

FASTTRAIL_barbecueën

MANNENWERK

#1 Sla genoeg en goed vlees en vis in. Een goed begin is natuurlijk het halve werk.

#2 Zorg voor voldoende gas, houtskool of briketten. Steek ruim een uur van tevoren de barbecue aan. Zodra de houtskool of briketten licht bedekt zijn met grijze as, is de barbecue op temperatuur en klaar om te grillen.

#3 Een beetje tempo is niet verkeerd. Bak daarom bepaalde vleessoorten alvast voor, zodat je gasten niet de halve avond hoeven te wachten en de sfeer omslaat. Zouten en kruiden kan beter naderhand. Veel kruiden kunnen niet tegen zulke hoge temperaturen en worden bitter. En zout bemoeilijkt het bruinen.

#4 Houd kinderen, huisdieren en vrouwen uit de buurt van de barbecue, die hebben daar niets te zoeken.

#5 Weersta de verleiding om gerechten te verplaatsen, pletten, erin te prikken of om de paar minuten onder de deksel te kijken. Tenzij anders bepaald in het recept, keer je het gerecht slechts eenmaal tijdens het grillen. Je bewaart hiermee veel sappigheid.

#6 Heb je een elektrische barbecue leg dan het snoer stevig vast op de grond en zorg ervoor dat niemand erover struikelt.

#7 Als de boel gaat fikken doordat er vet in het vuur valt, gebruik dan een waterpistool of plantenspuit om de vlammen te doven. Doe dit niet te vaak, want dan dooft de hele barbecue.

#8 Gebruik sowieso zo min mogelijk vette vleessoorten. Het is gewoon beter voor ieders gezondheid en contouren.

#9 Leeg de barbecue niet te snel na gebruik in de vuilnisbak en al zeker niet in de kliko, want als die in de hens staat wordt het brandweerwerk. Pas bovendien de volgende regel toe: wie kookt hoeft niet af te wassen.

#10 Overtuigd van je eigen bbq-kunsten? Neem deel aan het Nederlands Kampioenschap Barbecue of meld je aan bij de Weber Grill Academy en leer de fijne kneepjes van het barbecuevak.

NOG MEER TIPS? In het boek *Echte kerels koken buiten* van Ger van Rijn staan allerlei recepten voor een geslaagde barbecue. Vegetariër? In het boek van Steven Raichlen staan 125 originele en gezonde vegetarische gerechten voor de barbecue en grill. In dit rijtje mag ook zeker de *BBQ-bijbel* van Peter De Clerq en het zeer complete barbecuekookboek *Barbecueën en grillen op houtskool en briketten* van de grillexperts van Weber niet ontbreken. (DVDS)

ECHTE KERELS KOKEN BUITEN, GER VAN RIJN, FONTAINE UITGEVERS,
ISBN 978 94 60540530, € 9,95.

VEGETARISCH BARBECUEN, STEVEN RAICHLEN, KARAKTER UITGEVERS,
ISBN 978 90 61129981, € 19,95.

BBQ-BIJBEL, PETER DE CLERQ, UITGEVERIJ TERRA LANNOO,
ISBN 978 90 209 8821 5, € 29,95.

WEBER'S BARBECUEËN EN GRILLEN OP HOUTSKOOL EN BRIKETTEN,
ISBN 978-90-215-4832-6, € 19,95.

DE BARBECUE KAN WEER UIT DE SCHUUR. EN DAN ZIJN MANNEN INEENS FANTASTISCHE KOKS. TIEN TIPS VOOR WIE HET NA DE LANGE WINTER EVEN KWIJT IS.



DE SMAAK TE PAKKEN GEKREGEN?

Ga naar WWW.BLVD.NL en maak kans op de prachtige design gasbuitenkeuken Weber Genesis E320 + accessoireset en kookboek t.w.v. € 1500.