

---

# Cocktail – Lynchburg Lemonade

## **Ingrediënten (voor 4 personen):**

- 1 kg ijsblokjes
- 160 ml Jack Daniels Old N°7 Tennessee Whiskey
- 80 ml Cointreau
- 40 ml versgeperst citroensap
- 10 ml blonde rietsuikersiroop (1:1)
- 400 ml Sprite

## **Garnering:**

- 4 schijfjes citroen van ½ cm dik
- 4 schijfjes gedroogde sinaasappel
- Een paar takjes munt

## **Benodigdheden:**

- 4 Mason Jars, glazen pot met handvat
- 4 bamboerietjes

## **Bereidingswijze:**

Duur: bereiding 5 minuten

1. Vul een glazen pot met handvat met ijsblokjes.
2. Schenk de ingrediënten één voor één in de aangegeven volgorde met een maatbeker over het ijs.
3. Roer enkele seconden met een barlepel; zo mengt de Sprite zich goed met de andere ingrediënten.
4. Steek een bamboerietje in het glas. Garneer met het schijfje citroen, de sinaasappel en een paar mooie takjes munt.
5. Tip: als je even met de takjes munt tegen de palm van je hand tikt, kneus je de munt zachtjes en geeft deze een sterkere muntgeur af.

---

# Smash Burger

## **Ingrediënten voor 4 personen:**

### **Smash Burger**

- 400 g burger meat  
in 8 bollen van 50 g verdeeld
- 8 plakken cheddar
- 1/8 krop ijsbergsla, flinterdun gesneden
- 1 vleestomaat, in dunne plakken gesneden
- 4 burgers bun
- Zout & Peper naar smaak

### **Ranch Sauce**

- 50 g mayonaise
- 50 ml karnemelk
- 50 g zure room
- 1 el gedroogde dille
- 1 el gedroogde bieslook
- 1 el gedroogde peterselie
- ½ el knoflookgranulaat
- ½ el uiengranulaat
- peper & zout naar smaak

## **Benodigdheden:**

- Plancha (of gietijzeren skillet)
- Garde
- Spatel
- Deksel
- Mengkom

## **Duur:**

Voorbereiding – 20 minuten

Bereiding – 10 minuten

## **Bereidingswijze:**

### **Ranch Sauce**

1. Meng de mayonaise, karnemelk en zure room met een garde of vork totdat er een gladde saus zonder klonten ontstaat.
2. Voeg daarna de overige ingrediënten toe en roer de saus goed door.
3. Voeg naar smaak peper en zout toe.

### **Smash Burgers**

1. Verwarm een gietijzeren plancha tot deze licht begint te roken.
2. Snijd de burgerbroodjes open en toast deze kort op de plancha.
3. Plaats de bollen van burgermeat met bakpapier op de plancha en duw deze met een spatel plat.
4. Bak deze volledig uit totdat de bovenkant begint te garen en de onderzijde mooi bruin en krokant is.
5. Draai de burgers om en leg op iedere burger een plak cheddar.
6. Besprenkel de bakplaat met een beetje water en dek deze af met een deksel.
7. Beleg de burger buns met de ijsbergsla, de plakken tomaat, de ranchsaus en de burger patties met kaas.

---

## Demo 1: Smoked Texas Turkey

---

### **Ingrediënten voor 10 personen:**

#### **Kalkoenpekel**

- 4 l water
- 225 g zout
- 5 laurierbladeren
- 1 bol knoflook, doormidden gesneden
- 10 jeneverbessen
- 1 hele kalkoen (2,5 kg)
- ½ el grof zeezout
- 3 el grof gemalen zwarte peper

#### **Mustard Crunch**

- 100 g mosterzaad
- 1 tl zout
- 100 ml water
- 100 ml azijn
- 20 g kristalsuiker

#### **Carolina Gold Sauce (500 ml)**

- 150 g gele mosterd
- 175 ml witte wijn azijn
- 75 g bruine basterdsuiker
- 120 g boter
- 2 el worcestersaus
- 2 el chipotle tabasco
- peper & zout naar smaak

### **Benodigdheden:**

- BBQ met deksel voor indirect grillen
- 4 rookhoutchunks (Blokken rookhout van ca. 5 x 5 cm.)
- Kernthermometer

### **Bereidingswijze:**

#### **Duur:**

Voorbereiding: 1 dag

Bereiding: 2 uur

#### **Kalkoenpekel:**

Begin de dag voor het serveren met het pekelen.

1. Breng 2 liter water aan de kook met de pekeli ingrediënten.
2. Laat deze 10 minuten koken zodat het water de smaken goed op kan nemen.
3. Voeg het koude water toe en laat de pekel volledig afkoelen.
4. Leg de kalkoenfilet hier in laat deze 24 uur pekelen.

#### **Carolina Gold Sauce**

1. Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm deze op een lage temperatuur totdat de suiker opgelost is en de saus gebonden is.

#### **Mustard Crunch**

1. Maak de Mustard Crunch door alle ingrediënten in een pan op laag vuur 30 à 40 minuten te laten sudderen totdat het vocht verdampt is en het mosterdzaad zacht is geworden.

#### **Kalkoenfilet**

1. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 135 °C is bereikt.
2. Haal de kalkoenfilet uit het pekewater en dep deze goed droog.
3. Bestrooi de kalkoenfilet rondom met grof zeezout en grof gemalen zwarte peper.
4. Leg de rookhoutchunks op de gloeiende kolen en plaats de kalkoenfilet op de BBQ.
5. Rook de kalkoenfilet met gesloten deksel in circa 1,5 tot 2 uur tot er een kerntemperatuur is bereikt van 68 °C.
6. Snijd de kalkoen aan en serveer deze met de Mustard Crunch en Carolina Gold sauce.

---

# Smoked Cajun Salmon & Bourbon Flambéed Shrimp

## **Ingrediënten voor 4 personen:**

### **Smoked Cajun Salmon**

- 2 stuks zalmfilet
- 1 el zonnebloemolie
- 2 el cajunkruiden

### **Bourbon Flambéed Shrimp**

- 4 grote gamba's
- 1 el zonnebloemolie
- 1 el Smokey Goodness' grillblend
- 50 ml bourbon

### **Gegrilde Ananassalsa**

- 1/4 ananas
- 1/2 rode puntpaprika's
- 1 rode ui gesnipperd
- 1 lente ui in fijne ringen gesneden
- 1 el bos verse koriander fijngehakt
- 1 el olijfolie
- Tabasco 'green pepper sauce'
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## **Benodigdheden:**

- BBQ met deksel voor indirect grillen
- Plancha (of gietijzeren skillet)
- Handje rookhoutsnippers

## **Bereidingswijze:**

### **Duur:**

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 20 minuten

### **Smoked Cajun Salmon**

1. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 125 °C is bereikt.
2. Wrijf de zalmfilet in met zonnebloemolie en bestrooi rondom met cajunkruiden.
3. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en leg de zalm op de BBQ. Ga ondertussen verder met de gegrilde ananassalsa en de garnalen.
4. Rook de zalm totdat de segmenten niet meer glazig zijn en mooi loskomen als je op de filet drukt.

### **Gegrilde Ananassalsa**

1. Verwarm een gietijzeren plancha tot deze licht begint te roken.
2. Snijd de ananas in lange plakken van 5 millimeter dik.
3. Besprenkel de puntpaprika met één eetlepel olijfolie.
4. Bak de ananasplakken en de puntpaprika tot deze bruin zijn.
5. Snijd de ananas en puntpaprika in kleine blokjes van vijf bij vijf millimeter.
6. Meng de geroosterde groenten met de overige ingrediënten en breng op smaak met zout, peper en de groene tabasco.

### **Bourbon Flambéed Shrimp**

1. Meng de grillblend met de zonnebloemolie en marineer de garnalen hier in.
2. Bak de gamba's op de plancha aan beide kanten gaar en flambeer met de bourbon.
3. Serveer de garnalen met de zalm en ananassalsa.

---

# Mac 'n Cheese with Alabama White Chicken

## **Ingrediënten voor 4 personen:**

### **Mac 'n Cheese**

- 200 g macaroni gekookt
- 300 gr bechamel
- 100 g cheddar, geraspt
- 2 el panko
- 1 el bladpeterselie

### **Coquelette**

- 2 coquelettes
- 4 el olie
- zout & peper naar smaak

### **Alabama White Sauce (700 ml)**

- 100 g mayonaise
- 50 g crème fraîche
- 60 ml appelazijn
- 1 tl mierikswortel (pot)
- 1 el versgemalen zwarte peper
- 1 tl zout

### **Bechamel**

- 50 gr bloem
- 50 gr boter
- 200 ml melk
- 50 gr gruyère

## **Benodigdheden:**

- Smoker of BBQ met deksel voor indirect grillen
- Handje rookhoutchips
- Skillet
- Kwast
- Garde

## **Bereidingswijze:**

### **Duur:**

Vorbereiding: 1 dag

Bereiding: 2 uur

### **Coquelette**

1. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160 °C is bereikt.
2. Haal de kippen uit de karnemelk, spoel af onder de kraan en dep goed droog.
3. Smeer de kip in met olie en kruid met zout en versgemalen zwarte peper naar smaak.
4. Voeg de rookhout chunks toe aan de gloeiende kolen en plaats de kippen op de BBQ met de botzijde naar beneden en het vel naar boven.
5. Ga ondertussen verder met de Mac 'n Cheese en de Alabama White Sauce.

### **Bechamel**

1. Doe 50 gr boter en 50 gr bloem in een pan en verwarm dit.
2. Bak en roer het mengsel met de garde totdat deze licht begint te verkleuren.
3. Wanneer het mengsel goudkleurig begint te worden, voeg je in etappes de 200 ml melk toe. Blijf in de tussentijd goed roeren zodat het mengsel niet gaat klonteren.
4. Wanneer het mengsel een gladde massa wordt, voeg je de gruyère toe.
5. Laat de gruyère al roerend oplossen in de pan.

---

## Mac 'n Cheese

1. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160 °C is bereikt.
2. Verwarm de bechamel op de BBQ.
2. Meng de gekookte macaroni, de bechamel en de cheddar in een skillet
3. Meng voor de topping de panko & peterselie en kruimel het mengsel over de met macaroni gevulde skillet.
4. Bak de Mac 'n Cheese nu 15 minuten op de BBQ tot deze heet is en de topping krokant.

## Alabama White Sauce

1. Meng alle ingrediënten goed in een mengkom en roer deze goed door.

## Coquelette lakken

1. Gaar de coquelette tot deze in de dijen een temperatuur van 70 °C heeft bereikt.
2. Haal de coquelette van de barbecue af en lak de kip volledig af de Alabama white sauce.
3. Plaats de kip terug op de smoker om de saus op te laten drogen.

---

## Demo 2: Beef Cheek Pizza

---

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

#### **Beef Cheeks**

- 50 ml water
- 4 runderwangen
- 600 ml rode wijn
- ½ el grof zeezout
- 2 el grof gemalen zwarte peper
- 300 ml Demi Glace

#### **Poolish**

- 300 g type 00-Bloem
- 300 ml water
- 5 g gist
- 5 g honing

#### **Pizzadeeg**

- 325 g bloem
- 75 ml water
- 15 g zout
- 15 ml olijfolie

#### **Pizzatopping**

- 400 ml losgeslagen Creme Fraiche
- 1 rode ui, fijn gesneden
- ½ bos fijn gehakte peterselie
- 1 el sumac
- peper en zout naar smaak

### **Benodigdheden:**

- BBQ met deksel voor indirect grillen
- Handje rookhoutchunks
- Skillet
- Pizzasteen

### **Bereidingswijze:**

#### **Duur:**

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 8 uur

#### **Poolish**

1. Meng alle ingredienten in een kom totdat dit een glad mengsel wordt.
2. Laat dit mengsel minstens 16 uur in de koeling fermenteren.

#### **Pizzadeeg**

1. Meng de poolish en de ingredienten in een kom en kneed dit tot een samenhangend deeg. Dit hoeft nog niet glad te zijn.
2. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten.
3. Maak van het deeg een bol en laat deze nog eens 30 minuten rusten.
4. Splits het deeg op in 4 bollen van 250 g en laat hierna nog eens 4 uur rusten.

#### **Beef Cheeks**

1. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 120 °C is bereikt.
2. Kruid de runderwangen met zout en peper, voeg de rookhoutchunks toe aan de gloeiende kolen en leg de wangen in de BBQ. Laat deze eerst 3 uur roken.
3. Plaats na 3 uur de wijn en de runderwangen in een diepe bak en zet deze terug in de smoker.
4. Gaar met gesloten deksel circa 4 uur tot de wangen een mooie donkere kleur hebben gekregen. Leg de wangen vervolgens in het warme gerookte wijn en laat nog vier uur in de BBQ konfijten.

---

## Beef Cheek Pizza

1. Bereid een BBQ voor op direct grillen, leg de pizzasteen op het rooster en verhit de BBQ tot een temperatuur van 250 °C is bereikt.
2. Pak een deegbol en bedek zowel de boven- als onderkant met bloem.
3. Leg deze op een vlakke ondergrond en druk de bol vanuit het midden aan totdat dit een cirkel wordt van ongeveer 30 cm. Druk de lucht voorzichtig naar de randen van de bol, zodat de pizzabodem een luchtige rand krijgt.
4. Snijd de gekonfijte runderwangen in reepjes.
5. Sla de creme fraiche los en meng een el sumac mee.
6. Beleg de pizzabodem met de losgeslagen creme fraiche, de fijngesneden rode ui en de runderwangen.
7. Bak de pizza in ongeveer 3 minuten af totdat de bodem krokant is.
8. Garneer de pizza af met de fijngehakte peterselie.