
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.

Demo – Brisket

Ingrediënten:

- 1 brisket (puntborst, vraag om een whole packer: dat is de hele spier inclusief de twee sub spieren: de point en de flat)
- 100 gr Dalmatian rub (9 delen gestoten peper, 1 deel grof zeezout)
- 200 ml Smokey's Original BBQ saus

Benodigdheden:

- Garde
- Aluminiumfolie
- Thermo box
- Elektrisch mes
- Kernthermometer
- BBQ met deksel voor indirect grillen
- BBQ Guru: elektronisch instelbare thermometer gekoppeld aan een ventilator waarmee de temperatuur van een met houtskool of briketten gestookte BBQ constant gehouden wordt.

Bereidingswijze:

ZATERDAG

1. De brisket heeft twee zijden: een met een harde vetlaag en een vleeszijde.
2. Aan de vetlaag verwijder je met een mesje een deel van het vet tot er een laag van circa 0,7 cm dik overblijft
3. Aan de vleeszijde haal je met een fileermes eventueel aanwezige vliesjes weg
4. Dep de buitenzijde van de brisket met keukenpapier droog
5. Kruid de brisket aan alle zijden gelijkmatig met de dalmatian rub en houd hem in een thermobox koel tot gebruik
6. 21:00 bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een constante temperatuur van 110°C is bereikt (eventueel met behulp van een BBQ Guru)
7. 21:50 Voeg de hickory chunks toe aan de gloeiende kolen
8. 22:00 leg de brisket met de vetkant naar boven op het rooster van de BBQ

ZONDAG

9. 22:00-05:00: Laat de brisket verder garen totdat deze een mooie diepe donkere kleur heeft en de rub gekaramelliseerd is.
10. Pak de brisket in in twee lagen aluminiumfolie en leg hem terug op de smoker
11. 05:00-10:00: Gaar de brisket verder totdat de flat (het platte deel van de spier) een kerntemperatuur heeft bereikt van circa 90°C.
12. Belangrijker dan de feitelijke temperatuur is de weerstand die je voelt als je de thermometer in het vlees steekt: als je nog te veel weerstand voelt, is de brisket niet gaar genoeg, maar als de thermometer zonder weerstand in het vlees zakt, is dit te gaar.
13. Haal de brisket als hij de juiste gaarheid heeft van de BBQ.
14. Pak hem uit de aluminiumfolie
15. Scheid de point (het dikkere deel van de spier) en de flat van elkaar door met een mes de vetlaag die tussen de twee spiergroepen loopt te volgen en zo het vlees los te snijden
16. Je ziet het verschil tussen de twee spieren ook door naar de draadrichting van de spieren te kijken; deze lopen haaks op elkaar
17. Leg de flat opnieuw ingepakt in aluminiumfolie in de thermobox en leg de point zonder aluminiumfolie terug in de BBQ.

-
18. Gaar de point verder tot dat deze dezelfde malsheid heeft als de flat en leg deze dan in de thermobox.
 19. 13:00: snijd de point in blokjes van 2 bij 2 cm, bestrijk deze met de BBQ-saus en leg terug op de BBQ om de saus te laten karamelliseren
 20. 13:20: Snijd met behulp van het elektrisch mes de flat eerst in de juiste breedte
 21. Snijd vervolgens dunne plakken van de flat
 22. Bestrijk ze licht met BBQ-saus
 23. Leg naast de plakken van de flat de blokjes gekaramelliseerde point, de burnt ends.

Cherry Chipotle Chicken Lollipops

Ingrediënten voor 4 personen:

Chicken Lollipops

- 4 drumsticks
- 2 el BBQ-rub (zoals Smokey's Cheezy Chicken Rub)
- 1 tl gember, gemalen
- 1 tl piment, gemalen
- 1 tl chilipeper
- 100 g gepelde hazelnoten, geroosterd en grof gehakt

Spray

- 50 ml appelsap
- 50 ml appelciderazijn
- 50 ml water

Cherry Chipotle BBQ saus

- 2 el boter
- 1/2 tl knoflookgranulaat
- 1/2 tl gerookte-paprikapoeder
- 2 el tabasco chipotle
- 1 el worcestersaus
- 200 g kersensaus
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigdheden:

- Aluminiumfolie
- BBQ met deksel voor indirect barbecueën

Duur: voorbereiding 30 minuten, bereiding 1,5 uur.

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 160°C is bereikt. Deze hogere temperatuur helpt je bij het krokant krijgen van het vel dat bij roken op lagere temperatuur rubberig wordt.

Bereidingswijze:

1. Snijd van iedere drumstick 1 cm onder de knokkel rondom door het vel en de pezen heen.
2. Stroop het vlees naar het dikkere deel van de drumstick toe zodat het botje mooi bloot komt te liggen. Verwijder het kraakbeengedeelte van het dunne uiteinde van de drumstick en snijd eventueel mooi schoon.
3. Wikkel het blote bot in aluminiumfolie, dit voorkomt dat de botjes tijdens het roken te zwart worden.
4. Meng de BBQ-rub met de gember, piment en chilipeper en bestrooi de drumsticks rondom met dit kruidenmengsel.
5. Voeg de rookhoutsnippers toe aan de gloeiende kolen en leg de drumsticks op het rooster. Meng in een sprayflesje het appelsap, de appelciderazijn en het water.
6. Rook de drumsticks tot deze een kerntemperatuur hebben bereikt van 76°.
7. Spray de drumsticks tijdens het roken om de 15 minuten licht in met het spraymengsel.
8. Doe voor de cherry-chipotle BBQ-saus de alle ingrediënten behalve het zout en peper in een pannetje en laat op laag vuur circa 10 minuten warm worden en trekken. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verwijder het aluminiumfolie als de kippenbouten de 76 °C hebben bereikt.
10. Dip het vleesgedeelte in de saus en laat nog 10 minuten verder roken tot de saus iets is ingedikt.
11. Dip de lollipops nog een tweede keer in de saus en rol ze door de grof gehakte hazelnoten. Rook nog kort enkele minuten en serveer warm.

Bite – Brisket Tostada

Ingrediënten voor 4 personen:

Smokey's Mole

- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, fijnggehakt
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koffiebonen
- 1 tl cacao
- ½ tl gemalen steranijs
- 2 el Chipotle pepers in adobo (ah)
- 2 el robuuste BBQ saus (zoals Smokey's Bold&Beefie)
- 1 el fijngesneden verse oreganoblaadjes
- 1 el zout

Salsa fresca

- ½ rode ui, fijngesnipperd
- 3 rijpe tomaten, zaadlijsten verwijderd en brunoise gesneden
- Sap en zeste van 1 limoen
- 2 el fijngehakte verse koriander
- zout en versgemalen zwarte peper

Tostada

- 1 zoete aardappel
- 1 el olijfolie
- ½ tl gemalen komijn
- zout en versgemalen zwarte peper
- 200 g gare brisket (flat)
- 2 el mole
- 4 Tostada's (krokante mais-tortilla's)
- 4 el salsa fresca

Benodigheden:

- BBQ met deksel voor indirect barbecueën
- Steelpannetje
- staafmixer

Bereidingswijze:

1. Fruit voor de mole de ui in een pannetje met de olijfolie, voeg na 2 minuten de knoflook toe.
2. Voeg de specerijen toe en bak een halve minuut mee op matig vuur.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en laat 10 minuten op laag vuur trekken.
4. Pureer het geheel met een staafmixer of in een keukenmachine.
5. Meng voor de salsa fresca alle ingrediënten en breng op smaak.
6. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200°C is bereikt.
7. Pof de zoete aardappel in circa 45 minuten tussen de gloeiende kolen tot deze gaar is. Draai hem tussendoor een paar keer voor een gelijkmatige garing.
8. Verwarm in een pannetje de olijfolie op laag vuur en roer hier de gemalen komijn door. Haal van het vuur.
9. Haal de zoete aardappel van de BBQ en verwijder de schil.
10. Voeg het vruchtvlees toe aan de olie met komijn en roer door. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Zet apart.
11. Verwarm de brisket met de mole in een pannetje en roer door.
12. Schep op elke tostada een eetlepel zoete aardappel puree en verdeel de brisket erover. Werk elke tostada af met een lepel salsa fresca.

Demo – Porksteak Tootsie

Ingrediënten (circa 2 kg):

- 1 procureur van een goed varken zoals Heyde Hoeve van circa 2,5 kg
- 6 el grillkruiden zoals Smokey Goodness Grill Blend

Mopsaus

- ½ l water
- 1 ui, gesnipperd
- 2 el worchestersshiresauce
- 1 tl mosterdpoeder
- 2 el azijn
- 50 g roomboter

Benodigdheden:

- BBQ met deksel voor indirect barbecueën
- 2 à 3 chunks appelrookhout

Bereid een BBQ met deksel voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 130°C is bereikt. Origineel wordt deze porksteak op een directe BBQ bereid maar dan moet het rooster op zo'n 75 cm boven het vuur hangen omdat het anders te hard gaat.

Bereidingswijze:

1. Snijd de procureur in 4 dikke plakken. Bestrooi de plakken aan beide zijden met de grillkruiden.
2. Leg de rookchunks tussen de gloeiende kolen en plaats de porksteaks op het rvs rooster van de BBQ en sluit het deksel.
3. Maak de mopsaus door alle ingrediënten behalve de boter aan de kook te brengen. Haal het mengsel van het vuur en roer de boter erdoor.
4. Bestrijk de bovenkant van het vlees elk half uur met de mopsaus.
5. Keer het vlees 1 keer om, zo rond een kerntemperatuur van 70°C.
6. Gaar de steaks tot een kerntemperatuur van 84°C.
7. Laat het vlees circa twintig minuten rusten onder losjes geplaatst aluminiumfolie of in butcherpaper.
8. Snij de steaks in plakken van ongeveer 1 cm.

Steak Flambee

Ingrediënten voor 4 personen:

Steaks

- 1 flat-iron steak van circa 600 g
- Grof zeezout en versgemalen zwarte peper
- 4 el Bulleit Bourbon Whiskey voor het flamberen

Diane saus

- 80 gr boter
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 3 knoflooktenen, fijngesnipperd
- 2 el Bulleit Bourbon Whiskey
- 1 el worcestersaus
- 1 el dijonmosterd
- 80 ml kookroom
- 2 el BBQ-saus
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Benodigheden:

- BBQ, braai of grill voor direct grillen
- Gietijzeren rooster
- Kernthermometer

Bereidingswijze:

Duur: bereiding 30 minuten.

Bereid een BBQ, braai of grote grill voor op direct grillen en verhit deze tot vlak boven het gietijzeren rooster een temperatuur van circa 200°C is bereikt.

Diane saus

1. Laat in een pannetje de boter smelten en stoof daarin de sjalot en knoflook glazig (dus niet te heet bakken).
2. Blus af met de Bulleit Bourbon Whiskey en worcestershiresaus.
3. Voeg de mosterd toe en roer goed door.
4. Roer als laatste de kookroom erdoor en maak af met de BBQ-saus, zout en versgemalen zwarte peper.

Steaks

5. Bestrooi de steaks rondom met grof zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Grill ze 2-4 minuten per kant (afhankelijk van de dikte), tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van maximaal 52° voor een perfecte rare, 60° voor een ietwat gare medium of 70° of hoger voor een enkele reis prullenbak, ook wel bekend als well-done.
7. Giet de bourbon over het vlees om te flamberen.
8. Snij het vlees in dunne plakken, strooi er zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak overheen en serveer met de Diane saus.

Pie iron Smores

Ingrediënten voor 4 personen:

Gerookt-zoute karamelsaus

- 80 gr bruine basterdsuiker
- 40 ml kookroom
- 2 el boter
- 1 el gerookt zout

Smores

- 200 gr donkere chocolade callets (kleine druppels)
- 4 el bourbon
- 300 gr marshmallows
- 4 el geroosterde hazelnoten, fijngehakt
- 12 Digestive volkorenkoekjes

Benodigdheden:

- BBQ voor indirect grillen
- Gietijzeren skillet

Bereidingswijze:

1. Bereid een BBQ of grill voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 240°C is bereikt.
2. Verhit al roerend alle ingrediënten voor de toffeesaus in een steelpannetje en breng zachtjes aan de kook. Laat een minuutje doorkoken.
3. Verdeel de chocolade callets over de bodem van de gietijzeren skillet.
4. Bedruppel met de bourbon en bedek met de marshmallows.
5. Zet de gietijzeren skillet in de hete, indirect ingestelde BBQ en bak totdat de chocolade gesmolten is en de marshmallows goudbruin geworden zijn.
6. Besprenkel met de gerookte zoute toffeesaus en hazelnoten en serveer met volkorenkoekjes om te dippen.