige manier om buiten te koken en te grillen. Met een vuurschaal kun je niet alleen heerlijke marshmallows roosteren, maar ook groenten en vlees grillen. Er zijn vuurschalen verkrijgbaar in verschillende maten en stijlen en sommige zijn zelfs voorzien van een grillrooster.



Kerntemperatuur

- De juiste kerntemperatuur wil je weten om 2 redenen: het bepaalt hoe gaar je vlees of vis is en je weet op deze manier zeker dat alle aanwezige bacteriën gedood zijn.
- Steek de thermometer altijd in het dikste gedeelte van het vlees. Let hierbij erop dat je niet te dicht op het bot zit of op het vet. Bij het bot geeft de thermometer een te hoge temperatuur aan en rond het vet juist te laag.

Het laten rusten van vlees

- Wanneer je een stuk vlees van de BBQ haalt moet dit altijd even rusten. Dit doe je zodat alle sappen door het gehele stuk vlees gaan. De precieze tijd van rusten is afhankelijk van het formaat vlees: Een kipfilet heeft maar een minuut of 5 nodig, een flinke Porterhouse mag gerust 10 minuten blijven liggen, maar een hele lamsbout van een kilo of 2 moet bijvoorbeeld wel 20 tot 30 minuten rusten.

Let er op dat er een verschil bestaat tussen de kooktemperatuur en de temperatuur van je gerecht aan het einde van het nagaren. De kerntemperatuur van een stuk vlees of vis stijgt meestal nog tussen de 1 en 5 graden tijdens het laten rusten van het vlees, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees en het temperatuurverschil tussen de kern en de buitenkant. Bij hele dikke stukken vlees kan dit oplopen tot wel 10 graden, waar goed rekening mee gehouden dient worden.



Overzicht kerntemperaturen rundvlees

Rundvlees

steaks en vlees aan
het bot

Gaarheid

Kerntemperatuur

Kleur

Rare

50-52

Helder rood, rosé aan
de kernrand

Medium rare

55-58

Sterk rosé, iets grijs-
bruin aan de
kernrand

Medium

60-63

Licht rosé, bruinig aan
de kernrand

Medium well

65-67

Grijs

Well done

70 en hoger

Grijs-bruin

Well done

70 en hoger

Gelijkmatig grijs-bruin



Kerntemperaturen vis



Tonijn	Medium rare	52	<i>Altijd Medium Rare bereiden, anders wordt deze droog</i>
Marlijn	Medium rare	52	<i>Altijd Medium Rare bereiden, anders wordt deze droog</i>
Zwaardvis	Medium rare	52	<i>Altijd Medium Rare bereiden, anders wordt deze droog</i>
Zalm	Medium rare	45	<i>Altijd Medium Rare bereiden, anders wordt deze droog</i>
Kabeljauw	Well done	60	<i>Net niet meer doorzichtig</i>
Overige (wit)vis heel, gefileerd of steaks	Well done	65	<i>Net niet doorzichtig meer en valt makkelijk uit elkaar</i>



Maillard reactie

Tijdens het bakken worden voedingsmiddelen bruin en dit bruinen wordt de maillardreactie genoemd. Het bruinen is een chemische reactie tussen reducerende suikers en aminozuren. Omdat er altijd wel eiwitten en suikers aanwezig zijn in ingrediënten, bedrijft iedere kok onwillekeurig Maillard -chemie. In principe verloopt de maillardreactie op iedere temperatuur, maar hoe lager de temperatuur hoe langzamer de reactie verloopt.

In levensmiddelen leidt de maillardreactie tot een verandering van smaak, geur en voedingswaarde. Het meest zichtbaar is de veranderende kleur waarbij een bruingele kleur ontstaat. De maillardreactie treedt onder meer op bij koken, de bereiding van bier, brood, chocolade, vlees en koffie en in vrijwel alle producten die gebakken, geroosterd, gebraden of gefrituurd worden.

Bij hoge temperaturen kan acrylamide worden gevormd, dat carcinogeen is.



Karamellisatie

Karamelliseren lijkt eenvoudig, maar vraagt om een beetje geduld en aandacht. Met slechts twee ingrediënten, water en suiker, zet je in een handomdraai een heerlijke karamel op tafel. Door de ingrediënten rustig te verwarmen, beginnen de suikerkristallen te smelten en verandert het mengsel langzaam van kleur. Eerst goudgeel, dan licht oranje en uiteindelijk diep bruin. Hoe donkerder de karamel, hoe intenser de smaak! Maar let op: karamellisatie kan ineens heel snel gaan en voor je het weet, is je karamel verbrand.

Welke groenten kun je karamelliseren?

Niet alle groenten zijn geschikt om te karamelliseren. Groenten die het wel goed doen zijn uien, wortelen, paprika's, pompoen, champignons en zoete aardappelen. Deze groenten bevatten natuurlijke suikers die karamelliseren tijdens het koken, wat resulteert in een rijke, zoete smaak. Zorg ervoor dat de groenten in kleine en gelijkmatige stukjes zijn gesneden, zodat ze gelijkmatig garen. Dit zorgt er ook voor dat ze gelijkmatig karamelliseren, wat resulteert in een consistente smaak en textuur.

Gebruik een olie die bestand is tegen hoge temperaturen, zoals koolzaadolie of druivenpitolie, die bestand is tegen hoge temperaturen zonder te roken.

Zodra de olie goed verhit is, is de volgende stap om de groenten in één laag toe te voegen. Doe de pan niet te vol, want dan stomen de groenten eerder dan dat ze karamelliseren. Bak de groenten indien nodig in porties. Breng de groenten, zodra ze gaar zijn, op smaak met de gewenste kruiden en specerijen en zout. Dit versterkt de smaak van de groenten en accentueert hun natuurlijke zoetheid.



Bruleren



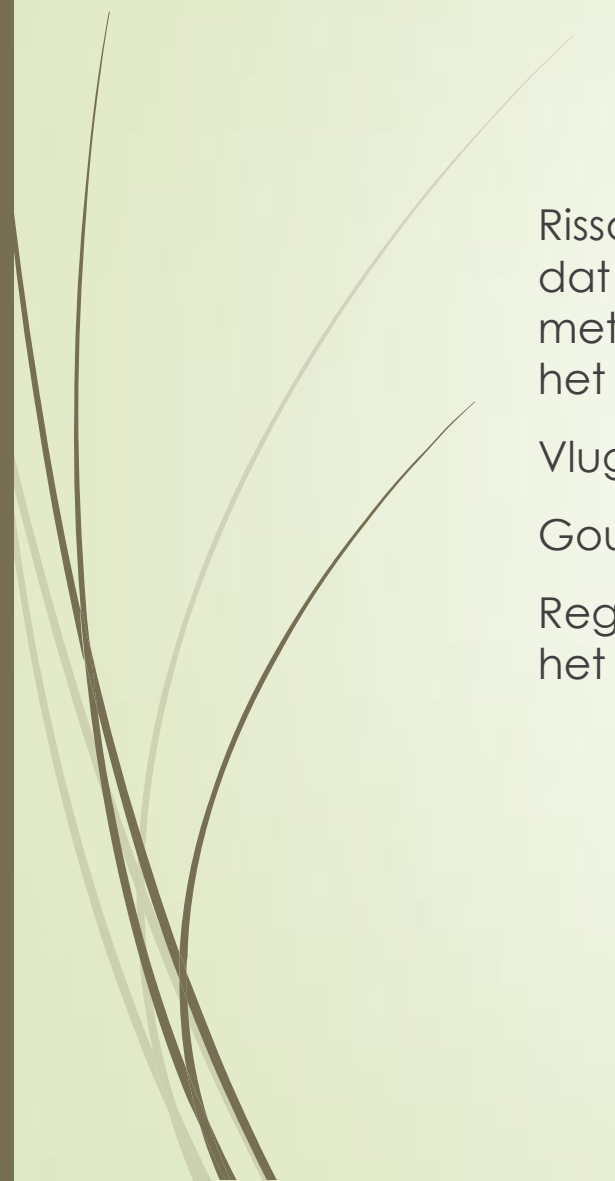
Bruleren lijkt op karamelliseren, maar het is een stukje makkelijker. Wat je nodig hebt is een crème brûlée brander. Met bruleren geef je je fruit namelijk een knapperig laagje. Maar, hoe gaat dat precies in zijn werk? Simpel! Kies je favoriete fruit, snijd het in stukjes en dip het vruchtvlees in een beetje kristalsuiker. Zet de brander erop en kijk hoe de suiker langzaam verandert in dat goudbruine, krokante laagje. Maar welk fruit kun je eigenlijk bruleren? Nou, bijna alles! Denk aan vijgen, appels of peren, die zijn perfect. Harder fruit of fruit met veel vocht kan iets uitdagender zijn.

Dan vraag je je natuurlijk af: 'wat kan ik doen met het gebruleerde fruit?' Van alles! Serveer het fruit als toetje, met een bolletje ijs erbij. Of gebruik het als een feestelijke topping op een taart of cake.

Natuurlijk kun je naast fruit ook crème brûlée branden. Maar er is meer: meringue kun je namelijk ook heel goed even branden. En ook over je havermoutontbijtje of koekje met suikerlaag is de brander een perfecte toevoeging. Even wat suiker erop strooien en branden maar! Niet te lang en te dichtbij natuurlijk, want je wil nog wel iets van het baksel overhouden.



Rissoleren



Rissoleren is een Franse term die "sauteren" of "licht bruin bakken" betekent. Het houdt in dat je voedsel (zoals vlees, vis of groenten) kort en snel aan beide kanten in een pan met vet bakken, tot het een gouden bruine kleur krijgt. Deze techniek zorgt ervoor dat het voedsel aan de buitenkant mooi bruin wordt en de smaak intensifieert.

Vlug aanfruitsen: Rissoleren is een snelle methode om voedsel te kleuren en te garen.

Gouden kleur: Het doel is om een mooi goudbruine kleur op het voedsel te krijgen.

Regelmatig opschudden: Bij rissoleren wordt het voedsel regelmatig opgeschud, zodat het gelijkmatig wordt gekleurd en gebakken.



Rookhout

- Appel, Peer & Kers – Zoetige fruitsmaken, hierdoor: Mild & Fruitige rooksmaak, deze soorten worden het meeste gebruikt door hun zachte smaak.
- Abrikoos, Pruim, Perzik, Nectarine – Zoete en milde smaak, maar wel sterker dan de fruitsoorten hierboven.
- Citrushout– Citrussoorten geven een licht rokerige smaak af aan het vlees.
- Druivenrank – Rijke fruitige smaak, rook erg veel en heeft een wrange nasmaak.
- Amandel – Lekker zoete rooksmaak
- Eik – Zware smaak, Alle eikensoorten zijn geschikt als rookhout. Wees wel voorzichtig met deze houtsoort vanwege de zware smaak.
- Hickory – Een van de meest gebruikte houtsoorten om te roken, geeft een sterke rooksmaak af met een delicate spekachtige smaak.
- Mesquite – Sterk overheersende aardse smaak, gebruik met mate.
- Acacia – Wordt ook gebruikt om houtskool van te maken, brand niet zo zwaar als Mesquite, waar deze houtsoort familie van is.
- Pecan– Een allemansvriend op het gebied van rookhout. Een sterke, maar toch zoete smaak.
- Walnoot – Sterke rooksmaak, advies is om deze te mengen met fruitsoorten om overroken te voorkomen.



Welk soort rookhout bij welk soort vlees?

- Rundvlees:
Amandel – Walnoot – Pecan – Acacia – Mesquite – Hickory – Eik – Citrushout & Kers
 - Varkensvlees:
Ahorn, Maple & Esdoorn – Appel, Peer & Kers – Abrikoos, Pruim, Perzik & Nectarine – Citrushout – Amandel – Pecan – Acacia – Mesquite – Hickory – Eik
 - Kip & Gevogelte:
Acacia – Ahorn – Amandel – Appel – Citrushout – Ahorn, Maple & Esdoorn – Druif – Appel, Peer & Kers – Pecan – Abrikoos, Pruim, Perzik & Nectarine
- 



Mosterdzaad

Mosterdzaad is een veelgebruikte specerij in keukens over de hele wereld. Het zaad komt van de mosterdplant en is verkrijgbaar in verschillende kleuren en variëteiten, waaronder geel, bruin en zwart mosterdzaad. Deze zaden hebben elk hun unieke eigenschappen en toepassingen, wat ze tot een veelzijdige en geliefde smaakmaker maakt.

Gele mosterdzaden zijn misschien wel de meest bekende variant. De gele mosterdzaadjes hebben een milde, maar toch scherpe smaak en worden vaak verwerkt in de traditionele mosterd die je in de winkel koopt. Dit type zaad is ook populair in de oosterse keukens, waar het wordt ingezet om pit toe te voegen aan verschillende gerechten.

Bruine mosterdzaden hebben een sterkere smaak dan gele en worden veel toegepast in de Indiase keukens. Ze hebben een robuuste, pittige smaak die perfect is voor curry's en stoofpotten.

Zwarte mosterdzaden hebben de meest intense smaak van de drie en worden vaak gebruikt in gerechten die een sterke, pittige kick nodig hebben. Dit zaad wordt veel benut in de Aziatische keukens en is een essentieel ingrediënt in veel Indiase gerechten.

Mosterd maken

Een van de meest bekende toepassingen van mosterdzaad is het maken van mosterd. Door de zaadjes te mengen met azijn, water en zout, krijg je een heerlijke mosterd die perfect is als smaakmaker in sauzen, marinades en dressings.

Koken met Mosterdzaad

Mosterdzaadjes kunnen op verschillende manieren in de keuken worden gehanteerd. Ze kunnen heel worden gebruikt, gemalen tot poeder, of zelfs in olie worden verhit om hun smaak vrij te geven. Experimenteer met mosterdzaad in stoofpotten, curry's, en zelfs in zelfgemaakte pickles en augurken.

Pittige Smaak

Als je wat pit wilt toevoegen aan je gerechten, zijn mosterdzaadjes een uitstekende keuze. Ze kunnen worden gecombineerd met andere specerijen zoals pepers en paprika om een krachtige smaakexplosie te creëren.



Dijonmosterd

- Mosterd wordt gemaakt door mosterdzaadjes te mengen met water, een zuur en zout. Welke kleur zaden hiervoor worden gebruikt bepaald de scherpheid van de mosterd. Gele zaadjes leveren een milde mosterd op en zwarte zaadjes zorgen juist voor een erg scherpe smaak. Tijdens het malen van de ingrediënten komt mosterdgas vrij. Dit geeft mosterd zijn typische, zinnenprikkende beleving.
- Het zuurtje in de Dijonmosterd komt van druivenmost, oftewel: onvergist druivensap. Wat in de Bourgogne natuurlijk rijkelijk aanwezig is. Maar dit is niet waar de speciale Dijonmosterd om bekend staat. Dat is namelijk het feit dat deze mosterd niet meer dan 2% schillen mag bevatten. Om de zaadjes van de schillen en vliezen te ontdoen worden ze eerst geweld en daarna gezeefd.
- Hierdoor is Dijonmosterd scherp maar ook fruitig van smaak, en door zijn gladde structuur en fijne zuurgraad is deze mosterd een ideale partner in de keuken.
- Dijonmosterd is een klassieke Franse mosterd die al sinds eind 19e eeuw bestaat. Hoewel Dijon een regio in Frankrijk is waar uitstekende mosterd wordt gemaakt, is de term "Dijon" geen beschermde benaming (zoals Champagne) en wordt de meeste Dijonmosterd buiten Frankrijk geproduceerd. Dijonmosterd wordt vaak gemaakt met witte wijn en bruine en/of zwarte mosterdzaadjes.
- Dijonmosterd heeft een scherpere, pittigere smaak dan gele mosterd. De scherpe smaak combineert bijzonder goed met vinaigrettes, sandwichspreads, mayonaise of zelfgemaakte sauzen.



Graantjesmosterd



De mosterd à l'Ancienne is een grof gemalen mosterd. Graanmosterds zijn een beetje in de vergetelheid geraakt toen stoommachines het malen overnamen waardoor de mosterds vanaf dan veel fijner werden gemaakt maar ze verdienen nog steeds een plaats in onze keuken.



Honingmosterd

■ Wat heb je nodig (ingrediënten):

- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 225 ml kookroom
- 4 eetlepels honing
- 2½ eetlepel mosterd (Dijon)
- 1 eetlepel maïzena
- 1 eetlepel water (koud)

Verwarm de olie in een steelpannetje. Fruit de knoflook even aan.

Voeg de kookroom, mosterd en honing toe en verwarm op laag tot middelhoog vuur.

Meng het goed door elkaar en breng op smaak met wat peper en zout.

Meng de maïzena met het koude water en voeg toe aan de saus. Laat zachtjes op laag vuur inkoken tot het de gewenste dikte heeft.



Most

Most is het sap van wijnstokken inclusief zaden en schil (tros), ook wel jonge wijn genoemd. Het is het begin van het wijnmaakproces voordat gist wordt toegevoegd. Verjus wordt gemaakt van het most van onrijpe druiven, dus het is veel zuurder dan normaal most. Het woord mosterd betekent eigenlijk "hard most" omdat de gemalen zaden de most een kick geven. Wijn azijn is natuurlijk gemaakt van wijn, maar echte balsamico azijn wordt direct gemaakt van gefermenteerd most en is erg duur in vergelijking met supermarkt balsamico, dat meestal gezoete rode wijnazijn is met soms een kleine hoeveelheid most toegevoegd. Controleer de etiketten.

Verjus wordt vaak gebruikt in de bereiding van Dijonmosterd, maar het is geen noodzakelijk ingrediënt. Verjus, een zuur sap van onrijpe druiven, voegt een subtiele zuurheid toe aan de mosterd, maar kan vervangen worden door witte wijnazijn of citroensap. Dijonmosterd wordt gemaakt van bruine of zwarte mosterdzaden, terwijl Franse mosterd meestal van gele mosterdzaden wordt gemaakt.



Chimichurri

Chimichurri is een saus en marinade die in de Argentijnse keuken wordt gebruikt bij gegrild vlees.

Kenmerken en bereiding

Tot het midden van de negentiende eeuw werd de chimichurri gepekeld. De pekel werd later vervangen door azijn. De bereiding van "chimi" of chimichurri is: gebruik als basis ingrediënten olie en azijn. Voeg vervolgens toe: peterselie, oregano, rode peper, naar smaak: knoflook, ui, laurier, zwarte peper, mosterdpoeder, tijm en bieslook. Alle ingrediënten met een vijzel malen en er daarna een emulsie van olie en azijn van maken, onder krachtig roeren van de saus.

Er zijn twee verschillende soorten chimichurri 's, milde en pittige, de laatste gekenmerkt door een groter deel pepers.



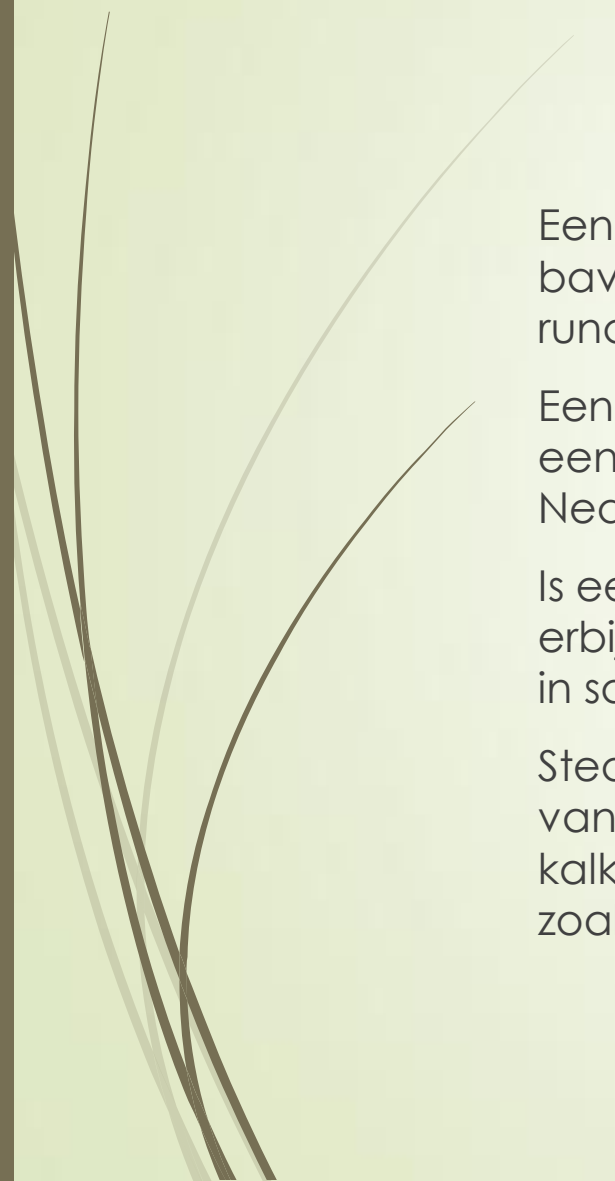
Bavette

De bavette is de dikke rand vlees uit de flank (vang) van het rund. Het wordt ook 'vanglap', flank steak' of 'vinke-lap' genoemd, hoewel dat laatste een ander stukje is met een fijnere structuur. De bavette van een melkkoe is 'mager werkvlees' dat veel beweging heeft gehad, met een grove, lange draad, maar met een echte 'bite' en veel eigen smaak. Afkomstig van een goed vleesrund is het echter een fantastische smaakvolle steak.

Een bavette behoort tot de steaks en wordt dus gebakken zoals biefstuk. Het vlees 5 tot 7 minuten bakken, maar ook grillen en BBQ is een geschikte methode. Om het vlees 'rare' tot 'medium' te krijgen, dien je het zo'n 4 minuten aan beide zijden te grillen. Laat het daarna nog vijf tot tien minuutjes rusten.



Steak



Een steak is een verzamelwoord voor allerlei luxere baklappen, lende lappen, ribeye, bavette en biefstuk van het rund. De benaming is overgekomen uit Amerika waar het rundvlees anders gesneden wordt en veel wordt verkocht onder deze benaming.

Een steak (uit het oud Noors: *Steik*) is een snede, of “cut” dwars op het spierweefsel van een stuk vlees, of dwars op de ruggengraat in het geval van vis. Een echt goed Nederlands woord is er niet voor.

Is een stuk vlees dat dwars door de spiervezels heen is gesneden, soms met een bot erbij. Het wordt meestal gegrild of gebakken en kan in blokjes gesneden of in saus gekookt worden.

Steaks worden meestal gesneden van rund, maar kunnen ook worden gesneden van bizon, buffel, kameel, geit, paard, kangoeroe, schaap, struisvogel, varken, kalkoen en hert, evenals verschillende soorten vis, vooral zalm en grote vissen zoals zwaardvis, haai en marlijn.



Langoustine

De langoustine, ook bekend als de Noorse kreeft, is een delicatessen die voornamelijk wordt gevangen door de Scandinavische vloot. De Scandinavische wateren, rijk aan voedingsstoffen, dragen bij aan de uitzonderlijke kwaliteit van de langoustines. Langoustines, behorend tot de familie van de kreeftachtigen, gedijen goed in koude noordelijke wateren, met de Noordzee als een van hun favoriete leefgebieden.

Deze verfijnde schaaldieren zijn erg geliefd bij fijnproevers vanwege hun zoete smaak en sappige textuur.

Qua bereiding bieden langoustines een scala aan mogelijkheden. Of je ze nu grilt, roostert, kookt of verwerkt in pasta's en risotto's, de mogelijkheden zijn eindeloos. Hun zoete en delicate smaak maakt ze perfect voor zowel eenvoudige als verfijnde gerechten. Een populaire manier om langoustines te bereiden is door ze te grillen met wat knoflookboter, waardoor de natuurlijke smaken van het vlees worden geaccentueerd.

Langoustines is Spaans voor "kleine kreeft"



Langouste

De langouste, ook wel bekend als langoest in het Nederlands, is een bijzondere variant van de kreeft die zich onderscheidt door het ontbreken van scharen. Deze zoetwaterkreeft heeft zijn oorsprong in het Midden-Oosten en wordt nu wereldwijd gewaardeerd om zijn unieke smaak en veelzijdigheid in de keuken. In Nederland komen langoustes vaak ingevroren op de markt.

Het vlees van de langouste heeft een indrukwekkend gemiddeld rendement van ongeveer 50%, aanzienlijk hoger dan bijvoorbeeld de Canadese kreeft. Dit betekent dat je meer waar voor je geld krijgt wanneer je langouste consumeert. Het vlees zelf is verfijnd en delicaat van smaak met een subtiele zoetheid die het onderscheidt van andere kreeftensoorten. Deze smaak maakt de langouste een geliefde keuze voor fijnproevers en culinaire experts.

Indeling werkgroepjes

Barbecue in orde maken

Maleisische saté en saus

Pikante ananas salade

Bavette en Chimichurri (is al klaar)

Lamskoteletten

Rens-Peter, Angelina. Al, Ab

➤ *Zalmspiesen*

➤ *Gerookte aardappel salade*

➤ *Aardappel salade*

Carmelina, Theo, Paul

Langoustines

Asperges

Vanille ijs (is al klaar)

Hennie, Fred, Gerard

➤ *Pasta salade*

Ellen, Bella, Johan

Coleslaw

Knoflooksaus en kruidenboter

Fruitsalade

Nel, Jan, Nancy, Caroline

➤ *Wie snel klaar is helpt waar nodig is.*