

# SMOKEY GOODNESS THE BEST OF BBQ BEEF



**JORD ALTHUIZEN**  
**BBQ-KONING VAN NEDERLAND**





# **INHOUD**

**FIRESTARTER 7**

**BBQ BASICS 8**

**BEEFY BUNS & HANDHELDS 18**

**HOLY COW, THAT'S TASTY 57**

**HOT & FAST 75**

**LOW & SLOW 104**

**BIGGER, BETTER, BEEF 128**



Abrorah Nijut  
Embricac  
6 lumbak dan agas  
Pacirivita dan





# FIRESTARTER

**BEEF RULES! ER IS GEEN VLEES DAT QUA STATUS EN EETPLEZIER ZO VEEL IN BEWEGING BRENGT ALS RUNDVLEES. HEB JE WAT TE VIERN? STEAK DINNER. WIL JIJ JEZELF VERWENNEN? STEAK DINNER. PROMOTIE GEMAAKT OP HET WERK? STEAK DINNER! EN DAN NATUURLIJK HET LIEFST MET EEN MOOI AMBERKLEURIG GERSTENAT OF RONKENDE BAROLO IN HET GLAS. OP DAT ONSJE HALF-OM-HALFGEHAKT NA IS RUNDVLEES TOCH MEER VOOR HET WEEKEIND DAN VOOR DOORDEWEEKS. VOOR WIE EVEN CULINAIR WIL UITPAKKEN IS HET RUNDVLEESSCHAP VAN JE SLAGER DAARMEE DE GO TO DESTINATION.**




Dit *Best of BBQ Beef*-boekje, met daarin een bonte verzameling van onze beste, lekkerste en verleidelijkste beefy BBQ-recepten, is wellicht bescheiden van omvang maar bulkt van vurige inspiratie om naast al die lekkere steaks jou vooral te laten zien dat niet alleen kip veelzijdig is. Een koe is met al haar verschillende spieren en vleesdelen nog veel diverser en het blik van ongekende bereidingswijzen mag dan ook wagenwijd opengetrokken worden. Sommige delen komen het beste

tot hun recht als deze zich low & slow urenlang volslurpen met een dikke vleug rook, andere moeten juist met de precisie van een nanochirurg in een flits op een loeiheet vuur geschroeid worden.

Naast verschillende bereidingen leent rundvlees zich ook voor waanzinnige smaken. Of je nu fan bent van de klassieke Franse keuken en het liefst smaken onttrekt aan verse kruiden, uien en knoflook, of verzet bent op sticky icky glazes en marinades,

rundvlees voelt zich overal prima bij. Blader eens door de tongstrelende hoofdstukken vol beefy BBQ-recepten en je begrijpt precies wat ik bedoel: met beef kan je alle kanten op. Van een goed volgeladen bun voor ontbijt tot aan het hoofdgerecht. Kortom, ladies and gents: start your fires and get beefed up!

*Jord Althuisen*

 @jordalthuisen  
 @SmokeyGoodnessBBQ  
 @SmokeyGoodnessBBQ



# BEEFY BUNS & HANDHELDS





# PICANHA STEAK BURGER

**DE PICANHA, HIER BEKEND ALS STAARTSTUK, HEEFT DE ULTIEME VERHOUDING TUSSEN MALS VLEES EN BIEDT DAARMEE DE PERFECTE BASIS VOOR SAPPIGE SMAAKVOLLE BURGERS. GA WEL VOOR EEN GOED AFGEMEST RUNDERRAS, ZOALS HET ABERDEEN ANGUS-RUND. EN WAAROM 200 G VLEES PER BURGER? OMDAT HET KAN!**



250°C

*Ingrediënten (voor 4 personen)*

800 g Black Angus-picanha  
4 briocheburgerbroodjes  
grof zeezout en versgemalen  
zwarte peper naar smaak  
4 el mayonaise  
4 el mosterd  
2 kroppen little gem, blaadjes  
losgetrokken  
1½ grote tomaat, in plakken  
1 grote rode ui, in dunne  
ringen gesneden  
12 schijfjes augurk  
200 g blauwe kaas, in plakken  
16 plakken kinnebakspek  
(of gerookt ontbijtspek),  
uitgebakken  
8 el Bold & Beefy BBQ Sauce  
(zie blz. 15)

*Benodigdheden*

gehaktmolen met 8 mm-schijf  
BBQ met deksel voor direct  
grillen (liefst met gietijzeren  
grillrooster)  
kernthermometer

*Bereidingswijze*

*Duur:* voorbereiding 1 uur,  
bereiding ½ uur

Bereid een BBQ voor op direct  
grillen en verhit deze tot een  
temperatuur van ongeveer

250 °C is bereikt. Het beste  
resultaat krijg je met een  
gietijzeren grillrooster: dat  
neemt de hitte van het vuur  
in zich op en geeft prachtige  
grillstrepen op je burger die  
het vlees karamelliseren en  
voor extra smaak zorgen.

Snijd de picanha met vetlaag  
en al in blokjes van maximaal  
1,5 cm. Leg de blokjes  
15 minuten in de vriezer  
totdat ze lichtbevoren zijn.  
Door het vlees aan te vriezen  
voorkom je dat het vet gaat  
'smeren' in de gehaktmolen  
en behoud je een betere  
structuur in het vlees en vet.  
Haal het aangevoren vlees  
door de gehaktmolen voorzien  
van een 8 mm-schijf. Verdeel  
het gemalen vlees in vier  
gelijke porties en vorm met de  
hand burgers van circa  
10 cm doorsnede en 2 cm dik.  
Probeer het vlees niet te veel  
te bewerken om een losse  
structuur te behouden.

Snijd de briochebroodjes  
doormidden en rooster ze kort  
op de grill tot ze getoast zijn.  
Bestrooi de picanhaburgers  
rijkelijk met zout en peper.  
Leg de burgers op het rooster  
en sluit de deksel. Bestrijk  
tijdens het grillen van de  
burgers de onderste helften

van de broodjes ieder met  
een eetlepel mayonaise en  
een eetlepel mosterd. Verdeel  
vervolgens de blaadjes little  
gem, de plakjes tomaat, de  
uienringen en de schijfjes  
augurk over de broodjes.

Draai de burgers om en grill  
ook de andere zijde. Als  
je van medium rare houdt  
(mijn aanbeveling), grill  
de burger dan tot hij een  
kerntemperatuur heeft  
bereikt van 54 °C. Wil je  
medium, hanteer dan  
60 °C als kerntemperatuur  
(en wil je well done, breng  
dit boek dan alsjeblieft terug  
naar de boekhandel). Draai  
vlak voordat het vlees de  
gewenste kerntemperatuur  
bereikt de burgers nog één  
keer om, verdeel de blauwe  
kaas over de burgers op de  
grill en sluit de deksel om de  
kaas te laten smelten.

Leg de burgers zodra ze  
op temperatuur zijn en de  
kaas is gesmolten op de  
belegde broodjes, garneer  
met het krokant uitgebakken  
kinnebakspek en de Bold  
& Beefy BBQ Sauce en leg  
de bovenste helft van de  
broodjes op de burgers om  
het af te maken.





# ROAST BEEF & CHEDDAR SANDWICH

**HOLY MOTHER OF A SANDWICH! DAT IS WELLICHT HET EERSTE WAT JE DACHT TOEN JE DEZE SERIEUZE VERSNAPERING OP DE COVER ZAG. EEN GEDACHTE DIE HOPELIJK SNEL GEVOLGD WERD DOOR: 'DIE GA IK MAKEN!' WANT DIT IS EEN GUILTY PLEASURE DIE JE ZEKER GEPROEFD MOET HEBBEN. HET RECEPT IS EEN COPYCAT VAN EEN POPULAIRE SANDWICH VAN EEN AMERIKAANSE FASTFOODKETEN DIE HEM MET ROSBIEF MAAKT. DE PICANHA KOST WAT MEER, MAAR DE FLAVOR EN MALSHED DIE JE DAARMEE WINT, IS MONEY WELL SPENT. YOU GOT THE BOOK, NOW MAKE THAT SANDWICH!**



*Ingrediënten*  
(voor 4 sandwiches)

1 picanha steak (circa 1,2 kg)  
2 el olijfolie  
4 el BBQ-rub (zoals Smokey's Beefalicious)

## ARBY'S COPYCAT SAUCE

240 g ketchup  
40 ml appelciderazijn  
½ tl paprikapoeder  
½ tl knoflookgranulaat  
½ tl uiengranulaat  
2 el mayonaise  
1 el tabasco  
zout en zwarte peper

6 brioche burger buns  
1 eiwit (optioneel)  
1 el maanzaad (optioneel)  
1 el gedroogde uienstukjes (optioneel)

120 g cheddar, geraspt  
120 g burgerkaasplakjes  
60 ml kookroom  
¼ tl paprikapoeder

## Benodigheden

BBQ met deksel of smoker handje (geweeekte) rookhoutsnippers (zoals eikenhout)  
kernthermometer

## Bereidingswijze

*Duur:* voorbereiding  
10 minuten, bereiding  
60 minuten

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 135 °C is bereikt. Verwijder van de picanha steak eventuele vliesjes aan de vleeszijde. Als de vetlaag dik is, trim deze terug tot maximaal 5 mm en snijd kruislings in. Wrijf de picanha rondom in met olijfolie en bestrooi met de BBQ-rub. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en rook de picanha in circa 1 uur tot deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 52 °C.

Maak terwijl de picanha rookt de saus door alle ingrediënten in een kom te mengen. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Als je voor een echte copycat sandwich wilt gaan, bestrijk dan de bovenkant van de broodjes met eiwit en bestrooi met maanzaad en gedroogde stukjes ui. Bak kort af in een hete oven van 180 °C tot het eiwit mooi bruin gebakken is. Laat in een pan op laag vuur de geraspte cheddar en plakjes kaas smelten in de kookroom. Voeg het paprikapoeder toe en roer goed door tot er een egale massa ontstaat.

Snijd de gegaarde picanha in zo dun mogelijke plakken, besmeer de broodjes met wat saus, verdeel de picanha steak over de broodjes (hoog stapelen), doe er een grote lepel warme kaassaus over en bedek met het broodkapje. Voilà, je Yankee snack sandwich is een feit.





# KOREAN BEEF BULGOGI TACO'S

**WACHT EVEN, EEN FUSION VAN KOREAANS EN MEXICAANS? JAZEKER! DE OORSPRONG VAN DEZE BIJZONDERE MIX LIGT IN DE FOODTRUCKSCENE VAN LOS ANGELES. HIER BEDACHT DE EIGENAAR VAN DE KOGI BBQ TRUCK DEZE UNIEKE COMBINATIE DOOR KOREAANSE CLASSICS ALS BULGOGI EN KIMCHI TE GEBRUIKEN BIJ HET VULLEN VAN TACO'S. KOREAN TACO'S ZIJN INMIDDELS EEN BEGRIP IN DE USA EN CANADA EN NA HET MAKEN VAN DIT RECEPT OOK BIJ JOU.**



220 °C

*Ingrediënten*  
(voor 4 personen)

500 g steak (bavette, skirt steak of ribeye)

## **BEEF BULGOGIMARINADE**

60 ml sojasaus  
2 el bruine basterdsuiker  
2 el sesamololie  
3 knoflooktenen  
1 el versgeraspte gember  
1 el gochujang (Koreaanse peperpasta, anders sambal)  
2 el zonnebloemolie  
1 el sesamzaadjes

## **MANGO-KOOLSALADE**

1 mango, geschild, in blokjes  
200 g rodekool, dun gesneden  
3 stengels lente-ui, in dunne ringen  
2 el korianderblaadjes, fijngehakt  
2 el zonnebloemolie  
sap en geraspte schil van 2 limoenen  
zout en versgemalen zwarte peper

## **KIMCHIMAYONAISE**

150 g kimchi, uitgelekt  
100 g mayonaise  
150 g zure room  
1 el gochujang (Koreaanse peperpasta, anders sambal)  
zout en versgemalen zwarte peper

8 kleine zachte taco's  
8 takjes koriander  
8 limoenpartjes

### *Benodigheden*

blender of staafmixer  
BBQ of grill voor direct grillen  
gietijzeren grillrooster  
kernthermometer

### *Bereidingswijze*

*Duur:* voorbereiding 2,5 uur, bereiding 20 minuten

Snijd de steaks in repen van 4 cm breed. Meng alle ingrediënten voor de Beef bulgogi-marinade goed door elkaar en voeg hier de steakrepen aan toe. Marineer minimaal 2 uur in de koelkast.

Maak de Mango-koolsalade door alle ingrediënten te mengen en op smaak te brengen met zout en versgemalen zwarte peper.

Voeg voor de Kimchi-mayonaise alle ingrediënten samen en pureer in een blender of met een staafmixer tot een gladde saus.

Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 220 °C is bereikt. Haal de steaks uit de marinade en gril deze op de BBQ tot een kerntemperatuur van 54 °C is bereikt. Snijd de steak in blokjes. Verwarm de zachte taco's kort op de BBQ en vul deze royaal met de Mango-koolsalade en Beef bulgogi en garneer met de Kimchimayonaise, eventueel wat grof gehakte koriander en limoen.











# HOLY COW, THAT'S TASTY



# BITTERBALK

## MET MOSTERDMAYONAISE

**DEZE SNACK IS PERFECT VOOR DIE BORREL DIE ONVERWACHTS HEEL GEZELLIG WERD EN DUS LANGER DAN VERWACHT DUURDE, WAARDOOR JE PLOTS EEN STEL HONGERIGE AANGESCHOTEN GASTEN IN HUIS HEBT ZITTEN DIE SNEL EEN VETTE BBQ-HAP WILLEN SCOREN. WAAROM? OMDAT JE HEM HEEL GOED VAN TEVOREN KUNT MAKEN EN ZO UIT DE VRIEZER IN DE FRITUUR KUNT GOOIE.**



### *Ingrediënten* (voor 8 personen)

600 g gegaarde pulled beef  
(zie blz. 114)  
50 g boter  
50 g robuuste BBQ-saus  
(bijv. Smokey's Bold & Beefy,  
zie blz. 15)  
200 g bloem  
5 eiwitten, losgeklopt  
100 g panko (Japans  
broodkruim)  
240 ml mosterdmayonaise  
(zie blz. 15)

*Benodigdheden*  
2 cakeblikken  
frituur

### *Bereidingswijze*

*Duur:* voorbereiding 1 nacht,  
bereiding 15 minuten

Verwarm de pulled beef en roer de boter en BBQ-saus erdoor. Leg een velletje plasticfolie in een cakeblik. Doe de pulled beef in het cakeblik; zorg dat je een egale laag hebt en dat er geen luchtballen in zitten. Zet het tweede cakeblik erop en leg daarin iets zwaars zoals een pak melk. Zet het geheel een nacht in de koelkast.

Werk de plak pulled beef voorzichtig los, leg hem op een snijplank en snijd hem in blokjes van ongeveer 3 x 5 cm. Haal een blokje door de bloem, klop het teveel eraf, haal het vervolgens door het eiwit en wentel het na zorgvuldig uitdruipen door de panko. Herhaal dit met de andere blokjes en bewaar ze tot gebruik in de vriezer.

Verwarm de frituur tot 180 °C en bak de bitterbalken tot ze goudbruin en heet vanbinnen zijn. Serveer met de mosterdmayonaise.









**DE ALLERBESTE BEEFY SMOKEY BBQ-HITS, DIE VIND  
JE IN SMOKEY GOODNESS THE BEST OF BBQ BEEF.  
ZET JE TANDEN IN EEN OVER THE TOP ROAST  
BEEF & CHEDDAR SANDWICH OF SUPERSNELLE  
SMASHBURGER, EN WAT DENK JE VAN  
BOMBASTISCHE BRISKET EN BOTERZACHTE  
IN GUINNESS GESTOOFDE RUNDERSCHENKEL.**

**UIT ALLE SMOKEY GOODNESS-RECEPTEN  
ZIJN DE BESTE GERECHTEN GEKOZEN  
VOOR DEZE 'BEST OF'. LOEIEND LEKKERE  
GERECHTEN GEGARANDEERD!**

**SMOKEY GOODNESS: DE ALLERBESTE  
BBQ-BESTSELLER ALLER TIJDEN. AL MEER DAN  
400.000 EXEMPLAREN VERKOCHT.**

**VLAMMEN MET MEER VAN HET BESTE VAN  
SMOKEY GOODNESS? PAK HET  
EERDER VERSCHENEN THE BEST OF  
BBQ BIRDS ER DAN BIJ.**



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/  
Antwerpen