

# **HETE** HET RECEPTENBOEK **KOLEN**





## INHOUD:

Voorwoord	6
De kamado, een korte geschiedenis	8
Hoe werkt een kamado?	10
De kamado in gebruik	16
Technieken om te grillen, roken en bakken	22
Recepten	32
Register	131
Dankwoord en colofon	133
Legenda	134

# HOOFDSTUK 2 HOE WERKT EEN KAMADO?

De kamado is (meestal) van keramiek. Keramiek heeft de eigenschap dat het, in verhouding met metaal, warmte vrij goed vasthoudt. Doordat de kamado een gesloten systeem is, met een regelbare in- en uitvoer van lucht, kunnen we de temperatuur goed regelen. De warmtebron in een kamado is de gloeiende houtskool. De hitte van de houtskool wordt overgedragen op drie manieren: door straling, contact en convectorie.

## Straling en gloed

De brandende houtskoolmassa is heter dan de omgeving, dus het geeft warmte af. Die stralingshitte verhoogt de temperatuur van de buitenkant van een ingrediënt, waardoor het bruin wordt (de Maillard-reactie) en de warmte indirect naar de kern geleid wordt. We noemen de stralingswarmte van de houtskool gloed, om het verschil duidelijk te maken met de stralingswarmte van de keramiek.

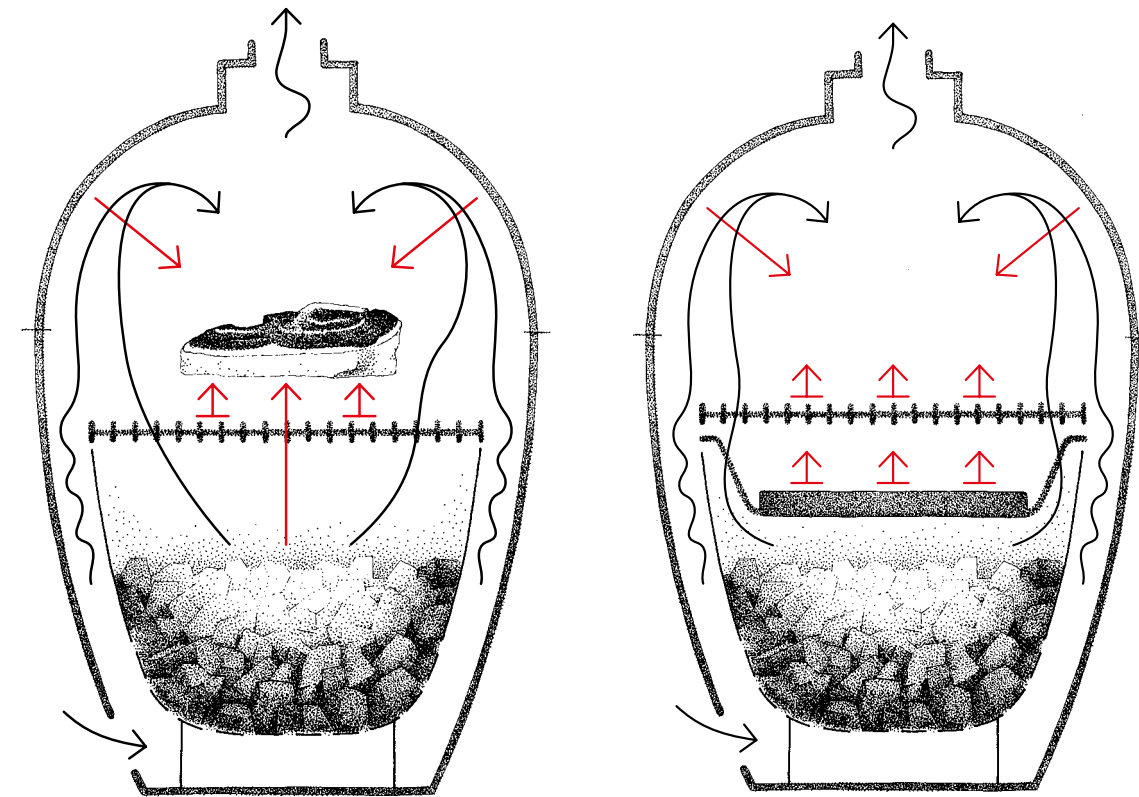
## CONTACT

Als het product direct in aanraking komt met een warm metalen rooster of een keramische bakplaat, dan spreken we over contactwarmte. Keramiek geeft de warmte geleidelijker af dan metaal. Door deze eigenschap wordt de bodem van brood en pizza op de pizzasteen bruin, zonder snel te verbranden. Het zorgt voor vloer (krokante korst) in het brood. Metaal geleidt beter dan keramiek, dus zal het sneller zijn opgeslagen warmte afgeven aan vlees of vis. Deze eigenschap gebruiken we om de bekende grillruit te

maken. Het oppervlak dat contact maakt met het metaal wordt bruiner dan de rest. Bij gietijzer is dit het meest effectief. Door de massa van gietijzer zal het rooster door contact met het vlees minder snel afkoelen dan bijvoorbeeld bij een dun rooster. Het geeft zijn hitte langer af.

## CONVECTIE

Convectorie is alle warmteoverdracht via hete lucht. Door de beperking van de schoorsteen en de regelschijf kan niet alle hete lucht uit de kamado ontsnappen. Hierdoor gaat de lucht circuleren, waarbij de ronde vorm van de koepel zorgt voor een specifieke flow. De convectorie neemt waardevolle smaakelementen mee van de houtskool, zoals rook en walm. Deze slaan neer op de buitenkant van het ingrediënt. Vocht uit het product verdampt en wordt stoom. Stoom wordt door de convectorie evenwichtig verdeeld binnen de koepel. Convectorie verwarmt het product dus letterlijk rondom. De hete lucht zorgt voor een gelijkmatige kleur en garing van het gehele product.



- Zout het vlees niet vooraf, we willen juist zo lang mogelijk een laagje stoom om het vlees, voordat het gaat bruinen.
- Maak een hotspot ter grootte van het stuk vlees. Stook naar ongeveer 240 °C.
- Wapper vlak voordat je het vlees op de kolen legt de bovenste laag as van de houtskool.
- Leg de steak op de hete kolen, sluit de deksel en wacht minimaal 4 minuten.
- Keer nu om en schraap vastgekleefde kooltjes van het vlees.
- Wacht nog eens 4 minuten.
- Haal het vlees uit de kamado.
- Laat het, op een snijplank, op een warme plek minimaal 10 minuten rusten.

Dit laatste is heel belangrijk, niet per se om het vlees tot rust te laten komen, maar om de hitte van de korst door te laten trekken in het vlees. Anders kan de kern namelijk te rood zijn.

Het is soms lastig om de juiste *cuisson* te bepalen bij deze bereiding. Steek ter controle een thermometer in het vlees als het op de plank ligt, dan kan je de temperatuur zien oplopen. We zijn altijd blij met medium rare, 52 °C, maar als het iets roder is, dan hoor je ons niet klagen.

### GEVOGELTE OP EEN STANDAARD

Deze bereiding is vooral geschikt voor tam gevogelte zoals kip, kalkoen en parelhoen. Het is een variant op de bekende *beer can chicken*. Er zijn meerdere soorten kip- en kalkoenstandaards voor in de kamado. Onze favoriete kipstandaard is de simpelste en meest functionele; laten we deze de metaaldraad-kipstandaard noemen. Een grotere maat standaard gebruiken we voor kalkoenen tot 6 à 7 kilo. Bij een grotere vogel komt de kraag tegen de binnenwand van de koepel (maat Large/Standaraad/Classic). Je hebt naast dit accessoire alleen een lekbak en een standaardrooster nodig. Gebruik een stevige lekbak met een rand van minimaal 5 centimeter en een doorsnede die gelijk is aan – of iets groter dan – de vogel die je gaat bereiden. Goede kip en kalkoen hoeven niet gerookt te worden, de bereiding geeft al het goed is voldoende smaak. Je kan het elastiek of touw om de poten en vleugels het beste laten zitten en pas weghalen als je gaat snijden.

Waarom is deze bereiding zo effectief? Het is in dit geval de convectie die het meeste werk doet, de vogel is grotendeels beschermd tegen directe gloed door de lekbak. De vogel wordt rondom verwarmd. Het vocht in de lekbak begint meteen te verdampen omdat het direct contact heeft met het rooster. Deze stoom beschermt de vogel tegen te veel bruining in het begin. Het water in de lekbak vangt tijdens een groot gedeelte van de bereiding ook vetten en eiwitten op die anders zouden verbranden en een minder prettige geur kunnen veroorzaken. Je kan bier, wijn of een gedistilleerd aan het vocht toevoegen voor het aroma. Het is zaak om de verdamping zo te regelen dat de vogel nog 20 minuten moet garen als de lekbak leeg begint te raken. De reflectie van de warmte van de koepel is aan het einde erg belangrijk voor het krokante vel. Daarom staat de vogel rechtop: veel van het vet zit in de kraag en op de borst. Dit eigen vet gaat smelten en zal onder de huid over de filet en de rug naar beneden lopen. Daarmee bedruip je automatisch de magere delen tijdens het garen. Wanneer dat onderhuids vet is weggesmolten wordt het vel krokant en gaat ‘bloezen’ (er zit dan lucht tussen het vlees en de huid. Bij afkoelen plakt het huidje weer aan het onderliggende vlees). Dit is meestal een teken dat de vogel gaar is.

### MANIER VAN WERKEN

- Stook de kamado op naar 190 °C met het standaardrooster (voor vogels onder de 1,5 kilo).
- Plaats de vogel met de buikholte over de standaard.
- Zet de standaard met vogel in de lekbak op het rooster.
- Vul de lekbak tot halverwege de rand, maar onder de poten.
- Reken op 45 minuten per kilo vogel. Vul de lekbak elke 30 minuten bij tot ongeveer 30 minuten voor de vogel gaar is.
- De vogel is gaar bij een kerntemperatuur van 70 °C in de achterbout, of als je de poot gemakkelijk kan lostrekken. Het bloezen van het vel is ook vaak een goed teken van gaarheid.
- Laat de vogel op kamertemperatuur ongeveer 5 tot 10 minuten rusten voor je aansnijdt. Bij grotere vogels beginnen we op een lagere temperatuur (meestal rond de 150 °C) en stoken we de laatste 45 minuten op naar 180 °C voor een krokante korst.



Bereidingstechniek: grillen

# Spatchcocked kippetje met gegrilde sla

**Spatchcock** betekent eigenlijk kleine kip in het Engels. We gebruiken voor dit gerecht *coquelet* (braadhaantje) of *poussin* (kipje). Als je vier kippetjes tegelijk wilt grillen, heb je minimaal een Large/Family/Standaard/Classic-maat kamado nodig.

- Leg de kippetjes op de borst op een snijplank. Je voelt of ziet de ruggengraat zitten. Snijd de rug met een scherp mes, of knip met de wildschaar, direct naast de ruggengraat, van boven naar beneden open. Pas met een scherp mes op, dat je niet door de hele kip heen snijdt. Klap nu open en leg met het vel naar boven op de plank.
- De rub waar we de kip mee kruiden is vrij traditioneel. Meng alle ingrediënten voor de rub in een kom. Smeer het vel in met een beetje olijfolie, laat de holle kant droog. Als je geen knoflookpoeder of granulaat wilt gebruiken, dan kan je een teentje knoflook snipperen en die met de olie mengen, waarmee je de vogel insmeert.
- Bestrooi de velkant nu met de rub en geef een beleefd 'golflapje' om aan te drukken, als je gaat masseren dan versmeer je de boel.
- Breng de kamado met het gietijzeren rooster naar 200 °C. Leg de kippen met het vel omhoog op het rooster. Was nu goed je handen en maak de plank schoon, zodat je

geen kans op kruisbesmetting hebt. Laat de kip 15 minuten garen. Keer ze niet om, maar verplaats ze wel om de 5 minuten, zodat alle delen evenveel warmte krijgen.

- Snijd intussen op de schone snijplank de kropsla doormidden. Laat het hart en de stronk zitten, maar haal de buitenste bladen eraf. Wrijf de sla op de snijkant in met olijfolie en bestrooi met peper en zeezout. Snijd de citroenen in de lengte doormidden en snijd de appels in mooie plakken.
- Draai de kippen om na 15 minuten en grill nu 5 tot 6 minuten op de velkant tot deze krokant is. De kerntemperatuur in het achterboutje moet minimaal 70 °C zijn. Als de kip nog niet helemaal gaar is, dan leg je deze terug op het rooster met de velkant naar boven.
- Het vet en de kruiden van de kip die op het rooster zijn achtergebleven geven meer smaak aan de groenten. Leg de sla- en citroenhelften op het snijvlak op het rooster en grill ongeveer 2 minuten. De suikers in de sla en de citroen gaan nu karamelliseren. Draai na 1 minuut een kwartslag voor een grillruit. Grill ook een grillruit op de appelschijven.
- Leg op elk bord een kippetje met een halve kropsla en wat appelschijven. Knijp boven ieder bord een halve citroen uit over de kip en de sla voor een frisse boventoon.

## VOOR 4 PERSONEN

- 4 coquelets of poussins van 400-500 g per stuk
- olijfolie om mee in te smeren
- 2 kleine kropsla
- peper en grof zeezout
- 2 citroenen
- 3-4 groene appels

## VOOR DE RUB

- 1 eetl. grof zeezout
- 1 eetl. zoete paprikapoeder
- halve eetl. gemalen zwarte peper
- 1 theel. suiker
- 1 theel. korianderpoeder (ketoembar)
- halve theel. komijnpoeder
- halve theel. knoflookgranulaat

## NODIG

- gietijzeren grillrooster
- kernthermometer

## TEMPERATUUR

- 200 °C

**TIP** Wij vinden gebakken aardappels het lekkerst bij dit recept.



Bereidingstechniek:  
grillen, langzaam garen en Dutch oven

## In de Dutch oven gegaarde artisjokken met auberginecrème

**Dit gerecht is even doorwerken voor de gast, ze zijn er wel een minuutje of tien tot vijftien mee bezig. De bodem, het mooiste stuk van de artisjok, vinden ze dan onderin als een soort beloning. De bereiding duurt ongeveer 2 uur, maar je hoeft maar een paar keer iets te doen.**

- Breng de kamado met alleen het hittedeksel naar 120 °C, we gebruiken de keramiek als bakplaat. Snijd intussen de stelen van de artisjokken met een scherp mesje af. Zet ze met de bloemknop naar boven in de Dutch oven. Schenk de wijn in de pan, besprenkel de artisjokken met het citroensap en duw bij elke artisjok een klont boter in de knop. Bestrooi met peper en zout. Leg de deksel op de Dutch Oven, zet op het hittedeksel en sluit de deksel van de kamado. Laat ongeveer 1 uur en 45 minuten stoven, lepel elke 15 tot 20 minuten het vocht en de gesmolten boter van de bodem van de pan over de artisjokken. De artisjokken zijn klaar als je de blaadjes er makkelijk uit kan trekken. Zet de pan nu even gesloten weg, die is dik genoeg om de artisjokken warm te houden.

- Haal het hittedeksel uit de kamado, leg het gietijzeren rooster

erin en stook op naar 220 °C. Snijd intussen, voor de auberginecrème, de aubergines in (potlood)dikke plakken. Gril de plakken een minuut of vijf aan beide kanten, tot ze gaar en goed gekleurd zijn.

- Snijd de aubergineplakken in repen en doe ze met de overige ingrediënten voor de crème in de blender. Draai een minuutje door tot je een dikke crème hebt met nog zichtbare stukjes schil. Voeg meer olijfolie toe als de mesjes blijven steken. Breng op smaak met peper en zout.

- Serveer iedere artisjok op een bord met een paar lepels kookvocht en de auberginecrème als dipsaus. Bij de aanhechting van elk blaadje zit een beetje vruchtvlees. Neem het harde, bovenste deel van het blad tussen duim en wijsvinger en trek het uit de artisjok. Haal het achterste, zachte deel eventueel door het kookvocht of de auberginecrème en steek dit in je mond. Met je tanden kluif je het beetje vruchtvlees eraf en daarna gooi je de rest van het blaadje weg. Als je alle blaadjes hebt afgekloven, kom je bij een draderige massa, het hooi. Dit is niet eetbaar, neem een mesje en schraap dit van de artisjokbodem af. Nu ben je bij het hart van de artisjok aangeko-

men, snijd de harde randen eraf en eet dit ronde plakje met de laatste restjes van de dipsauzen.

### VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT

- 4 hele artisjokken
- 300 ml witte wijn
- sap van 1 citroen
- 150 g boter, in 4 stukken
- peper en grof zeezout

### VOOR DE AUBERGINECRÈME

- 1 grote of 2 kleine aubergines
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2-3 eetl. olijfolie extra vergine
- 2 theel. ras el hanout
- peper en zout

### NODIG

- hittedeksel
- Dutch oven
- gietijzeren grillrooster
- blender

### TEMPERATUUR

- 120 °C - 220 °C

**TIP** Naast de auberginecrème is aioli (zie blz. 128) of de muntsaus van de bloemkool (zie blz. 86) ook erg lekker als dipsaus.



# Gevulde koeken

**Maak het amandelspijs minimaal een dag van tevoren en bewaar in vershoudfolie in de koelkast. De gevulde koeken worden dan nog lekkerder!**

- Maak eerst het amandelspijs: Draai de amandelen en de suiker in de keukenmachine met hakmes zo fijn mogelijk. Voeg vervolgens de citroenrasp en ten slotte het eiwit toe en laat de machine draaien tot de massa goed is gemengd. Wikkel in vershoudfolie en bewaar tot je het gaat verwerken in de koelkast.
- Zorg dat de kom van de keukenmachine weer schoon is en klik de vlinder in de machine. Meng voor het deeg de boter, de suiker en het zeezout met behulp van de keukenmachine door elkaar. Laat de machine draaien en voeg de eieren en ten slotte de bloem toe. Zodra een mooi samenhangend deeg is ontstaan, wikkel je het in vershoudfolie en laat je het 1 uur in de koelkast rusten.
- Breng de kamado met het hittedeksel, het standaardrooster en de pizzasteen naar 190 °C. Bestuif het werkblad licht met bloem en rol hierop het deeg uit tot het ongeveer 3 tot 4 millimeter dik is. Steek er met de ronde steker cirkels uit. Kneed de afsnijdsels weer tot een bal, rol uit en steek opnieuw uit. Herhaal tot het deeg vrijwel op is. Je moet een even aantal deegcirkels hebben.

- Tel de deegcirkels en deel door de helft. Verdeel het amandelspijs, in gelijke porties, in de helft van het aantal cirkels dat je hebt. Rol er met je handen balletjes van en druk ze een beetje plat. Leg ze in het midden van de helft van de deegcirkels en bestrijk de nog vrije deegrand hiervan licht met losgeklopt ei. Dek af met een tweede deegcirkel, rek deze voorzichtig iets uit zodat hij goed past op de onderste deegcirkel en druk de rand zorgvuldig aan met een vork. Bestrijk de bovenkant licht met losgeklopt ei en druk zachtjes vijf halve amandelen in het deeg van elke koek.
- Bestuif de pizzasteen licht met bloem en leg de gevulde koeken erop. Sluit de deksel van de kamado en bak de koeken in ongeveer 30 minuten op 190 °C goudbruin en gaar. De kleur is belangrijker dan de bereidingstijd, dus bak net zolang door totdat je tevreden bent, pas alleen op dat de bodem niet te donker wordt.

**TIP** *Als je een keer een verrassende smaakvariant op deze gevulde koeken wilt maken, kan je de ingrediënten van de amandelspijs aanpassen. Vervang in dit geval de helft van de amandelen door walnoten en voeg het merg van 1 vanillestokje en 20 milliliter amaretto toe.*

## VOOR 6-8 KOEKEN

### VOOR HET AMANDELSPIJS

- 160 g blanke amandelen, amandelschaafsel of amandelpoeder
- 160 g suiker
- fijngeraspte schil van halve citroen
- 1 eiwit

### VOOR HET DEEG

- 300 g koude roomboter, in blokjes
- 200 g witte bastersuiker
- halve theel. zeezout
- 4 eieren
- 400 g bloem + extra om te bestuiven

### EXTRA INGREDIËNTEN

- 2 eieren, losgeklopt
- 30-40 halve amandelen

### NODIG

- keukenmachine met hakmes en vlinder
- hittedeksel
- standaardrooster
- pizzasteen
- ronde steker (Ø ca. 11 cm), eventueel met kartelrand

### TEMPERATUUR

190 °C

