



# GEGRILD & GEROOSTERD

**Marjolijn Rosendaal  
Anya van de Wetering  
Bella Thewes**

**TERRA**

# INHOUD

<b>VOORWOORD</b> .....	5
<b>TIPS &amp; TRICKS</b> .....	6
<b>SMAAKMAKERS</b>	
Marinades.....	11
Olie als smaakmaker.....	13
Chiliolie.....	13
Peterselieolie.....	13
Knoflookolie.....	14
Verstuif!.....	17
Salsa & saus.....	19
Citroensalsa.....	19
Harissasaus.....	19
Zijdezachte yoghurtsaus.....	19
7 x Boter in papieren rolletjes.....	20
Klassieke kruidenboter.....	20
Chipotleboter.....	20
Citroenboter.....	20
Pernodboter.....	20
Ansjovis-kappertjesboter.....	20
Garnalenboter.....	20
Knoflookboter.....	20
<b>ERVOOR &amp; ERBIJ</b>	
Bloody Mary oesters.....	25
Delicate bubbels.....	26
Rosé sangria.....	26
Cidercocktail.....	26
Platbrood.....	29
Spicy paddenstoelenmix met frisse yoghurtsaus.....	30
Dips van geroosterde groente.....	33
Geroosterdepaprikahummus.....	33
Gepoftebietenspread.....	33
Geroosterdewortel-zoeteaardappeldip.....	34
Gazpacho van geroosterde tomaten.....	37
Geroosterde groentechips.....	39
Parmezaanchips.....	40
Garnalencocktail.....	43
Zadencrackers.....	45
Kippenlevertjes met prosciutto en tijm.....	47
Pruimen met walnoot en prosciutto.....	49
Spekknot.....	49
Winters rood.....	51
Wintersangria met lambrusco.....	51
Bisschopswijn.....	51
Geroosterde kikkererwt.....	52
Borrelplank.....	55
Groentefrietjes.....	55
Gegrilde champignons.....	55
Merguezworstjes.....	55
Chorizo.....	55
Miniworstjes.....	55
Vleesballetjes.....	55
Babymais.....	55
Raclette.....	55
Baba ganoush.....	57
Geroosterde aardappelschillen en een puree.....	58
<b>GROENTE</b>	
Miso glazed geroosterde biet, ui en wortel.....	63
Rodekoolsteaks met hazelnoot en granaatappel.....	64
Artisjokken met een klassieke vinaigrette.....	67
Geroosterde bloemkool met sumakboter.....	69
Geplette, krokante aardappeltjes.....	71
Zoete Hasselback aardappels met mierikswortelmascarpone.....	72
Crudités grillés met bagna cauda.....	75
Gegrilde courgette met limoen-hüttenkäse en rozemarijn.....	77
Geroosterde aubergines met granaatappelmelasse.....	78
Gegrilde, gepekeld groente met halloumi en gremolata.....	81
Simpele caponata.....	83
Bloemkoolsteaks met bloemkoolpuree.....	85
Gegrilde maïs met jalapeñoepers.....	86
Pittige worteltjes met harissayoghurt.....	89
Gegrilde radicchio met rodewijnsaus.....	91
In as gegaarde biet, wortel, uien en knoflook.....	93
Gegrilde asperges met cashewnoten.....	94
Geroosterde radijsjes.....	97
Spruitjes met spekjes en kastanjes.....	99
Gegrilde koolwedges met frisse mayo-yoghurtsaus.....	100
<b>VEGETARISCH</b>	
Nacho melt met 'pulled jackfruit'.....	105
Tofoesaté en tempehspiesjes.....	107
Cashewnoten-limoensaus.....	107
Romige paddenstoelenpaté.....	108

Gevulde portobello's.....	111	Kip in karnemelk.....	156
Met parelcouscous.....	111	Simpele canard à l'orange.....	159
Caprese.....	111	Perzische kipdrumsticks.....	160
Hot-carrotdog met zoete uienrelish.....	112	Szechuan eend.....	163
Vegaburgers-de-luxe.....	115	Baco chick-on-a-can.....	164
Wittebonenburger met			
zonnebloempitten.....	115		
Zwartebonenburger met walnoten.....	115		
Borlottibonen-bietenburger.....	116		
Wortelfriet.....	116		
Hot tahinisaus.....	117		
Groenekruidensaus.....	117		
Geitenkaastopping.....	117		
Gegrilde lente-ui en bieslook.....	117		
Portobellobroodjes.....	117		
		<b>VLEES</b>	
		Sosaties met abrikoos.....	169
		Krabbetjes in Aziatische marinade.....	170
		Teriyaki beef.....	173
		Gegrilde Texelse lamskoteletjes.....	175
		Lamsspiesjes met muntchimichurri.....	176
		Saltimbocca.....	179
		Entrecote met kersenbiersaus.....	181
		Lamskoteletjes met pistachekorstje.....	183
		Saté kambing.....	185
		Ketjapsaus.....	185
		Syrische kebab met platbrood.....	187
		Spiesen met tahini-hamlapjes.....	188
		Saté galore.....	191
		Lamssaté.....	191
		Japanse yakitori.....	191
		Thaise beefsaté met dipsaus.....	192
		Dipsaus.....	193
		Saté babi.....	193
		Gevulde ribkarbonades met	
		olijventapenade of blauwe kaas.....	194
		<b>ERNA</b>	
		Gegrilde cake met coulis	
		van zomerfruit.....	199
		Gegrilde ananas met muntsiroop	
		en pistachecrumble.....	201
		Gegrilde Frankenthaler druiven	
		met roquefort en PX-sherry.....	203
		Galette met kersen en amandelen.....	204
		S'mores met kletsoppen	
		en pindakoeken.....	207
		Appelpartjes met boerenjongens.....	209
		Gegrilde vijgen met limoncelloroom.....	210
		Gegrilde grapefruits met een mutsje.....	213
		Trifle met gegrild Fries suikerbrood	
		en zomerfruit.....	215
		Camembert in wijnbladeren.....	217
		Gegrilde steenvruchten met	
		zelfgemaakte dukkah.....	218
		<b>REGISTER</b> .....	220
		<b>COLOFON / DANKWOORD</b> .....	224
<b>VIS</b>			
Vis op een citrusbedje.....	121		
Makreel in bananenblad.....	122		
Gevulde sardientjes in wijnbladeren.....	125		
Koreaanse inktvispiesjes.....	126		
Salade niçoise.....	129		
Fruits de mer met pernodboter,			
sausjes en pickle.....	132		
Niçoisesaus.....	132		
Remouladesaus.....	132		
Klassieke pickle.....	132		
Marokkaanse visbrochettes.....	133		
Japanse misozalmbrochettes.....	135		
Vis in yoghurtmarinade.....	136		
Krokante sprotjes met vermouthe-mayo.....	139		
Saté lilit bali van garnalen en			
makreel met pittige sambal.....	141		
Sambal matah bali.....	141		
Forel in pancetta met			
gegrilde krieltjes.....	142		
		<b>GEVOGELTE</b>	
Gevulde poussins.....	147		
Met kastanjechampignons,			
tijm en rozemarijn.....	147		
Met dadels, abrikozen en			
pistachenootjes.....	147		
Met bulgur, groene kruiden en			
granaatappelpitjes.....	148		
Marokkaanse kippendijtes			
met knoflooklabne.....	151		
Hoisinkalkoen met Chinese			
pannenkoekjes.....	153		
Eendenborst met five spices.....	155		



# ‘IK GRIL, DUS IK BESTA’

Toen ik tien jaar geleden verhuisde van een etage naar een poppenhuisje met tuin (16 m<sup>2</sup>), wist ik één ding zeker: ik wilde een barbecue! Geen inklapbaar flutding, maar een echte, grote bolbarbecue. Twaalf maanden per jaar staat hij nu in mijn tuin te lonken. En daardoor ging ik steeds vaker grillen en roosteren. Van lieverlee kwam de grillpan weer op het fornuis en haalde ik zelfs mijn gourmetstel uit de berging.

Of ik nu kleine hapjes voor een uitgebreide zondagmiddagborrel maak of een groots fruits de mer-banket voor mijn geliefden, door te grillen en te roosteren wordt alles leuker en lekkerder. Zélfs als de mussen dood van het dak vallen. Met heel veel plezier heb ik tijdens de tropische zomer van 2018 de gerechten bereid, creëerde Anya van de Wetering de juiste sfeer voor ieder gerecht en legde Bella Thewes alles heel smaakvol vast.

Marjolijn

# ‘IK EET, DUS IK BESTA’

Ik ben zo blij dat Marjolijn en ik al brainstormend op het idee van dit boek zijn gekomen. Eindelijk een boek over grillen en roosteren zonder stoere mannen met zwarte vegen op de wangen. Het is een geheim maar ik kan niet barbecueën. Nooit kreeg ik het vuur goed aan of het vet drupte op de kooltjes en vloog het vlees weer in de fik. Of de buitenkant was al goed en de binnenkant nog rauw. Kortom: dit boek is gemaakt voor mij! Van hightech grillen en roosteren op een pelletgrill en kamado tot het simpele werk met mijn eigen grillpannetje en het in ons gezin verfoeide gourmetstel. Ik kijk nu met andere ogen naar de barbecue in de tuin en hoe leuk is het om ook met kerst rond het vuur te zitten met de barbecue ernaast. Het is zo fijn om het gourmetstel in de zomer als tafelgrill op je tuintafel te hebben en er lekkere visjes op te grillen. De styling ging eigenlijk vanzelf. Ik liet me inspireren door hoe een gerecht eruitzag. Nu is elk recept een plaatje op zich en een bron van kijk- en kookplezier.

Anya

# TIPS & TRICKS

Alle recepten zijn voor 4-6 personen tenzij anders vermeld.

## Appeltje-eitje

Buiten koken doen we tegenwoordig het hele jaar: dekentje erbij, glaasje erbij en lekker 'vuurtje' stoken. Naast de klassieke bolbarbecue zijn het keramische ei en de pelletgrill de laatste jaren populair. Het zijn ideale buitenkokers omdat ze zo veelzijdig en beheersbaar zijn, waardoor je tot in perfectie kunt garen, grillen en roosteren.

## Nieuw ei, oud ei?

Het principe van een kamado of egg lijkt nieuw, maar is duizenden jaren oud. Het systeem is gebaseerd op de Japanse klei-rijstkoker. De kamado is een gesloten systeem op houtskool waarbij je zelf de temperatuur regelt. Hij is zeer geschikt voor het langzaam laten garen en roosteren van groot gebrad, maar ook ideaal om te stomen en roken. Je kunt er zelfs een taartje in bakken!

## Best of both worlds: de pelletgrill

Deze grill combineert het gemak van een elektrische barbecue met de rookmaak van een traditionele. Hij is verbonden met het stopcontact, maar wordt daarnaast gestookt op pellets: staafjes geperst afvalhout. De pelletgrill is ook een alleskunner. Hij rookt op een heel lage temperatuur en grilt op een superhoge temperatuur. Je schuift er zo een pizzaatje in.

## De klassieke bolbarbecue

Bolbarbecues zijn er in allerlei uitvoeringen en maten. Maatje XS met deksel is tegenwoordig heel populair omdat je 'm makkelijk meeneemt en standaard in de auto kan laten. Zeer geschikt voor een bbq-à-deux in een parkje of een picknick aan het water.

Voor dit boek heb ik hoofdzakelijk gewerkt met een klassieke bolbarbecue, maar een enkele keer ook met een kamado of pelletgrill. Alle gerechten zijn op een (of meer) van bovenstaande barbecues te maken.

## De grillpan

Grillpannen, van gietijzer of met een anti-aanbaklaag, zijn er in allerlei vormen en maten. Zelf zweer ik bij mijn gietijzeren grillpan die met de jaren steeds beter wordt. Voordeel van gietijzer is dat het warmte goed geleidt en erg (snel) heet kan worden.

**TIP** Voorkom verbranden op de bbq van houten prikkers door ze minimaal 30 min. te weken in koud water.

## Vergeet je gourmetstel of tafelgrill niet!

Qua looks zijn ze natuurlijk niet zo funky, maar zo'n ouderwets gourmetstel en tafelgrill hebben veel meer mogelijkheden dan je zou denken. Tijd voor rehabilitatie, wat mij betreft! Dus spoed je naar zolder of naar de kringloopwinkel en ga aan de slag. Een groot deel van de gerechten in dit boek (zeker als ze klein van formaat zijn) kun je op de tafelgrill bereiden. De snacks en bijgerechten in het hoofdstuk Ervoor & erbij bijvoorbeeld, maar ook de crudités grillés van p. 75 en het plateau fruits de mer van p. 132.

## Houtskool of briketten?

Je maakt je keuze gebaseerd op het type barbecue waarmee je gaat werken. De kamado brandt altijd op houtskool. Houtskool brandt sneller, geeft meer vlammen en bereikt een hogere temperatuur dan briketten. Houtskool is geschikt voor open vuur en direct barbecueën. Briketten blijven langer op temperatuur en kun je makkelijk aanvullen tijdens het grillen. Voor een bolbarbecue zijn briketten ideaal. Kokosbriketten, gemaakt van geperste schillen van kokosnoten, zijn erg in opkomst. Ze zijn duurzaam, je hebt er relatief weinig van nodig, ze branden schoner, halen een hogere temperatuur dan gewone briketten en laten ook minder as achter.

## Snelstarter

Ik vind de brikettenstarter een godsgeschenk. Je hebt geen omkijken naar je vuurtje. Steek drie of vier aanmaakblokjes aan, zet de brikettenstarter erover, vul af met briketten en na 20 minuten heb je perfect gloeiende kooltjes.

Trek die crèmebrûleeblander maar uit de keukenla: het is een perfecte 'aansteker' voor de aanmaakblokjes.

### Aanmaakblokjes

Witte aanmaakblokjes zijn gemaakt van chemische ontbrandingsmiddelen. Ik ben er geen fan van. Ik gebruik liever bruine aanmaakblokjes (gemaakt van geperst naaldhout, geperst zaagsel of geperste karton en parafine). Een milieuvriendelijker optie en bovendien reukloos. Of ik maak ze zelf!

### Zelf aanmaakblokjes maken?

Haal een pot vaseline en een zak wattenbolletjes uit je badkamer. Pluis wat bolletjes uit elkaar, smeer er wat vaseline in, kneed weer tot een bolletje en klaar! DIY-blokjes branden langer dan aanmaakblokjes.

### Even opletten!

- Het is een open deur, maar toch: laat je barbecue nooit onbeheerd achter en houd kinderen en huisdieren op afstand.
- Gebruik geen aanstekervloeistof of spiritus om je vuurtje te starten, maar werk met aanmaakblokjes.
- Begin op tijd met je vuur: de kolen of briketten moeten goed op temperatuur komen en witgrijs zijn.
- Haal niet steeds het deksel van de barbecue als je met gesloten deksel gaart. Iedere keer dat de barbecue geopend wordt, daalt de temperatuur.
- Zorg dat vlees, vis en gevogelte op kamertemperatuur zijn – leg ze nooit direct uit de koelkast of nog niet helemaal ontdooid op de barbecue.
- Werk zo hygiënisch mogelijk: gebruik 1 tang voor rauw vlees/vis en 1 tang voor gegaard vlees/vis. Hetzelfde geldt voor de schalen en snijplanken.
- Leg het rooster van de barbecue niet te vol, dat vertraagt het garingsproces.

### Werken met een directe en indirecte zone

Het is verstandig om je barbecue met verschillende zones in te richten. Verdeel de kolen zo dat je een hete zone hebt met kooltjes en een indirecte zone zonder. Met het deksel dicht kun je in de koelere zone 'garen'.

Op de hete zone schroei je het vlees dicht of geef je het een knapperig laagje.

### Zuurstoffoevoer

De temperatuur in een barbecue wordt bepaald door de hoeveelheid briketten/houtskool en de aanvoer van zuurstof. Bolbarbecues hebben in het deksel en aan de onderkant schuifjes om de luchttoevoer te regelen. Bij indirect grillen zet je die luchttoevoer voor een deel dicht, bij direct doe je 'm open. Het is een kwestie van oefenen voordat je daarmee goed kunt spelen.

**TIP** Vlammen voorkom je in de eerste plaats door vetrandjes weg te snijden vóór het grillen. Als er toch vlammen oplaaien, schuif je het vlees opzij en wacht je rustig tot ze gedoofd zijn.

### Handig!

- Lage, gietijzeren pannen (skillets) – zijn zeer geschikt om in te bakken in de pelletgrill en kamado, maar ook fantastisch voor in de oven.
- Groentekorven of een grillschaal met gaatjes en gleuven. Handig voor kleine items en bovendien makkelijk te verplaatsen van de directe naar de indirecte zone.
- Visklem: hier leg je een of meer vissen in z'n geheel in. Zo keer je ze makkelijk om. Ook handig voor groente trouwens.
- Schoonmaakborstel met lange steel.
- Siliconenkwestje om de items voor het grillen goed mee in te vetten

### Mooi schoon

- Het grillrooster van de barbecue kun je het beste na iedere grillgang schoonmaken. Als het rooster nog heet is, gaat dat het makkelijkst. Veeg met een halve ui of halve citroen (op een vleesvork geprikt) over het rooster of wrijf met een prop aluminiumfolie.
- Maak de grillpan na gebruik schoon onder de hete kraan (zonder zeep). Vet hem daarna in met een laagje arachideolie. Heeft de pan veel aanbaksels die je er niet met warm water alleen af krijgt? Vul hem dan met kokend water en 3 eetlepels soda. Laat een paar uur staan, borstel schoon onder de kraan en wrijf in met olie.







# SMAAKMAKERS



# MARINADES

Bij roosteren en grillen maak ik vaak gebruik van marinades, rubs en sausjes. Marinades geven extra smaak en maken vlees, vis en gevogelte ook malser. Een goede marinade is altijd een samenwerkingsverband tussen zuur, zoet, zout, vet, kruiden en specerijen.

## Voor de 'Magie van Marinade'

### heb je vijf dingen nodig:

- een zuur om zacht en mals te maken: citroen- of limoensap, azijn, wijn of bier of een zure siroop zoals granaatappelmelasse of tamarinde
- kruiden en specerijen voor de smaak
- evt. zout of zoet als smaakversterker
- vet om de smaakmakers te laten hechten (Dit kan een oliesoort zijn met een hoog verbrandingspunt – arachideolie, zonnebloemolie of ghee)
- genoeg tijd om alle ingrediënten hun werk te laten doen

**TIP** Met zuur uit vruchten kun je natuurlijk ook marinieren. Denk aan ceviche, waarbij je rauwe vis gaart in citrussap. Door vlees in te wrijven met ananas of kiwi krijg je een vergelijkbaar effect.

Je kunt ook yoghurt of karnemelk gebruiken als marinade of onderdeel van een marinade. Op p. 136 en p. 156 vind je hier recepten voor.

## Basisverhouding voor marinades

Experimenteer naar hartenlust met je favoriete ingrediënten.

**ZUUR** 100-250 ml wijn, azijn, citroensap

**VET** 50-100 ml olie

**SPECERIJEN** ½ tl-2 el, afhankelijk van de intensiteit

**ZOUT EN (SPAANSE) PEPER** ½ tl-1 tl

**TIP** Maak met een scherp mes inkepingen in vlees, vis of gevogelte om de marinade goed in te laten trekken en het proces te versnellen.

**TIP** Maak marinades van tevoren en maak een flinke batch als je een favoriet hebt. In een brandschoon flesje of potje zijn marinades lang houdbaar in de koelkast.

### Do's & don'ts

- Marineer je langer dan 2 uur? Doe dit dan in de koelkast en laat vlees/vis/kip daarna op kamertemperatuur komen (max. 1 uur).
- Een marinade die in contact geweest is met rauw vlees/vis/kip kun je niet bewaren.
- Wil je een deel van de marinade als saus gebruiken? Hou dan van tevoren apart (bij koud gebruik) of kook in tot sausdikte en bind evt. met maïzena.

**TIP** Marineren gaat perfect in een afsluitbare zak. Druk de lucht eruit en leg in een schaal (anti-lekproof) in de koelkast. Je kunt de marinade nu heel makkelijk in het vlees masseren.

**TIP** Gebruik kleine stukken vlees. Die zijn niet alleen sneller klaar, maar krijgen ook meer smaak omdat ze meer oppervlak hebben. Dit verklaart mijn grote voorliefde voor spiesen: spies galore!

### Kruidenmixen en rubs

Een rub is een specerijenmengsel dat je in het vlees wrijft. In de meeste gevallen zit er zout, peper en bruine of witte suiker in. Aan die basis kun je een heel scala aan specerijen toevoegen. Breng olie of ghee aan op het te grillen item (vlees, vis, gevogelte, toefoe, groente) en strooi de rub erover. Dat gaat het beste met een strooibusje. Aan het eind van het grillen kun je een glaze van de resterende rub maken door er een paar theelepels honing of (bruine) suiker aan toe te voegen om je vlees etc. de laatste 5 min. mee te bestrijken.

**TIP** Heb je een favoriete rub? Maak meer en bewaar in een afgesloten potje. Voeg de suiker pas toe als je de rub gaat gebruiken, omdat hij anders hard wordt.

# OLIE ALS SMAAKMAKER

## CHILIOLIE

### Ingrediënten

12 Spaanse pepers, gedroogd, gemalen tot flakes  
4 tl roze peperkorrels  
1 tl zout  
400 ml arachideolie  
optioneel: 1 el sesamolie

### Extra nodig

afsluitbare fles van 500 ml, gesteriliseerd

Doe flakes, roze peper en zout in een glazen fles. Breng de olie in een steelpan tegen de kook aan. Giet de hete olie door een trechter in de fles. Laat 24 uur staan zodat de smaken goed in kunnen trekken. Je kunt de olie ook eerst zeven. Doe in dat geval de ingrediënten in de pan met warme olie en dek af. Schenk na 24 uur via een theezeefje door een trechter in de glazen fles.

**TIP** Bewaar restjes Spaanse peper niet in de koelkast, maar daarbuiten. Als je ze niet gebruikt, drogen ze van vanzelf. Je kunt ze dan voor gebruik weken of je maakt er chiliflakes van: maal ze fijn in het bakje van de staafmixer of in de keukenmachine en bewaar ze in een goed afsluitbaar potje.

## PETERSELIEOLIE

### Ingrediënten

1 flinke bos bladpeterselie  
250 ml olijfolie  
zout

### Extra nodig

afsluitbare fles van 300 ml, gesteriliseerd

Was de peterselie en blancheer de takjes 10 seconden in ruim kokend water met zout. Spoel direct af onder de koude kraan, laat uitlekken en dep droog met keukenpapier. Hak de peterselie (steel en blad) grof en doe met de olijfolie in de keukenmachine. Pureer tot een dikke olie en laat een nacht staan. Doe een koffiefilter in een trechter en plaats op het flesje. Schep de olie er lepel voor lepel in en laat een paar uur rustig druppelen tot je een heldergroene olie hebt.

## KNOFLOOKOLIE

### Ingrediënten

2 bollen knoflook, overdwars  
gehalveerd  
2 tl geroosterde peperkorrels  
500 ml olijfolie

### Extra nodig

afsluitbare fles van 500 ml,  
gesteriliseerd



**OVEN** Verwarm de oven voor op 150 °C. Leg de knoflookhelften met de snijkant naar beneden in een ovenschaal, doe de peperkorrels erbij en giet de olie erover. Dek af met aluminiumfolie en zet de schaal 45-60 min. in de oven tot de knoflook helemaal zacht is. Haal uit de oven en schep de knoflook en peperkorrels uit de olie. Giet de knoflookolie door een fijne zeef in een brandschone fles en laat helemaal afkoelen. Minimaal 1 maand houdbaar op een koele donkere plek. Ook heel geschikt om een vinaigrette mee te maken. Voeg er dan een beetje honing en een lekkere azijn aan toe.

### Wat doe ik met de knoflookbol?

Knijp de knoflook uit de teentjes (schilletjes) en doe in een kom. Prak fijn met een vork en voeg een beetje zout toe. Doe de knoflookpulp in een goed afsluitbaar potje en gebruik 'm als je groente, kip, lamsvlees of brood grilt.

