
Hot buttered rum

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600 ml water
- 50 g boter
- 80 g bruine basterdsuiker
- 1 tl kaneel
- ½ tl nootmuskaat
- ¼ tl kruidnagel
- mespuntje zout
- 150 ml donkere rum (zoals Zapaca)

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten behalve de rum in een pan of dutch oven en verhit het geheel boven vuur tot net onder het kookpunt.
2. Laat 10 minuten sudderen terwijl je af en toe roert.
3. Verdeel de rum over 4 mokken en giet de warme mix erover.

Puffed vegetables

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 flespompoen
- 2 bieten
- 20 g pompoenpitten
- 1 el zonnebloemolie
- *50 g zachte geitenkaas*
- *1 el gerookte olijfolie*
- *grof zeezout en versgemalen zwarte peper*

Benodigheden:

- Een berg hete kolen

Bereidingswijze:

Duur: bereiding 2 uur

1. Stook een groot vuur in je vuurschaal of BBQ en creëer een berg gloeiende kooltjes.
2. Schik de flespompoen en bieten in hun geheel tussen de kolen en rooster ze caveman style onder af en toe omdraaien in circa 2 uur gaar. Let erop dat als je met een tang werkt, je de zachter wordende groentes niet beschadigt of inprikt. De groentes zijn gaar als ze zacht aanvoelen maar nog wel een beetje weerstand bieden.
3. Meng ondertussen de pompoenpitten met de zonnebloemolie en bak ze in een pan krokant – niet op te hoog vuur, anders verbranden ze, voeg daarna zout toe.
4. Pak de gare groentes uit de kolen en snijd ze in de lengte doormidden.
5. Brokkel de verse geitenkaas in kleine stukjes en verdeel deze net als de gerookte olijfolie en krokant gebakken pompoenpitten over de opengesneden groentes.
6. Bestrooi tot slot licht met grof zeezout en versgemalen peper.

Smoked duck starter

Ingrediënten voor 4 personen:

Knolselderijpuree

- 1 kleine knolselderij
- 6 el boter
- Zout en gemalen witte peper

Groene-kruidenpesto

- 1 el fijngehakte salie
- 1 el fijngehakte bladpeterselie
- 1 el fijngehakt bieslook
- 5 el olijfolie
- 2 el geroosterde pijnboompitten

- 2 eendenborsten
- 4 el BBQ-rub voor rund (zoals Smokey's Beefalicious)
- 40 g beukenzwammetjes
- 1 el olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper

Benodigheden:

- BBQ met deksel
- Keukenmachine of staafmixer voor de puree
- Vijzel
- Half handje eiken- of beukenhout chips
- Kernthermometer

Bereidingswijze:

Duur: voorbereiding 4 uur, bereiding 30 minuten

1. Verhit een BBQ met deksel, grill of groot vuur, leg de knolselderij tussen de gloeiende kolen en pof hem circa 4 uur, tot hij tot in de kern zacht is geworden.
2. Lepel het vruchtvlees eruit en maal dat samen met de boter in een keukenmachine tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en witte peper.
3. Vijzel alle ingrediënten voor de groene-kruidenpesto en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
4. Snijd van de eendenborsten eventueel het vet iets bij. Dit doe je door hem met de vetlaag naar beneden op je snijplank te leggen, de filet iets terug te trekken met je vingers en dan langs de filet het extra randje vet weg te snijden.
5. Snijd vervolgens het vet kruislings in met een mes en bestrooi de eendenborsten royaal met de BBQ-rub.
6. Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160 °C is bereikt.
7. Schik de rookhoutchips tussen de gloeiende kolen en leg de eendenborsten met de vetlaag naar boven in de BBQ. Rook hem circa 25 minuten, tot hij een kerntemperatuur heeft bereikt van 55 °C.
8. Meng ondertussen de beukenzwammetjes met olijfolie en wat zout en versgemalen zwarte peper en bak deze kort in een pan.
9. Warm de knolselderijpuree op in de oven (ja, je leest het goed; de BBQ-smaak zit er toch al in en je BBQ's liggen al aardig vol).
10. Neem een grote schaal, schep de knolselderijpuree in het midden, snijd de eendenborst in plakken en schik die rondom de puree. Verdeel tot slot de gegrilde beukenzwammetjes en pesto erover.

Demo – Gin Fish Blini's

Ingrediënten voor 20 personen:

Gin Pekel

- 1,8 l water
- 20 jeneverbessen
- 8 takjes tijm
- 4 knoflooktenen
- 2 el zwarte peperkorrels
- 4 el honing
- 200 g zout
- 200 ml gin

Gincrème

- 500 g crème fraîche
- 60 ml gin
- Zout en versgemalen zwarte peper

Blini's

- 40 g verse gist
- 800 ml volle melk, lauwwarm
- 500 g boekweitmeel
- 600 g volkorenmeel
- 6 eieren, gesplitst
- 6 el boter, gesmolten
- 300 ml donkerbruin bier
- 2 tl zout
- Boter om in te bakken

Overige ingrediënten

- 1 hele zalmzijde van circa 1,3 kg, met vel
- 200 g ingelegde rode ui
- 100 g viskuit

Benodigdheden:

- Grote bak
- Rooster
- Garde of keukenmixer
- Skillet
- eiken- of beukenhoutchunks (blokken rookhout van circa 5 x 5 cm)
- Grote indoor vuurplaats
- Houten plank
- 6 schone spijkers
- Hamer

Bereidingswijze:

Duur: voorbereiding 4 uur, bereiding 30 minuten

Ginpekel

1. Doe voor de ginpekel een kwart van het water in een pan en voeg de rest van de ingrediënten, behalve de gin, toe. Verwarm het geheel vervolgens tot al het zout is opgelost.
2. Voeg de rest van het water toe en laat de pekel volledig afkoelen tot maximaal 7 °C.
3. Meng de gin erdoor en leg de zalmfilet erin. Haal de filet na 1,5 uur uit de pekel, spoel schoon onder stromend water en dep droog. Leg de vis op een rooster en laat ze circa 2 uur drogen in de koelkast (of buiten als het koud genoeg is).

Blini's

4. Maak ondertussen het blinibeslag door de gist in de lauwwarme melk op te lossen.
5. Klop met een mixer of garde de beide soorten meel erdoor.
6. Voeg de eidooiers, gesmolten boter, bier en het zout toe en roer goed.
7. Laat het beslag circa 3 uur rusten op kamertemperatuur.
8. Sla in een aparte kom de eiwitten stijf en spatel ze vlak voor het bakken voorzichtig door het beslag.
9. Maak de blini's door in een skillet of pan de boter te laten smelten. Als de boter niet meer bruist, schep je een lepel blinibeslag in de pan. Bak de blini aan beide zijden goudbruin en herhaal tot het beslag op is.

Ginocrème

10. Meng voor de ginocrème alle ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Zet apart.

Zalm

11. Leg de zalmfilet met de huidkant op de plank en sla met een hamer de spijkers door de vis in het hout om de vis goed vast te nagelen aan de plank.
12. Zet de plank met de zalm schuin naast het vuur.
13. Gaar de zalm tot de vis niet langer glazig is, stevig aanvoelt als je erop duwt en de segmenten loskomen.
14. Serveer de warme blini's met de warmgerookte zalm en garneer met de ginocrème, ingelegde rode ui en viskuit.

Wrapped Rabbit '61

Ingrediënten voor 4 personen:**Pekel**

- 1,25 liter water
- 2 el zout
- 0,5 el suiker
- 1 el zwarte peperkorrels
- 1 el ahornsiroop of stroop
- 1 witte uien, gesnipperd
- 5 takjes rozemarijn
- 2,5 takjes tijm

Overige ingrediënten

- 4 konijnenfilets
- 8 plakken gerookt ontbijt spek
- 3 el Piggy Mix BBQ kruiden

Romaine saus

- 0,5 el boter
- 3 el blanke rozijnen
- 3 el donkere rozijnen
- 100 ml port
- 0,5 el chipotle tabasco
- 1 el rode wijnazijn
- 0,5 tl kaneelpoeder
- 1 el sinaasappelmarmelade
- 50 ml demi glace
- 1 el geroosterde pijnboompitten
- 0,5 el fijngehakte dragon
- Zout en versgemalen zwarte peper

Benodigdheden:

- BBQ met deksel voor indirect grillen
- Handje kersenhout chips (blokkenrookhout van circa 5 x 5 cm)
- Kernthermometer

Voorbereiding:

Breng een kwart van het water aan de kook en los hierin het zout en de suiker op. Voeg de overige ingrediënten en het resterende water toe en laat verder afkoelen.

Leg het konijn in de pekelsaus en zorg dat het helemaal onder staat. Laat hem een nacht in de koelkast staan.

Verhit de BBQ tot een temperatuur van 180 graden.

Bereidingswijze:**Konijn**

1. Haal de gepekeldes filets uit het vocht en dep ze goed droog met een keukendoek of keukenpapier.
2. Leg steeds 2 filets op elkaar met het dikke deel van de ene op het dunne deel van de andere, zodat je pakketje overal even dik is. Wikkel er voorzichtig 4 plakken gerookt ontbijtspek omheen.
3. Bestrooi de ingepakte filets rondom met de BBQ-kruiden.
4. Leg de filets op de BBQ.
5. Gril ze tot het spek mooi krokant is.
6. De filets moeten een kerntemperatuur hebben van 55 graden.

Romaine saus:

7. Verhit de boter in een pan.
8. Bak in de gesmolten boter de rozijnen en blus deze af met rode port.
9. Laat de port op laag vuur inkoken tot de helft van het volume.
10. Voeg alle overige ingrediënten behalve de pijnboompitten en dragon toe en laat het geheel nog even op laag vuur trekken.
11. Roer vlak voor het serveren de pijnboompitten en fijngehakte dragon door de saus (zo behouden de pijnboompitten hun crunch).
12. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
13. Serveer de saus bij het konijn.

Demo – Rollade van rundernek

Ingrediënten (voor 12-16 personen):

- 1 rundernek (circa 4 kg)
- 1/2 el zout
- 2 kg witte champignons, fijnggehakt
- 300 g boter
- 4 sjalotten, geschild en fijngesneden
- 1 bol knoflook, tenen gepeld en fijngesneden
- 1 bos tijm fijngesneden
- 5 takjes rozemarijn fijngesneden
- 100 gr rucola
- 100 gr Parmezaan geraspt
- 50 gr hazelnoten fijnggehakt
- Zout
- 2 of 3 el zonnebloemolie

Benodigdheden:

- Grote BBQ met deksel voor indirect grillen van 135 graden
- 9 Eiken-, beuken- of hickory houten rookhoutchunks,
- Een ruime braadslede, groot genoeg voor de rollade
- Slagerstouw
- Hamer

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 2 uur, bereiding circa 4-5 uur

1. Smelt voor de "duxelle" de boter in een pan en voeg de fijngehakte champignons, uien, knoflook, tijm en rozemarijn. Voeg 1 halve eetlepel zout toe en bak dit in 1,5 -2 uur totdat zoveel mogelijk vocht verdampt is. Koel dit terug in de koelkast
2. Vlinder de rundernek in drieën, dit betekent dat we op 1/3 van de dikte van de nek het vlees insnijden tot we 3 cm van het einde zijn. Vouw het overige deel nu eraf en snijd het vlees weer in tot 3 cm van het eind om zo het laatste deel eraf te vouwen.
3. Plet nu met de hamer het vlees, zodat vooral de vouwen minder zichtbaar zijn en het vlees overal dezelfde dik heeft, ongeveer 3 cm.
4. Bestrooi het vlees nu royaal met zout.
5. Verdeel nu de duxelle over et hele vlees.
6. Verdeel nu de parmezaan hierover samen met de rucola en als laatst de fijngehakte hazelnoten.
7. Rol de rollade nu strak op.
8. Snijd van het slagerstouw touwtjes van 20 cm, dan heb je genoeg ruimte om makkelijk te knopen. Hiervan heb je er 5-7 nodig.
9. Leg 1 touwtje onder de rollade in het midden en knoop hem dicht. Als tip: als je het touwtje niet 1 maar gelijk 3 keer omzichzelf heen draait zit hij strakker en kan je daarna de knoop afmaken met nog 1 knoop.
10. Herhaal de knoop nu door elke keer 5 cm van het midden af te gaan zitten. Dus eerste 5 cm rechts van het midden, daarna 5 cm links van het midden, dan 10 cm rechts van het midden, daarna 10 cm links van het midden.
11. Veeg met papier de rollade schoon, zodat je niet overal duxelle en kaas en noten zit.
12. Smeer de rollade in met olie en plaats deze op de bbq.
13. De kerntemperatuur moet minimaal 68 graden zijn. Het is nek dus verder dan 68 kan geen kwaad, maar we willen uiteraard geen pulled beef;).

Truffle Potatoes

Ingrediënten voor 4 personen:

Truffelroom krieltjes:

- 300 g krieltjes, voorgekookt tot beetgaar
- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 500 ml room
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 el truffeltapenade
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1/2 stronk broccoli

Benodigdheden:

- BBQ met deksel
- Skillet
- Gietijzeren rooster

Bereidingswijze:

1. Zet een skillet op middelhoog vuur en verwarm de olijfolie hierin, fruit hierin de uiensnippers tot ze glazig zijn maar niet kleuren.
2. Voeg de room, de truffeltapenade en de kippenbouillon toe en meng goed.
3. Plaats het gietijzeren rooster en stook de BBQ op tot 250°C. snij de broccoli over de lengte in 4en, bestrijk de snijvlakken met olie en bestrooi met versgemalen zwarte peper en zout.
4. Grill de broccoli tot ze goed donker, maar niet verbrand zijn.
5. Voeg de broccoli en de krieltjes toe aan het roommengsel in de skillet en strooi de parmezaanse kaas erover.
6. Zet de skillet op het rooster en sluit het deksel. Bak de krieltjes in circa 5-10 minuten tot de kaas goudbruin is.

Cherry Chocolate Clafoutis

Ingrediënten voor 4 personen:**clafoutis**

- 60 g amandelmeel
- 25 g cacao
- Mespuntje zout
- 75 g rietsuiker
- 3 eieren
- 250 ml room, ongezoet
- 100 g pure chocoladedruppels (of fijngehakt)
- 1 el boter
- 350 g kersen uit pot, uitgelekt en sap bewaard

Kersen-portsaus

- 300 ml sap van kersen
- 150 ml rode port
- 100 g rietsuiker

Overige ingredienten

- 30 g Amandelschaafsel
- 30 g chocoladeschaafsel

Benodigdheden:

4 kleine gietijzeren skilletts of 1 grote skillet
BBQ met deksel
garde

Bereidingswijze:

Duur: voorbereiding 30 minuten, bereiding 25-40 minuten

1. Bereid een BBQ of grill voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt.
2. Meng in een kom het amandelmeel, de cacao, zout en rietsuiker. Voeg de eieren en room toe en meng met een garde tot een glad beslag.
3. Voeg de chocolade druppels toe en roer goed door.
4. Vet de gietijzeren skilletts in met boter en vul met het beslag.
5. Verdeel de kersen over de skilletts en plaats in de voorverwarmde BBQ.
6. Bak circa 20-25 minuten voor de kleine skilletts en 35-40 minuten als je één grote skillet hebt gebruikt. Als de clafoutis stevig aanvoelt of als er een prikker droog uitkomt is hij goed.
7. Maak ondertussen de kersen-portsaus door in een pan het kersensap, de rode port en rietsuiker samen in te koken tot een stroperige siroop. Let op, als de siroop afkoelt wordt hij altijd dikker.
8. Verwijder de clafoutis uit de BBQ en laat iets afkoelen. Garneer met de kersen-portsaus, amandelschaafsel en chocolade schaaftsel.