

HETE KOLEN

— **COMPLEET** —

Jeroen Hazebroek en
Leonard Elenbaas

**GRILLEN & KOKEN
MET EEN KAMADO**

FONTAINE UITGEVERS

INHOUD

Voorwoord: Wij zijn koks	7
1 Inleiding	8
2 De geschiedenis van de kamado	12
3 Hoe werkt een kamado?	22
4 De componenten van smaak	54
5 De kamado in gebruik	62
6 Bereidingen	76
7 Recepten	146
Vlees en gevogelte	148
Vis, schelp- en schaaldieren	220
Vegetarisch	246
Brood	264
Patisserie en desserts	288
Koude sauzen	310
Bronnen	314
Dankwoord	315
Woordenlijst	316
Register	318
Legenda	320



VOORWOORD: WIJ ZIJN KOKS

W e maakten allebei kennis met de kamado in de vorm van de Big Green Egg. We waren meteen verkocht; dat was voor Jeroen in 2006 en voor Leonard in 2010.

Sindsdien hebben we op veel bijzondere plekken gekookt en demonstraties gegeven met onze kamado's: op het strand in de tropen, maar ook boven op een Alpenberg. Bij temperaturen van -16 tot +35 °C. Met harde wind, regen, sneeuw en stralende zon. Voor wereldberoemde sterrenkoks, maar ook in het tuincentrum om de hoek. Caterend voor honderden mensen of voor een exclusief diner in het eigen restaurant.



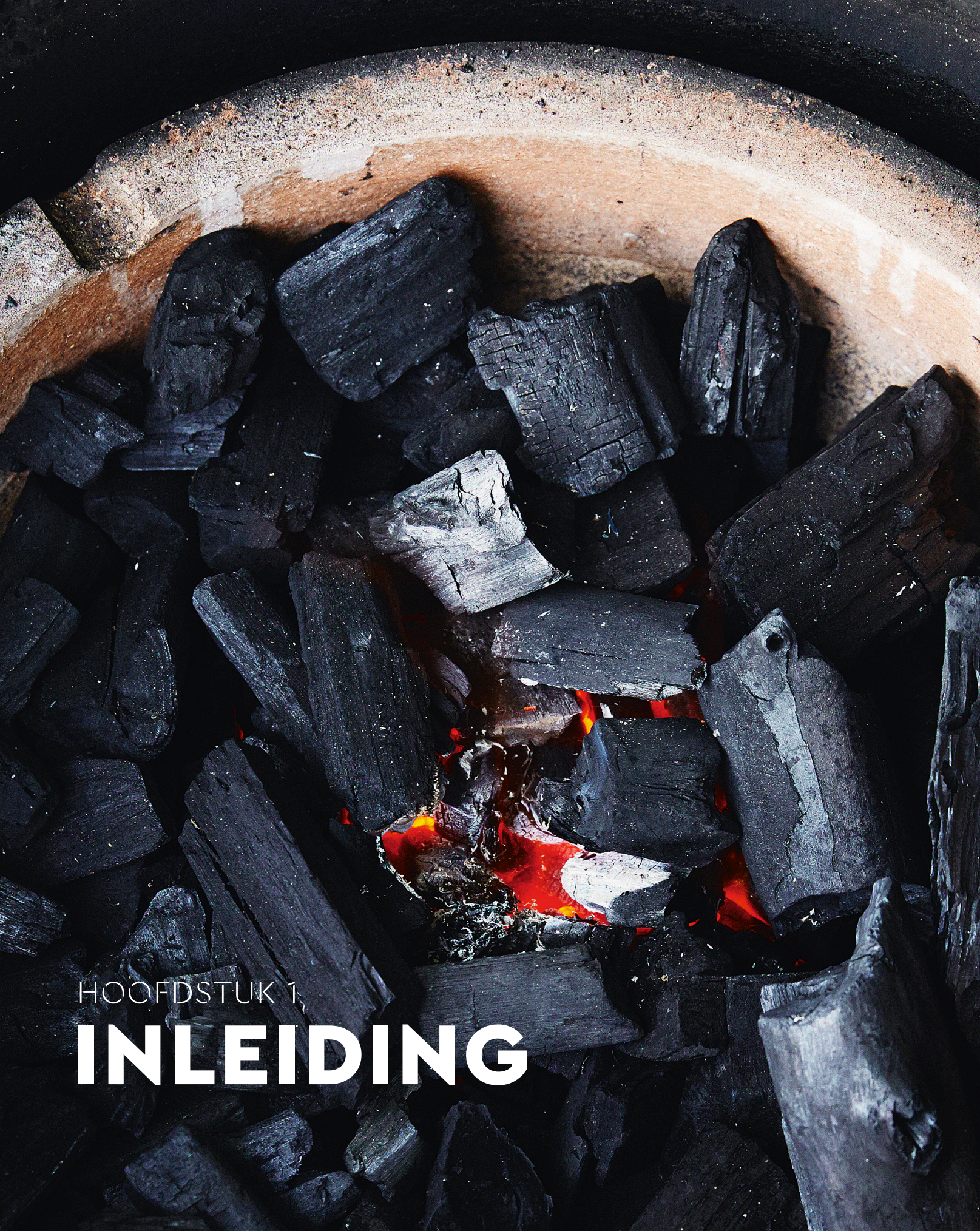
Terwijl wij regelmatig met verwondering om ons heen keken, bleef de kamado een stabiele factor: betrouwbaar, goed te regelen in temperatuur en economisch met zijn brandstof.

Na meerdere jaren dagelijks gekookt te hebben op een kamado, besloten we in 2013 om ons eerste boek *Hete Kolen* te schrijven, dat in 2014 verscheen. Wij vonden het een goed moment om al onze ervaringen samen te vatten. De kamado werd door steeds meer mensen ontdekt. Er waren veel vragen over koken op de kamado. Het eerste boek werd zeven keer herdrukt in het Nederlands en in het Engels, Duits en Tsjechisch vertaald. In 2016 maakten we een vervolg: *Hete Kolen – Het receptenboek*.

Sindsdien is er veel veranderd. Er zijn enkele merken bij gekomen en een paar afgefallen, maar er is vooral veel innovatie op het gebied van kwaliteit en accessoires. Grote en kleine merken zijn continu bezig om hun product beter en completer te maken. Er waren zoveel nieuwe ontwikkelingen, dat we niet konden volstaan met een simpele 'update'. Daarom hebben we in dit nieuwe boek de tekst over het werken met de kamado herschreven en een aantal nieuwe secties toegevoegd. Daarnaast hebben we de recepten van *Hete Kolen – Het receptenboek* in deze omnibus opgenomen. Ten slotte hebben we drie nieuwe bereidingstechnieken en twintig nieuwe recepten gemaakt. Dit is dus met recht een compleet boek, een naslagwerk met meer dan 100 recepten.

Dit boek is vooral geschreven voor thuiskokken, maar menig professional kan er zijn voordeel mee doen. We denken dat je met de hulp van *Hete Kolen – Compleet* in alle seizoenen plezier gaat beleven aan koken op de kamado.

Jeroen Hazebroek en Leonard Elenbaas



HOOFDSTUK 1

INLEIDING

De populariteit van de kamado is de afgelopen jaren ontzettend gegroeid. Er komen elk jaar nieuwe merken op de markt, terwijl de vraag van gebruikers naar informatie ook steeds dringender wordt. De kamado heeft mensen die vroeger nooit zouden barbecuen naar buiten gelokt. Het is een compleet kookapparaat en staat ver van wat we gewend waren. Voor veel barbecue-enthousiastelingen – waar wij onszelf ook onder scharen – was de kamado de logische volgende stap in de ontwikkeling naar een betere buitenkok. Hij gaf ons meer bereidingsmogelijkheden en meer controle over de temperatuur.

Een kamado is alleen geen toverdoos. Hij maakt geen sterrenkok van je, het eten wordt niet vanzelf bereid. Daarentegen is het resultaat van je werk vele malen beter dan alles wat je van een ‘gewone’ barbecue gewend bent. Je moet alleen wat tijd investeren om te leren koken met het apparaat. Sterker nog, als je hiervoor gewend was om met een ketelbarbecue te werken, dan zul je een aantal dingen moeten afleren. Met het kopen van dit boek heb je een belangrijke stap gezet. Wij gaan je helpen om beter te koken op jouw kamado. We doen dit met veel technieken en recepten, maar we gaan ook uitgebreid op de geschiedenis en de achtergrond van het apparaat in.

DE MERKEN EN MODELLEN IN DIT BOEK

Wij geven bewust geen koopadvies in dit boek. We begrijpen dat de keuze vaak een afweging is tussen uitstraling, prijs en kwaliteit. We hebben voor het eerste boek in 2013 zeven maanden proefgedraaid met zes merken, met veel plezier. In 2015 hebben we een aantal merken opnieuw leren kennen voor het receptenboek. Ten slotte hebben we voor dit boek proefgedraaid met de nieuwste modellen van tien merken in 2017. Vrijwel elk merk dat we beschrijven is gebruikt voor de recepten en technieken in dit boek. De keuze lag al redelijk voor de hand naar aanleiding van de geschiedenis van de kamado die we in het hoofdstuk hierna beschrijven. We hebben gewerkt met de keramische kamado's van Big Green Egg, Kamado Joe, Primo, Saffire, Monolith, The Bastard, BuddaQ en Grill Dome. Onze ervaring is dat voor al deze merken (en voor een paar die we niet hebben genoemd) de manier van werken hetzelfde is. De kwaliteit van de gerechten uit verschillende soorten kamado's doen niet voor elkaar onder.

Daarnaast hebben we proefgedraaid en een enkel recept gekookt op drie metalen kamado's: de Broil King Keg, de Weber Summit Charcoal en de Golden's Grill van gietijzer. We behandelen niet de gasgestookte Komodo Kamado en de nieuwe Primo Oval G 420 op gas. We denken dat als je alle technieken op een houtskoolbarbecue leert, dit vrij makkelijk op een gasbarbecue is toe te passen.

Een belangrijke factor in de keuze van de merken is hun garantiebeleid. De garantie die je als consument krijgt op de keramiek zegt iets over het vertrouwen dat de producent heeft in zijn eigen product. Bij elk merk waarmee we gewerkt hebben kunnen we argumenten noemen om ervoor te kiezen. Uiteindelijk zijn het allemaal kamado's. Kwaliteit bij kamado's wordt voor een groot deel bepaald door de keramiek en daarna door het onderstel en het scharnier. De keramiek bepaalt de levensduur, de metalen onderdelen het gemak in dagelijks gebruik. De accessoires bepalen deels voor welke bereidingstechnieken je de kamado kan gebruiken, maar omdat die vaak tussen de merken uitwisselbaar zijn, is dat geen beperking.

We hebben voor de recepten vooral gewerkt met de standaardmodellen. Afhankelijk van het merk heet dit model de Large, Standard, Family of Classic. Deze standaardmodellen hebben een roosterdoorsnede tussen de 45 en 48 cm (niet te verwarren met de buitenmaat!) Soms hebben we een Medium, Junior of Extra Large gebruikt, maar de recepten zijn vrijwel altijd geschaald voor de standaardmaat.

Bijna elk merk heeft zowel grotere als kleinere modellen, vooral Big Green Egg is volledig losgegaan met zeven modellen. Het verschil met het standaardmodel is meestal de capaciteit. De allerkleinste modellen met een roosterdoorsnede van minder dan 30 cm werken anders, omdat er niet altijd een passend hittedeksel verkrijgbaar is. Pizza bakken begint meestal pas bij modellen met een

rooster van 38 cm of groter. De grootste modellen zijn niet altijd handig om een enkele biefstuk op te grillen. Om de bomen te zien in dat woud van modellen hebben we een aparte sectie opgenomen, zodat je een bewuste keuze kunt maken voor het model dat bij jou past.

HOE WERKT DIT BOEK?

Bij de meeste kookboeken heb je begrijpelijkerwijs de neiging om meteen door te bladeren naar de recepten. Wij hebben de recepten in het tweede deel van het boek geplaatst. Als je vertrouwen hebt in jouw kennis van de kamado en je wilt meteen beginnen: ga vooral je gang! Neem misschien later de tijd om je eens verder te verdiepen in de achtergronden en de geschiedenis van het apparaat.

Wij hebben *Hete kolen – Compleet* geschreven om alle vragen te beantwoorden die ons dagelijks worden gesteld bij demonstraties, workshops en beurzen, op internetfora en via social media. Deze vragen beantwoorden we stap voor stap in hoofdstuk 2 tot en met 5:

- Wat is een kamado en waar komt hij vandaan?
- Hoe werkt een kamado vanbinnen?
- Welke modellen zijn er op de markt en hoe kun je het beste een keuze maken?
- Welke accessoires zijn er en welke heb je nodig?

- Wat zijn de grootste verschillen in functie en accessoires tussen de merken?
- Welke brandstof werkt het beste?
- Welke invloed heeft het gebruik van een kamado op de smaak van gerechten?
- Hoe steek je een kamado aan en hoe regel je de temperatuur?
- Wat moet ik weten over onderhoud en reparatie?

Als je je eerst gedegen wilt inlezen over de kamado of je denkt na over de aankoop (want het is vaak een flinke investering), begin dan bij hoofdstuk 2. Laat je door ons verder leiden door het boek. In hoofdstuk 6 vatten we de koe bij de horens en beschrijven we zestien basistechnieken, van het grillen van een steak tot het bakken van een pizza. Elke techniek wordt ondersteund door een eenvoudig recept met zo weinig mogelijk ingrediënten, zodat je je kunt concentreren op het leren van de techniek. Als je de recepten combineert, kun je er een paar menu's mee maken. Vanaf hoofdstuk 7 ten slotte vind je 81 recepten waarbij we alle technieken nog eens de revue laten laten. Sommige recepten zijn eenvoudig te maken, andere vragen meer inspanning en – in het geval van de rillettes van gerookte varkenskop of de kalkoen – durf en tijd. Je zult merken dat je met dit boek in de hand steeds vaker zin krijgt om de dagelijkse maaltijd op de kamado te bereiden. Niet alleen vlees en vis, maar ook groente, brood en nagerechten. Niet alleen in de zomer, maar het hele jaar door...



Kamado's in 2013