

KOKEN OP EEN VUURTJE

Als je toch een fikkie stookt, maak er dan een feestje van en nodig meteen een paar vrienden uit. Met z'n allen eten is nog leuker en lekkerder, daarom zijn alle recepten in dit boek voor acht personen. Maar je kunt natuurlijk altijd de hoeveelheden halveren of wat je overhoudt invriezen.

Basingrediënten

Zaken als gewone olijfolie om mee te bakken of te grillen, fijn zout en peper vermeld ik niet steeds opnieuw in de ingrediëntenlijst. Tenzij er een speciale variant nodig is, ga ik er vanuit dat je deze dingen gewoon in huis hebt.

✘ **Grof zeezout:** Hiermee bedoel ik knisperende vlokken zout, zoals het Franse fleur de sel of het Engelse Maldon zeezout. In veel gerechten maakt het een wereld van verschil of je grof zeezout gebruikt of gewoon fijn zout.

✘ **Olijfolie:** Je hebt gewone olijfolie en lekkere olijfolie. De eerste is niet 'extra vergine' of 'extra vierge', maar voldoet prima om in te bakken of om bijvoorbeeld groente of vlees mee in te vetten voordat je het roostert of grilt. Met lekkere olijfolie bedoel ik een eerste persing: extra vergine. Ik houd van een frisse, wat grassige olijfolie met een beetje pit. Het is een smaakrediënt waarmee je gerechten

afmaakt. Natuurlijk kun je ook bakken en invetten met zo'n mooie olijfolie, dat is alleen een beetje zonde en voegt niets toe aan je gerecht.

✘ **Blikje gepelde tomaat:** Het is altijd zoeken naar de lekkerste tomaten in blik. Doe eens een smaaktest bij je eigen supermarkt. Ik koop voor het gemak graag tomatenstukjes om saus mee te maken, maar hele gepelde tomaten met de blote hand even fijnknippen, geeft wel een extra Italiaans La Mamma-gevoel. (Pas op met witte muren!!)

✘ **Gepofte knoflook:** Favoriet! Mild, lekker zacht en toch een echte knoflooksmak. Ik heb er altijd een pot van staan. Om zelf te maken: vul een pannetje met alle losse tenen (nog wel in hun laatste schilletje) van een flinke bol knoflook. Schenk er olijfolie bij tot de tenen net onder staan. Breng tegen de kook aan, draai het vuur uit en herhaal dit nog 2-3 maal. Laat de tenen in de olie afkoelen en schep ze in een brandschone pot. Zolang ze onder de olie staan, blijven ze een paar weken goed. Je kunt zowel de knoflookolie als de zachte inhoud van de teentjes gebruiken.



Wat je veelvuldig nodig zult hebben bij het koken op een vuurtje:

- ✘ snijplank
- ✘ stuk of twee goede messen (groot & klein)
- ✘ dunschiller
- ✘ keukenkwast om mee in te vetten
- ✘ goede barbecue tang
- ✘ stapel theedoeken (niet je mooiste, in verband met vlek-en schroeigevaar)
- ✘ schalen voor de rauwe ingrediënten
- ✘ schalen voor de bereide gerechten
- ✘ aluminiumfolie

Om te pureren gebruik je wat je in huis hebt: een keukenmachine, een staafmixer of een vijzel. De laatste kost natuurlijk de meeste tijd, maar is wel lekker ambachtelijk!

KEUKEN-GEREEDSCHAP



**BRR...
LEKKER
KOUUD**

18





Winter
bbq



De weldadige warmte van gloeiende kolen,
het gesis van worstjes, de smaak van rook.
Alles komt het best tot zijn recht als het
buiten lekker koud is.



AUBERGINE

met labne & sumak

INGREDIËNTEN

Voor de labne

- + 500 ml dikke yoghurt (bijv. Turkse of Griekse)
- + schone theedoek
- + vergiet

Voor de aubergines

- + 4 flinke aubergines
- + grof zeezout
- + lekkere extra vierge olijfolie
- + bladpeterselie
- + peper
- + sumak
- + flinke hand bladpeterselie

DE LABNE

Leg de schone theedoek in het vergiet en schep daar de yoghurt op. Zet er een lekbakje onder. Hoe langer je de yoghurt uit laat lekken, des te steviger hij wordt. Een paar uur is in principe voldoende, maar een nachtje kan ook.

DE AUBERGINES

Snijd de aubergines in de lengte doormidden en snijd ze dan bij het vruchtvlees kruislings in tot de schil, zodat er een ruitjesmotief ontstaat. Bestrooi het vruchtvlees met zout. Laat minstens een uur staan. Dep de aubergines droog met wat keukenpapier. Kwast ze royaal in met olijfolie en rooster ze op een hete barbecue aan weerszijden goudbruin en sappig. Keer ze regelmatig om verbranden te voorkomen. Schik de gare aubergines op een schaal met het vruchtvlees naar boven. Lepel op iedere aubergine een royale portie labne en bestrooi 'm met grof zeezout, peper en sumak naar smaak. Snijd de bladpeterselie grof en strooi die vlak voor het serveren met wat goeie olijfolie over de aubergines. Dit gerecht is warm het allerlekkerst. ✕



+ Sumak? Dat is een struik van de pruikenboomfamilie uit het Middellandse Zeegebied. Z'n rode besjes worden gemalen en geven het gerecht een frisse, citroenachtige smaak.

+ Een iets spectaculairdere manier van labne maken: schep de yoghurt in de theedoek, knoop die dicht met een touw en hang hem in een koele ruimte met een lekbakje eronder.

GEGRILDE POMPOEN

met pittige pruimenchutney

INGREDIËNTEN

Voor de chutney

- + 1 grote rode ui
- + 1 rode peper
 - + 2 el olie
- + 3 el rodewijnazijn
- + 250 ml water
- + 250 g gedroogde pruimen
 - + 1 steranijs

Voor de pompoen

- + 1 pompoen
- + 2 el grof zeezout
- + 1 tl kaneel, gemalen
- + 1 tl piri piri of pul biber (grof gemalen rode peper)
- + 1 el gedroogde salieblaadjes
 - + olie
- + bladpeterselie
 - + vijzel

DE CHUTNEY

Snipper de ui en snijd de rode peper fijn. Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Fruit hierin de ui met de peper tot de ui glazig ziet. Schenk er nu de wijnazijn bij en vervolgens het water. Snijd de pruimen in stukjes en doe ze met de steranijs in de pan. Roer door en breng zachtjes aan de kook.

Kook met de deksel van de pan 15 minuten zachtjes door. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

DE POMPOEN

Halveer de pompoen, verwijder de pitten met een lepel, snijd de pompoen met een groot scherp mes in partjes.

Schep zout, kaneel, peper en salie in de vijzel en stamp er een kruidig poeder van. Kwast de pompoenparten royaal in met olie. Bestrooi ze met het kruidenmengsel.

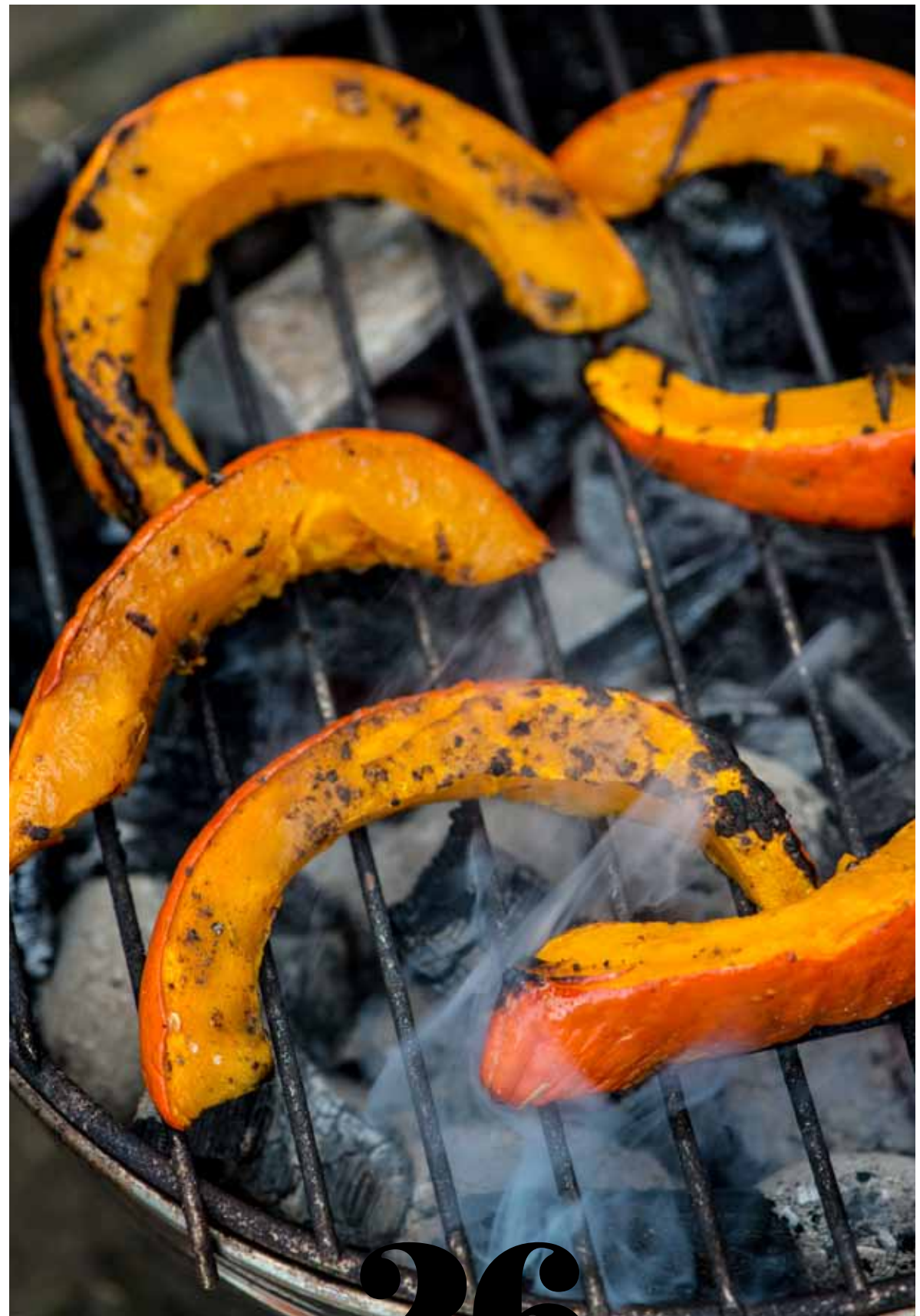
Rooster de stukken pompoen tot ze mooi bruin gestreept zijn en een beetje zacht worden. Snijd de peterselie grof en strooi 'm over de pompoen. Serveer met de pruimenchutney. ✖



+ Een biologische pompoen kun je met schil en al roosteren en opeten.

+ Deze pruimenchutney smaakt ook geweldig bij gebakken of gekookte pompoen. Maak 'm in grote hoeveelheden, vul er potjes mee en geef ze cadeau!

+ Ook labne is heerlijk bij dit gerecht. Zie de voorgaande pagina voor het recept.



MERGUEZ

met harissa-yoghurtsaus

INGREDIËNTEN

Voor de worstjes

- + zoveel merguez-worstjes als je nodig denkt te hebben
- + 500 g dikke Turkse of Griekse yoghurt
- + 1 el harissa
- + lange satéprikkers, in water geweekt

Voor de harissa

- + 3-5 rode pepers
- + 4 el tomatenpuree
- + 1 sjalotje
- + 1 tl komijnzaad
- + 1 tl korianderzaad
- + 4 gepofte knoflookteentjes (zie pag. 15 voor het recept)
- + 1 el olijfolie

DE WORSTJES

Rooster de worstjes boven een heet vuur tot ze bruin en gaar zijn. Draai ze regelmatig om, bijvoorbeeld door er prikkers in te steken. Zo kun je makkelijk zonder je vingers te branden je worstje roosteren. Meng de yoghurt met de harissa en serveer die bij de worstjes. Voor extra pit roer je meer harissa door de yoghurt.

DE HARISSA

Harissa kun je kant & klaar kopen (ook in mijn online winkeltje www.madame-charlotte.nl). Liever zelf harissa maken? Rooster 3-5 in de lengte doorgesneden rode pepers zonder zaadjes op de barbecue. Verwijder de schil en pureer ze met de tomatenpuree, het gesnipperde sjalotje, het komijnzaad, het korianderzaad, de gepofte knoflookteentjes en de olijfolie. Breng op smaak met grof zeezout. Bewaar de harissa tot gebruik in een schone pot. ✕



- + Back to nature? Zoek een paar mooie dunne takjes en slijp er een scherpe punt aan. Leg ze een nachtje te weken in een bak water, tenzij je ze net uit de vochtige natuur plukt. Rijg er vervolgens je worstjes aan!
- + Langdurig speuren naar de allerlekkerste merguez is echt de moeite waard. Mijn Hollandse slager maakt heel goeie, maar in een zijstraatje van de Albert Cuyp koop je bij de Marokkaanse slager echt de allerbeste.
- + Als je de worstjes even voorwelft in kokend water garen ze sneller en bijven ze sappiger als je ze roostert.