



Tim Hayward

Big Green Egg®

FEEST!

Verrassende recepten voor feestjes
met familie en vrienden

Oorspronkelijke titel: *Big Green Egg Feasts*

© 2023 Quadrille, an imprint of Hardie Grant Publishing

© 2023 Manteau | Standaard Uitgeverij nv, Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

www.standaarduitgeverij.be

info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:

New Book Collective, Utrecht

www.newbookcollective.com

Tekst © Tim Hayward 2023

Fotografie © Sam Folan 2023

Design en layout © Quadrille 2023

Receptontwikkeling: Matt Williamson

Fotografie: Sam Folan

Vormgeving: Nikki Ellis

Styling: Faye Wears, Jos Herd

Voor de Nederlandse uitgave

Vertaling: Ingrid Hadders/Vitataal

Redactie: Vitataal, Feerwerd

Cover: Dominic Van Heupen

Opmaak: Studio Spade, Voorthuizen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnames of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 3999 2

NUR 440

D/2023/0034/204

Gedrukt in China



INHOUD

INLEIDING 06

- De EGG en de EGG-cessoires: 08
- De plaats van je EGG: 10
- Het EGGspander-systeem: 11
- Aansteken en gebruiken: 12
- Brandstof: 14
- Tools en accessoires: 15
- Vorbereiding is alles: 20

FEEST

BRUNCH: 22

Rokerige bonen; Maispannenkoekjes; Broodje kreeft; Worst en paprika met ei; Piperade met ei

SPAANS FEEST: 36

Alioli zonder ei; Tombet; Fideuà; Carabiñeros-garnalen; Gegrilde inktvis

PIZZAPARTY: 50

Pizzabodem van zuurdesem; Pizzabodem van traditioneel deeg; Margherita; Knoflook en kruiden; Aardappel en rozemarijn; Focciapizza; Perzik-tomatensalade

CURRYAVOND: 64

Kipcurry; Gebakken pilav; Raita; Gevulde groene pepers; Brinjal-pickle

UIT DE MAGHREB: 74

Mechoui; Matbucha; Couscous 'Royale'; Turkse salade; Mhadjeb

TOSCAANS FEEST: 90

Gevulde inktvis met venkelworst; Bistecca alla Fiorentina; Porciniboter; Bleekselderij-witlofgratin; Rozemarijn-knoflookaardappels

ZEEVRUCHTENFESTIJD: 104

Kokkelbroodjes; Aardappels met zoutkorst; Krab; Oesters; Gestoomde sint-jakobsschelpen

LANGE ZOMERAVONDEN: 118

Porchetta; Gegrilde artisjokken met hollandaisesaus; Patatas 'bravas'; Elizabeth Davids moeras-'rat'; Ananas tatin

JAPANS ETENTJE: 130

Iberico tataki; Rijst met mais; Paddenstoelenpakketjes; Vis yakitori; Tournedos in sojaboter; Yamitsuki-kool; Salade van wortel en kliswortel; Geraspte daikon met ponzu

ZUID-AMERIKAANSE PARTY: 146

Salsa chimichurri; Salsa verde; Geblakerde salsa; Rajas de poblano; Taco al pastor; Matambre arrollado; Vistaco's; Tortilla's

AIOLIPROEVERIJ: 164

Aioli; Romesco; Gegrilde prei; Gebraden kip; Gegrilde bacalao/bakkeljauw; Geroosterde groenten

VOETBAL KIJKEN: 176

Pastrami; Stokbroodje spareribs; Gehaktballetjes; Geschroeide groenten; Gerookte hele kool; Pølsen; Gekaramelliseerd fruit met warme vla

WINTERS VUUR: 194

Chili con spareribs; Slow roast knolselderijsteak; Salade van gestoofde of op zout gebakken rode bieten; Gevulde pompoen met gesmolten kaas; Mais 'fondant'; Chocoladetosti

FAMILIEFEEST: 208

Hele gegrilde heek; Gebraden ham met gezouten karamel; Kalkoen uit de EGG; Paarse broccoli; Gebakken aardappels

GOED VOOR ELK FEEST: 220

Gebakken kip; Langzaam geroosterd rokerig rundvlees met wasabiroom; Glasmie met mapo-gehakt; Sardine-aardappelschotel; Superzachte lamskoteletten; Mrouzia; Gegrilde kwartels met saffraanaoli; Gegrilde tong; Kip yakitori

Register: 250

Over de Big Green Egg: 255

Over de auteur: 255

INLEIDING

De laatste jaren hebben we grote vooruitgang geboekt op het gebied van koken, zowel binnen als buiten, en onze kijk op barbecueën en grillen is een stuk genuanceerder geworden. Grappig, nietwaar? Vroeger had iedereen een goedkope barbecue in de tuin staan en was het allemaal heel eenvoudig, maar tegenwoordig wordt er, met een geinig schort voor, urenlang georeerd over die fantastische authentieke BBQ-tradities uit het zuiden van de VS en roostert de helft van de restaurants hun gerechten boven een open vuur. Blijkbaar zijn een roostertje en wat in benzine gedrenkte briketten niet meer voldoende.

En daar begint voor mij de opwindende over de Big Green Egg. Toen hij voor het eerst op de markt kwam, voelde het misschien vooral als een prestigieuze barbecue, maar naarmate onze kennis over koken op vuur zich heeft ontwikkeld en de hoeveelheid accessoires uitgebreid is, is het de essentiële 'gereedschapskist' geworden voor de nieuwsgierige en avontuurlijke liefhebber van lekker eten. Natuurlijk kun je 'gewoon' barbecueën op een EGG – je kunt hem zelfs zo instellen dat hij een ouderwetse slow-roasting pit nabootst – maar je kunt hem ook gebruiken om krab te bereiden of om op te wokken. Met wat accessoires (en soms enige vindingrijkheid) kun je de kleine, controleerbare grill van een *mangal* of een *yakitori ya* nabootsen. De EGG kan werkelijk aan al onze culinaire behoeften voldoen, want last but not least kunnen we hem ook gebruiken als vuuroven voor handgemaakte zuurdesembroden, als een perfecte *tandoor* of als een *forno* die de hoge temperaturen kan bereiken die nodig zijn voor pizza's.

Het is interessant om na te gaan wanneer wij, met name in het Westen, de band met onze voedseltradities zijn kwijtgeraakt, maar sommige sociaal-historici gaan uit van de Industriële Revolutie, toen steeds meer mensen naar de stad verhuisden om in fabrieken te werken. Losgeweekt van hun agrarische achtergrond leerden ze koken in de keukentjes van hun stadshuizen, in feite ook 'geïndustrialiseerde' ruimtes met steeds 'schonere' en efficiëntere warmte- en waterbronnen.

Andere culturen zijn in hun eigen tempo geïndustrialiseerd en zijn misschien minder ver afgedreven van de basis dan wij. In combinatie met het internet, dat ons direct toegang geeft tot talloze koks en een schier onbepaalde hoeveelheid recepten, biedt de veelzijdigheid van de EGG ons de mogelijkheid om naar believen allerlei kookervaringen na te bootsen. Het is culinair leren in het kwadraat. Elke handeling om die fenomenale voedseltradities na te bootsen leert mij iets nieuws, iets wat misschien verloren was, over warmte en ingrediënten – kennis die van mij een betere, bewustere kok maakt.

Maar er is nog iets anders, misschien belangrijkers, dat we kunnen leren van de diversiteit aan culinaire tradities waarmee we experimenteren. In de loop van de geschiedenis is niet alleen onze band met vuur en ingrediënten verloren gegaan, we ontberen ook een ongelooflijk belangrijk facet van eten: we lijken ons vermogen om gezellig te eten kwijt te zijn geraakt.

Tegenwoordig zijn het aanbod en de verpakkingen zo efficiënt dat iedereen kan kiezen wat hij of zij wil eten. We eten steeds vaker verschillende dingen op verschillende tijdstippen en zitten minder vaak aan tafel met het gezin of vrienden. In plaats daarvan neemt iedereen zijn eigen favoriete gerecht om dat bij wijze van spreken in een apart hoekje op te eten. Dit betreurenswaardige, letterlijk 'a-sociale' eetgedrag verspreidt zich geleidelijk over de hele wereld. Maar misschien is het nog niet te laat om het een halt toe te roepen – en als er een tegengif is, dan zullen dat vrijwel zeker de feestmaaltijden zijn die we eigenlijk veel vaker moeten bereiden.

Kerstmis en in de Angelsaksische wereld Thanksgiving zijn nog steeds gelegenheden om samen te eten, maar dat is een vrij karig aanbod. Natuurlijk, nu veel gezinnen vaak geografisch versnipperd wonen, is het lastig om iedereen bijvoorbeeld elke week samen van een maaltijd te laten genieten, maar zou dat ons niet juist moeten aanmoedigen een beetje meer moeite te doen voor die keren dat we wél bij elkaar kunnen komen?

Een van de pluspunten van de Big Green Egg is zijn vrij kolossale verschijning. De manier waarop de EGG een fysiek middelpunt vormt van een bijeenkomst, een soort warm groen hart, is uniek. Alleen al door hem neer te zetten is je feestmaal al voor de helft geregeld; die andere helft wordt geregeld door er met respect gerechten op te bereiden die samen eten stimuleren.

Dit boek bevat een reeks feestmaaltijden voor groepen van verschillende omvang. We profiteren van de unieke voordelen van de Big Green Egg, een heel veelzijdig kooktoestel dat in bijna elke culinaire traditie kan worden gebruikt, en we creëren gerechten die het uitgangspunt voor diverse gelegenheden kunnen zijn. Je kunt elk 'hoofdstuk' bereiden als één groot feestmaal, maar je kunt ook die gerechten kiezen die je het meest aanspreken en die eventueel aanpassen. Sommige recepten zijn voor grote gerechten die je deelt, wat een feest op zich is; andere zijn voor

gerechten die het middelpunt vormen van jouw feestmaal. Ik hoop dat elk recept je nieuwe technieken en trucs leert, je vertrouwen als kok vergroot en nieuwe favorieten toevoegt aan je repertoire.

Aan het begin van elk feestmaal krijg je wat hulp bij de voorbereidingen. Naast het volledige feestmenu lees je welke EGG-set-up je moet gebruiken – dat is de manier waarop je je EGG vooraf moet instellen en tijdens het bereiden moet aanpassen. Lees dit gedeelte goed, want het moeilijkste van werken met de EGG is het veranderen van de instellingen. Zoals voor bijna alles geldt ook hier: voorbereiding is alles.

Je vindt hier ook een planning voor het bereiden van het feestmaal. Hierin wordt in grote lijnen de volgorde van de verschillende fasen van elk recept aangegeven, zodat je uiteindelijk alles tegelijk op tafel kunt zetten. En nogmaals, lees alles een paar keer door voordat je begint.



SPAANS FEEST

De Spaanse keuken heeft de afgelopen jaren de wereld veroverd, en dat is niet voor niets. De ingrediënten zijn van een uitstekende kwaliteit, de Spanjaarden lijken elke culinaire benadering tot in de puntjes te beheersen – van streetfood tot haute cuisine – en hun technieken variëren van open vuur via kleiovens, specialistische pannen, grillen en plancha's tot de gekte van het moleculaire koken. De enorm veelzijdige EGG is dan ook een perfect apparaat als je met de Spaanse keuken wilt experimenteren. Er valt zelfs zo veel te kiezen dat het lastig is om alles in één enkel feestmaal in te passen.

Big Green Egg heeft een plancha (de meest gebruikte manier van grillen in de Spaanse keuken) en een serie uitstekende paella-pannen – ook wij gebruiken hier zo'n pan. Wat is er nu feestelijker dan een gigantische pan die rechtstreeks van het vuur komt en door twee mensen wordt binnengedragen?

Er zijn allerlei interessante technieken, maar ik ben stiekem het meest gefascineerd door de *tombet*, een soort ratatouille van Mallorca, die goed gecombineerd kan worden met verschillende gerechten uit andere tradities. En hoewel een hele inktvis helemaal zelf bereiden een iets te grote uitdaging kan lijken voor sommige koks, is de pocheervloeistof die je overhoudt een van de beste bouillons die je ooit in je leven zult maken. Er zijn nog twee essentiële smaken in de Spaanse keuken: saffraan en pimentón of gerookte paprikapoeder. Beide zijn goed verkrijgbaar – de beste soorten kunnen vrij duur zijn, maar ze zijn elke cent waard.



VOOR 8-10 PERSONEN

MENU

ALIOLI ZONDER EI

TOMBET:

1 uur
150-180 °C

FIDEUÀ:

30 minuten
170-190 °C

CARABIÑEROS-GARNALEN:

5 minuten
180-200 °C

GEGRILDE INKTVIS:

5 minuten
180-200 °C

EGG SET-UP

(als je alle gerechten als feestmaal bereidt)

Vul de EGG en steek hem aan. Verwarm hem tot 150 °C en plaats dan de convEGGtor basket met het halve gietijzeren rooster rechtsboven (directe kant), de halve baking stone linksonder en het rvs rooster linksboven (indirecte kant). Verhoog later de temperatuur van de EGG naar 180 °C.

PLANNING

(als je alle gerechten als feestmaal bereidt)

- 1 Bereid de rauwe inktvis in de keuken (als je hem rauw hebt gekocht).
- 2 Bereid de tombet op 150 °C; gril de groenten aan de directe kant en begin met de saus aan de indirecte kant. Van het vuur af maak je lagen van de groenten en saus in de pan; dek af met aardappels en bestrooi met kruiden; maak ze af op de kant van de baking stone.
- 3 Maak de alioli terwijl de tombet in de EGG staat.
- 4 Plaats het multi-level rack. Verhoog de temperatuur naar 180 °C en bereid de fideuà terwijl je de tombet boven in het EGGspander-systeem opwarmt.
- 5 Gril de inktvis en garnalen op het rooster onderin, voeg tot slot enkele aan de fideuà toe.

LET OP

- 1 Zorg dat alle ingrediënten voor alle recepten klaarstaan voor je aan de tombet begint.
- 2 Als je verse inktvis hebt bereid, gebruik het pocheervocht dan als basis voor de bouillon (aan te vullen met water). Je kunt ook de garnalenkoppen voor de bouillon gebruiken als je die niet opeet. Je kunt natuurlijk ook gare inktvis kopen.
- 3 Heb je geen paellapan, dan kun je ook een ondiepe gietijzeren pan voor de fideuà gebruiken.
- 4 Je kunt paellarijst in plaats van vermicelli gebruiken – verleng de kooktijd dan met 20-25 minuten.
- 5 Laat de EGG ‘boeren’ voor je het deksel volledig opent als je op hoge temperatuur en met gesloten EGG kookt.
- 6 De gegrilde garnalenkoppen bevatten veel sappen, maar als je het niet prettig vindt om erin te bijten, kun je ze ook boven de fideuà uitknippen.
- 7 Gril de stukken inktvis en de garnalen naast elkaar als er voldoende ruimte is. Bereid anders de inktvis als eerste.
- 8 Zet ook partjes citroen, vingerkommetjes en servetten op tafel.

ALIOLI ZONDER EI

Mayonaise is enorm veelzijdig als het gaat om buiten koken. De meeste soorten, waaronder de knoflookachtige aioli uit Zuid-Frankrijk, bevatten eierdooiers om de olie te laten emulgeren, maar deze versie komt van net over de grens in Catalonië en is behoorlijk macho. Een echte Catalaan maakt alioli door knoflook met de platte kant van een lemmet tot een puree te persen en daarmee de olie te emulgeren. De alioli bevat niets anders dan wat zout en peper. Je kunt hem het best in een vijzel of keukenmachine maken, maar als je authentiek te werk wilt gaan plet je net als de Catalanen de knoflook met de platte kant van een lemmet. Hiervoor heb je zelfvertrouwen grenzend aan arrogantie nodig, maar het kan.

NB: houd een ei bij de hand. Als je merkt dat de alioli niet egaal wil mengen, herhaal je de methode en klop of meng je er een eierdooier door en noem je het eindresultaat aioli. Maak deze saus terwijl de tombet in de EGG gaar wordt.

Doe de knoflook, een snufje zout, wat zwarte peper en 2 eetlepels water in een vijzel of keukenmachine en pureer alles 30-60 seconden, of tot je een gladde puree hebt.

Voeg 1 theelepel olijfolie in een dun straaltje toe terwijl je blijft stampen of mixen; voeg op dezelfde manier nog een theelepel olijfolie toe en daarna nog een. Schenk de rest van de olie er nu heel langzaam bij en blijf mixen tot de saus een mooie consistentie heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Voor 300 ml

1 bol knoflook, gepeld en in dunne plakjes
zout en versgemalen zwarte peper
250 ml olijfolie

TOMBET

Voor 4 personen

2 aubergines, in de lengte in repen van 1 cm dik (bestrooi ze licht met zout en laat ze 10 minuten in een vergiet trekken, dep ze daarna droog)

8 el olijfolie

4 courgettes, in de lengte in repen van 1 cm dik

2 kleine uien, in dunne ringen

2 grote tenen knoflook, in dunne plakjes

snufje pimentón/
gerookte paprikapoeder

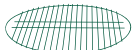
400 g passata

2 tl gedroogde oregano

500 g vastkokende aardappels,
beetgaar gekookt, afgegoten,
afgekoeld en in dunne plakjes

klein bosje bladpeterselie, grof
gehakt

zout en versgemalen zwarte peper



EGG SET-UP

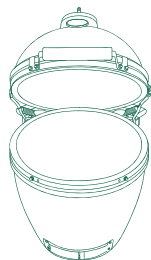
Directe set-up met
rvs of gietijzeren
rooster.

Daarna...

Indirecte set-up; de
convEGGtor met de
poten naar boven en
daarbovenop het rvs
of gietijzeren rooster.

DOELTEMPERatuur EGG

150-180 °C



Tombet, of *tumbet Mallorquin* om precies te zijn, is een eenvoudige manier om plaatselijke groenten van de Balearen te bereiden. Op Mallorca worden de groenten apart gebakken in olijfolie en daarna in lagen in de oven verder bereid – zoals een goede ratatouille. In dit recept grillen we echter de met olie ingevette groenten en halen we het vocht uit een tomatensaus. Hierdoor wordt het gerecht zowel sappig als stevig. De smaak van de tomaten trekt door het hele gerecht, dat niet alleen een heerlijk bijgerecht is, maar ook prima als vegetarisch hoofdgerecht kan worden geserveerd. Vergeet niet de hete EGG te laten 'boeren' voor je hem opent.

Zodra de EGG op temperatuur is, bestrijk je de repen aubergine met 2 eetlepels olijfolie. Open de EGG en grill de auberginerepen 4-6 minuten per kant. Draai ze regelmatig om tot ze overal even zacht en goudbruin zijn.

Bestrijk de repen courgette met 2 eetlepels olijfolie. Grill ze in de open EGG 3-5 minuten per kant, tot ze zacht zijn en bruin beginnen te worden. Neem de aubergine- en courgettereppen uit de EGG.

Doe uien, knoflook en 2 eetlepels olijfolie in een hete pan of skillet en fruit ze in 10 minuten zacht in de gesloten EGG. Voeg de pimentón toe en roer. Open de EGG om de passata en de helft van de oregano toe te voegen en verhit alles nog 10 minuten. Roer en breng de tomatensaus op smaak met zout en peper; neem de pan van het vuur.

Verwijder het rooster en plaats de convEGGtor in de indirecte opstelling, met de poten naar boven en daarop het rvs rooster. Sluit het deksel en reguleer de temperatuur tot de EGG 180 °C is.

Leg een derde van de auberginerepen in een gietijzeren (paella)pan, leg daar een derde van de courgettereppen op en schep daar een derde van de tomatensaus op. Herhaal de lagen en bedek het geheel met de plakjes aardappel. Besprenkel met wat olie.

Strooi de rest van de gedroogde oregano erover en besprenkel met een laatste eetlepel olijfolie.

Laat de pan 25-35 minuten in de gesloten EGG staan, tot de bovenkant van het gerecht goudgeel en krokant is. Neem hem uit de EGG en laat het gerecht op kamertemperatuur komen voor je het serveert; bereid ondertussen de fideuà. Bestrooi de tombet voor het serveren met de peterselie.

Opmerking: je kunt eventueel ook rode of groene paprika's (zonder zaadlijsten) toevoegen aan de saus of je kunt ze apart grillen.

