

Ik wil binnen barbecueën zonder rook en zonder vlees! Kan dat?

Ik ben vegetarisch en wil toch barbecueën. Wat nu?

Roy Hochstenbach: „Er zijn waanzinnig lekkere groentegerichten voor op de barbecue. Veel mensen weten dat niet, maar er is niks lekkerder. Groene asperges krijgen een heerlijke, nootachtige smaak. Met -ook van de grill- wat ciabatta in blokjes, een cherrytomatje en een vinaigrette van olie, azijn, honing in plaats van suiker en mosterd. Wat parmezaan erop en je hebt zout, zuur en zoet gecombineerd. Zacht en knapperig. Het is maar één van de miljoenen mogelijkheden voor een groentegericht.”

Kun je ook op een balkon barbecueën zonder dat de rest van de flat daar last van heeft?

„Ja, elektrisch! Een hype die vorig jaar is gestart. Maar of je er vrienden mee maakt, valt te betwijfelen. In wezen gaat het perfect, maar een speklap zal altijd rook ontwikkelen. En de geur kan in de was van de bovenburen gaan zitten. Dus houd rekening met wat je er oplegt, tenzij je in het penthouse woont.”

Kun je binnen barbecueën?

In een loods zou ik het aandurven, maar het is beter van niet. Zelfs als je elektrisch barbecuet krijg je te maken met hitte en rook. En zeker met gas of briquettes is veiligheid niet gegarandeerd, terwijl ik veiligheid het allerbelangrijkst vind. Ik hoorde eens op de radio dat negen man naar het brandwondencentrum in Beverwijk moesten door de barbecue. Echt spiritus, brandgeel, gebruik het niet. In combinatie met drank komt het zelfs voor dat iemand een jerrycan benzine uit de schuur haalt om het proces wat te versnellen. Niet doen! Neem een starter, dan heb je de briquettes in twintig minuten op temperatuur. En om op de vraag terug te komen: voor binnen is gourmetten een prima alternatief.”

Welk vlees is niet geschikt voor de barbecue?

„In principe kan alles. Orgaanvlees is wat lastiger, maar daarvan hoor je zelden dat het op de barbecue ligt. Het vraagt ook om een specifieke bereiding. Op de grill wordt het bovendien snel droog en gummiachtig.



TIPS VAN DE MASTER

De afgelopen weken kon u brandende
barbecuevragen voorleggen aan grillmaster
Roy Hochstenbach.
Hier zijn de verhelderende antwoorden.

„Wil je het toch, denk dan eens aan een varkens- of koeientong. Die kun je ook roken op de barbecue, gewoon door rookhout op de briquettes te strooien. Wel eerst minimaal een half uur weken in water.”

Wat is het ultieme barbecueer?

„Het moet niet té heet zijn naar mijn mening, maar eigenlijk kun je onder elke weersomstandigheid barbecueën. Ook in de herfst en zelfs in de winter. Wat is er nou leuker dan op de barbecue een stoofschotel te maken? Of een stukje wild zoals een hertenbiefstukje op de grill? Mijn dochter is op 21 december jarig en jarenlang barbecueën we met haar feestje. In de winterjas en een gasbrander bij de hand voor wat extra warmte mocht dat nodig zijn. Trouwens, ik heb zelfs eens gezien dat iemand githwein op de barbecue maakte. Een wok erin, rode wijn, wat sinaasappeltjes... Kaneel... In Joure bij de Grill Academy zette de kok ook eens een wok in de briquettes. Daarna deed hij rode wijn en groenten erin. Ik dacht: wat gaat die doen? En opeens kwamen de mosselen! Er is zo veel meer mogelijk dan dat stukje worst met veel salades, saus en stokbrood.”

Maakt het iets uit of je elektrisch, op kolen of op gas barbecuet?

„Grondig onderzoek op de Academy heeft uitgegeven dat er geen smaakverschil zit tussen gas, briquettes en elektrisch. De enige manier om smaak toe te voegen, is met pure houtskool of rookhout. Hout dus. Dat geeft bijvoorbeeld ook de whiskey wat extra's.”

Welke ingrediënten mogen niet ontbreken in een marinade?

„Een zoutje en een zuurtje. Bruin

suiker om het te karameliseren en azijn om het stukje vlees nog iets malser te maken. Maar wist je dat een marinade helemaal niet nodig is? Vlees kan makkelijk zonder marinade of saus. Neem een varkenshaasje. Op directe hitte even aanduwen, deksel dicht en na twee à drie minuten een kwartslag draaien. Krijg je een mooi patroontje. Het oog wil ook wat. Deksel weer dicht, dan ondersteboven leggen. Vervolgens gaan we de gaarheid bepalen. Voelt het aan als je wang, is het *raw*, *medium* voelt als je kin en *well done* als je voorhoofd. Nu komt de truc. Zorg dat het medium is en laat het eens tien minuten in aluminiumfolie rusten in plaats van het meteen op te eten. De naar de kern getrokken sappen kunnen zich zo weer over het hele stuk vlees verdelen. Beetje zout en peper en klaar.”

Hoe voorkom ik vlammen bij het bereiden van speklappen?

„Sowieso is het goed om zones te maken. Een deel van het rooster op briquettes, een deel niet. Even aan grillen op de briquettes en dan naar de andere kant schuiven. Of niet eens op de briquettes leggen. Maar als je het warm krijgt, zweet je. Dus echt te voorkomen is het niet. Dan maar genezen. Met een aluminium bakje op het onderrooster. Wat je zeker niet moet doen, is blussen met de plantenspuit, want dat water dooft niet alleen de vlammen, maar ook het vlees. Krijg je kauwgom.”

Hoe kun je een barbecue het beste opbouwen?

„Je zou verschillende gangen kunnen serveren. Een pizzaatje met serranoham vooraf, dan een gambatje, als hoofdgerecht een goed stuk vlees en ook het toetje kan van

de barbecue komen, maar daarover later meer. Ga je traditioneel barbecueën, bouw het dan op qua grootte. Begin met een spiesje of een minihamburger en eindig met je klapstuk. Een varkensrib of zo.”

Hoe heet moet de barbecue zijn om een biefstuk goed te kunnen dichtschröelen?

„Tussen de 225 en 290 graden. Barbecue je elektrisch, dan heb je een probleem, want de meeste toestellen halen dat niet. En heb je te weinig vermogen, dan ga je sudderen in plaats van grillen en wordt je stuk vlees taai.”

Hoe beoordeel je of de kooltjes klaar zijn voor gebruik?

„Door er een hand boven te houden. Moet je die na twee seconden alweer weghalen, dan is het heet zat. Het beste is natuurlijk een ingebouwde temperatuurmeter, maar niet elke barbecue heeft die. Denk er trouwens aan een fatsoenlijke kwaliteit briquettes te kopen. Niet die van het tankstation bijvoorbeeld, want dat is afval.”

Hoe voorkom je een te grote rookontwikkeling?

„Als het rookt, kan het zijn dat de briquettes nog niet zijn uitgebrand. Zijn ze grijs, dan laat ze nog maar even in de starter zitten. Zit er een wit laagje op, kun je ze in de barbecue kiepen. Rookontwikkeling houdt je desondanks toch. Valt er wat vocht op een briketje, dan sist het even en ontstaat een rookwolkje. Als dat dan weer tegen het vlees komt, creëer je extra smaak. Niks mis mee dus.”

Waarmee verras je gasten in de zomer van 2016?

„Doe anders dan anders. Stap af van de koude schotel, salades en stokbrood waaraan je de buik al rond eet. Begin eens met een pizza. Wok gambas met citroengras en kokosmelk of rijg een kip aan het spit. Ook het dessert kun je van de barbecue halen. Een gegrild stukje ananas met siroop en ijs of een cake. Mensen moeten het eens gezien hebben en ervaren hoe leuk het is om af te wijken van de standaard. Wat de boer niet kent, dat vreet hij niet! gaat nog te vaak op.”



Wie is Roy?

Roy Hochstenbach uit Hoensbroek draagt de titel 'Weber Grillmaster & Demokok' en begon zelf als cursist bij de Grill Academy. Met zijn bedrijf Grillpassie Limburg geeft hij demonstraties en workshops bij Kasteel Hoensbroek, organiseert hij teambuildingsactiviteiten en verzorgt hij complete barbecue-catering.

www.grillpassie.nl