
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.

Welkomst bite – MOINK Ball

Ingrediënten voor 4 personen:

- 6 mini rundergehaktballetjes
- 6 plakken gerookt ontbijtspek
- 3 el Smokey's beef rub
- 4 el Bold & Beefy BBQ saus

Benodigdheden:

- Cocktailprikkers
- BBQ met deksel voor indirect barbecueën

Bereidingswijze:

1. Wikkel ieder rundergehaktballetjes in een plak gerookt ontbijtspek en prik vast met een cocktailprikker.
2. Besprenkel de omgewikkelde rundergehaktballetjes met Smokey's Beef Rub.
3. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180° C is bereikt.
4. Leg de MOINKballs op het rooster en barbecue ze 20 minuten.
5. Maak de MOINKballs af met de Bold & Beefy BBQ saus.

Demo - Beer Can Chicken

Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 blikje bier
- 1 scharrelkip van rond de 1.3 kilo
- 100-gram Chick Mix kruiden
- 1 Citroen

Ranch:

- 0,1 kg Mayonaisse
- 0,1 kg Zure room
- 0,1 kg Karnemelk
- 1 el Bieslook gedroogd
- 1 el Peterselie gedroogd
- 0,5 el Knoflookgranulaat
- 0,5 el Uiengranulaat
- Zout naar smaak

Benodigdheden:

- BBQ, met deksel, voor indirect grillen op 170° C.
- Injectiespuit
- Houtsnippers (naar eigen voorkeur)
- Kernthermometer

Voorbereiding:

1. Bereid de BBQ voor op indirect grillen tot deze een temperatuur van 170° C heeft bereikt.

Bereidingswijze:

1. Open het blikje bier.
2. Drink de helft van het blikje bier op.
3. Injecteer de kip met bier op verschillende plekken in de borst en dijen.
4. Zet het blikje bier nu op de barbecue.
5. Kruid de kippen rondom met de Chick Mix kruiden.
6. Als er stoom uit de blikjes komt, plaats de kip op het blikje.
(Gebruik de poten en het blikje als steunpoten van de kip)
7. Sluit de deksel en houd de temperatuur constant op 170° C.
8. Check na 40 minuten de garing in de borst en de dijen.
9. De borst moet 70 graden zijn, de dijen 75 graden.
10. Als de temperatuur niet behaald is moet de kip nog langer garen.
11. Haal de kip van barbecue en laat de kip 10 minuten rusten.
12. Mix alle componenten van de ranch saus goed door elkaar met een garde en voeg eventueel nog zout toe.
13. Presenteer de kip op een (schone!) snijplank met de ranch in een bakje ernaast.
14. Besprenkel de kip met het sap van de citroen voor een extra frisse smaak.

Demo – Spareribs

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 spareribs
- 2 el Amerikaanse gele mosterd
- 8 el Piggy Mix BBQ-kruiden
- 300 ml Pig Spray
- 200 ml Smokey's Original BBQ saus
- 200 gr Louisiana Coleslaw

Benodigdheden:

- Kruiskopschroevendraaier
- BBQ met deksel, of oven
- Aluminiumfolie
- Cocktailprikker

Bereidingswijze:

1. Ontvries de spareribs door een kruiskopschroevendraaier tussen het vlies en het bot aan de achterzijde van de rack te steken.
2. Wrik de schroevendraaier voorzichtig heen en weer totdat deze over de gehele breedte tussen vlies en het bot zit.
3. Trek het vlies daarna naar je toe en trek zo het hele vlies van de rack af.
4. Smeer iedere rack aan beide zijden lichtjes in met mosterd en verdeel daarna de Piggy Mix BBQ-kruiden gelijkmatig over beide zijden van de spareribs.
5. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 graden is bereikt.
6. Leg de gekruide spareribs op het rooster.
7. Gaar de ribben 2 uur waarbij je om het ½ uur de ribben natspuit met Smokey's Pig Spray.
8. Pak de ribben na 2 uur in aluminiumfolie als deze mooi goudbruin van kleur zijn.
9. Spuit ze voordat je de folie dichtvouwt nog een keer goed in met Smokey's Pig spray.
10. Gaar de ribben 1½ uur.
11. Prik met een cocktailprikker in het vlees tussen de botten.
12. Gaat de cocktailprikker er met veel moeite in, dan is de sparerib nog te rauw.
13. Als je geen enkele weerstand voelt, is hij te ver gegaard.
14. Een perfect sparerib geeft een beetje weerstand als je erin prikt.
15. Haal de spareribs als ze de juiste garing hebben uit de aluminiumfolie en leg ze terug op de BBQ.
16. Kwast ze in met de Smokey's Original BBQ-saus en serveer met huisgemaakte Louisiana coleslaw en eventueel met vers afgebakken stokbrood.

Homemade Beef Burger

Ingrediënten voor 4 personen:

Smokey's tartaarsaus

- 150 g mayonaise
- 1 tl-mosterd
- 1 el ketchup
- 1 hardgekookt ei, in kleine stukjes gesneden
- 1 grote augurk, in kleine blokjes gesneden
- 1 el kappertjes
- 1 el fijngehakte dragonblaadjes
- 1 el fijngehakte krulpeterselie
- 1 el fijngesnipperde rode ui
- 2 el fijngehakt bieslook
- 1 el gerookte-paprikapoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper

Burger

- 4 brioches
- 500 gram Tri-Tip
- Grof zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 krop little gem
- 1 rode ui, in dunne ringen gesneden
- 4 dikke plakken (3 mm) provolone-kaas
- 50 g aardappelchips
- Smokey's tartaarsaus

Benodigdheden:

- BBQ met deksel voor direct grillen (gietijzeren rooster)
- BBQ met deksel voor indirect grillen (rvs-rooster)
- Aluminium bak met een laagje water
- Kernthermometer
- Vleesmolen

Voorbereiding:

- Bereid een BBQ voor indirect/direct grillen en breng deze naar een temperatuur van 200 °C.
- Plaats een aluminium bak met een laag water op de heat deflector (pizza steen).

Bereidingswijze:

Smokey's tartaarsaus

1. Snij alle kruiden fijn.
2. Snij de eitjes en de augurken in kleine stukjes.
3. Maak de tartaarsaus door alle ingrediënten te mengen.
4. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Beef Burger

1. Snij de Tri-Tip in blokjes van ongeveer 3x3 cm, zodat deze door de vleesmolen kunnen. Leg het vlees een half uurtje in de vriezer.
2. Maal het vlees met maalschijf maat 8.
3. Maak burger patties (hockeypuck) van circa 120 gram.
4. Snij de uien in dunne ringen.
5. Snij de blaadjes van de little-gem los.
6. Snijd de brioches open en rooster ze kort op de directe grill.
7. Bestrooi de hamburgers met grof zeezout en versgemalen zwarte peper en maak een kuiltje met je duim in het midden van de burger, zodat die burger plat blijft. Leg ze op de **indirecte** grill boven de waterbak.
8. Begin tijdens het grillen met het opbouwen van de burgers.
9. Smeer de tartaarsaus op de bodem van de brioche en leg daarop wat blaadjes little gem en een paar uienringen.
10. Draai de burgers om zodra de onderkant mooi bruin is geworden.
11. Gril verder tot de burger een kerntemperatuur van 46 °C heeft bereikt.
12. Draai de burgers nogmaals om en leg er een plak provolone op.
13. Gaar de burgers terwijl de kaas smelt naar 54-56 °C-kerntemperatuur.
14. Leg de gegaarde burgers op de voorbelegde broodjes, bedek deze met de aardappelchips en dek af met de kapjes van de brioches.

Demo – Pulled Pork

Ingrediënten:

- 1 varkensschouder van circa 4 kg of procureur van circa 2,5 kg
- 4 el Amerikaanse mosterd
- 50 gr Piggy Mix BBQ kruiden
- 300 ml Smokey's Pig Spray

Benodigdheden:

- BBQ met deksel voor indirect grillen
- BBQ Guru

Bereidingswijze:

1. Verwijder eventuele dikke en harde stukken vet van de varkensschouder met een mesje.
2. Wrijf vervolgens de hele varkensschouder in met een dun laagje mosterd en bestrooi met de Piggy Mix BBQ-kruiden.
3. Bereid ondertussen de BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 110 à 115 graden is bereikt.
4. Om de temperatuur te houden moet je de luchtschuiven van de BBQ goed afstellen of maak je gebruik van een BBQ Guru.
5. Spray de schouder na 1 uur om het uur in met Smokey's Pig Spray om het kruidenmengsel op de buitenzijde te laten karamelliseren en uitdroging te voorkomen.
6. Houd de temperatuur van de BBQ goed in de gaten en vul indien nodig bij met houtskool en/of briketten.
7. Rol de hele schouder na circa 6 uur in aluminiumfolie en leg hem terug op de BBQ voor opnieuw 6 uur traag garen.
8. De aluminiumfolie houdt het vlees extra sappig en versnelt de bereiding.
9. Na circa 12 uur moet de kerntemperatuur 87 graden zijn.
10. Haal de schouder pas van de BBQ als hij deze temperatuur heeft: bij een lagere temperatuur valt hij niet goed genoeg uit elkaar om te kunnen pullen.
11. Laat de schouder een kwartier rusten op een warme plek.
12. Haal hem uit de aluminiumfolie, verwijder het schouderblad en trek het vlees met twee vorken los in dunne draadjes.
13. Voeg na het pullen nog 3 eetlepels Piggy Mix BBQ-kruiden toe en meng goed.
14. De Pulled Pork is nu klaar voor verwerking in je favoriete gerecht of om direct op te eten.
15. Meng de Pulled pork met een BBQ -saus naar keuze voor het lekkerste resultaat.

Rib Eye met Mais Elotes

Ingrediënten voor 4 personen:

Mais elotes

- 2 verse maiskolven
- 1 el olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 25 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
- 2 lente-uitjes, in dunne ringen gesneden
- ¼ bos koriander, fijngehakt
- ½ verse jalapeñopeper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- 1 knoflooktenen, fijngehakt
- zest en sap van ½ limoen
- ½ tl chilipoeder

Rib Eye

- 2 Flinker Rib eye steaks (±250 g p/st)
- 50 ml Olijfolie
- 5 grote salieblaadjes
- 2 el verse tijmblaadjes
- 1 teen knoflook
- ½ Rode peper
- Vers gemalen zwarte peper

Benodigheden:

- BBQ met deksel voor direct grillen (gietijzeren rooster)
- Kernthermometer

Voorbereiding:

- Bereid een BBQ voor direct grillen en breng deze naar een temperatuur van 200 °C.
- Haal de steaks een half uur van tevoren uit de koelkast en laat op temperatuur komen.

Bereiding:

Rib Eye steaks

1. Bestrijk de steaks met olie bestrooi met zwarte peper en zout.
2. Hak de overige ingrediënten fijn en meng met de olijfolie.
3. Leg de Rib Eye over de kolen en grill deze tot een temperatuur van 48 graden.
4. Spreid het kruidenmengsel over de snijplank en haal de steak er aan weerskanten doorheen.

Mais elotes

1. Bestrijk de maiskolven met de olijfolie en bestrooi ze met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Gril de maiskolven in 7-10 minuten op een middel hete direct ingestelde BBQ, tot de mais diepgeel van kleur en gaar is.
3. Meng de overige ingrediënten

Afmaken:

1. Trancheer de steak en laat de sappen mengen met het kruidenmengsel.
2. Strooi het elotes mengsel royaal over de warme mais.

Banana Bread Pudding

Ingrediënten voor 4 personen

Bread pudding

- 1,5 el boter
- 3 croissants
- 1,5 bananen, in dunne plakjes gesneden
- 40 gr pecannoten, gebrand
- 400 ml slagroom
- 100 gr suiker
- ½ tl zout
- ¼ tl kaneel
- 4 eierdooiers

Bourbon-Tofffee Sauce

- 80 gr bruine basterdsuiker
- 40 ml slagroom
- 40 gr boter
- 2 el bourbon
- ½ tl zout

Benodigdheden:

- Skillet (gietijzeren koekenpan)
- BBQ voor indirect grillen

Bereidingswijze:

1. Vet de rand en bodem van de skillet in met de boter.
2. Scheur de croissants in kleine stukjes en vul de skillet ermee.
3. Verdeel de banaan en pecannoten over de croissants en stop ze ertussen.
4. Meng de slagroom met de suiker, het zout, de kaneel en eidooiers en roer goed door elkaar.
5. Giet het roommengsel over de gevulde skillet.
6. Druk de croissants goed aan en zorgt dat het roommengsel goed wordt opgenomen en de croissants ermee bedekt blijven.
7. Laat 20 minuten rusten alvorens op de BBQ te zetten.
8. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 graden is bereikt.
9. Zet de skillet op de BBQ en sluit de deksel.
10. Gaar de broodpudding tot deze stevig aanvoelt en een cocktailprikker die je erin steekt er droog weer uitkomt
11. Maak terwijl de broodpudding gaart op de BBQ de toffee saus.
12. Verhit al roerend alle ingrediënten in een steelpannetje en breng zachtjes aan de kook. Laat een minuutje doorkoken en lepel de saus over de hete broodpudding.