



**Big  
Green  
Egg**



Tekst Mieke van Laarhoven Beeld Big Green Egg Europe, Barbecue Paleis

# koken op VUUR

Koken op vuur is überhip geworden en menig restaurant heeft één of meer barbecues in de keuken staan om er de meest smakelijke gerechten op te bereiden. En niet alleen vlees of vis. . .

**S**teeds vaker signaleert ExtraLekker gerechten op de restaurantmenukaart die bereid zijn op de barbecue. Vreemd is dat niet. Roosteren is helemaal van nu, want op z'n puurst bereid met behoud van optimale smaken en ook nog eens met weinig olie en vet, dus licht verteerbaar. Bovendien kun je naar hartenlust variëren in smaak door de juiste kruidenmengsels en specerijen te gebruiken en is niet alleen vlees, vis of gevogelte geschikt om te roosteren maar vinden ook groenten steeds meer hun weg naar de barbecue. De gegrilde groenten van Niven Kunz (restaurant Niven Rijswijk) laten zien dat barbecueën niet alleen een feestje voor carnivoren is. En Mario Ridder opende vorig jaar zijn restaurant CEO baas van het vlees (Rotterdam), waar op Amerikaanse Jospers grills op een temperatuur van maar liefst 1.300 graden het mooiste vlees razendsnel dichtgeschroeid wordt zodat alle smaakrijke sappen behouden blijven. Vanaf dag één zit zijn tent bomvol. Michiel Deenik van restaurant Visaandeschelde (Amsterdam) roostert schaal- en schelpdieren, die in een paar minuten sappig gaar zijn en hij heeft inmiddels Roast (Amsterdam) geopend waar veel gewerkt wordt met geroosterd vlees, gevogelte en groente. We kunnen dus rustig spreken van een trend. En was een jaar of 10 geleden de barbecue nog voorbehouden aan zomerse avonden in de tuin, op het balkon of op de camping, tegenwoordig wordt de barbecue steeds vaker ingezet op elk gewenst moment, binnen of buiten, het hele jaar door. Binnen? zal je nu zeggen, en ja: er zijn vernuftige barbecuetoestellen die, mits er een goede afzuiginstallatie aanwezig is, prima in de keuken gebruikt kunnen worden. Een van de veel voorkomende barbecueapparaten in de horeca is de Big Green Egg. En culinair barbecuekok Ralph de Kok kent dit apparaat van binnen en van buiten.

## 'Een dure aanschaf? Het is maar hoe je het bekijkt'

Ralph de Kok is sinds 2007 fulltime culinair barbecuekok. En niet de minste. Hij heeft de titel Nederlands Barbecue Kampioen op zijn naam staan en zich onder andere gespecialiseerd in het bereiden op de Big Green Egg waarvan hij tevens ambassadeur is en chef-kok. Zijn passie voor koken op vuur werd aangewakkerd toen hij jaren geleden als beroepsmuzikant door de States toerde en in aanraking kwam met de Amerikaanse barbecuecultuur. 'Op enorme smokers (houtgestookte apparaten, lijkend op een locomotief) en in gigantische buitenkeukens werden het hele jaar door, weer of geen weer, grote stukken vlees als varkensnek, runderlende en hele lamsschouder bereid, die op lage temperaturen langzaam en sappig gaar werden. Geweldig! In Nederland kenden we dat helemaal niet.' Als barbecue liefhebber pur sang was dit koken op de molen van De Kok die zich, eenmaal terug in Nederland, ging verdiepen in het koken op vuur. Ralph: 'Mijn eerste barbecueworkshop ruim 20 jaar geleden was nog niet echt een succes. Mensen vonden barbecueën iets voor warme zomeravonden en wilden het liefst een speklap of kipsaté roosteren. Toen ik een workshop winterbarbecue aankondigde dacht men dat ik een tik van de molen had gekregen. Tegenwoordig zitten m'n workshops lang van tevoren helemaal volgeboekt.' De Kok maakte gaandeweg van zijn passie zijn professie en heeft door zijn jarenlange ervaring en vakmanschap een overvolle baan. 'Ik vind het fijn om mensen te inspireren en te enthousiasmeren en geef barbecue-clinics in kookstudio's en restaurants, organiseer workshops, schrijf receptuur voor (food)magazines en kookboeken en adviseer in binnen- en buitenland chef-koks op Michelinsterren-niveau.

## 'Dit is het nieuwe koken'



### VEELZIJDIG LEKKER!

De Kok kookt graag en veel en gevarieerd op zijn Big Green Egg.

Als hij zijn top-5 van lievelingsbereidingen moet samenstellen weet hij eigenlijk niet goed waar te beginnen en te eindigen, maar we weten het Ralph toch te ontzutselen.

- 1 'Het langzaam bereiden van een groot stuk vlees als een runderrib, lamsschouder of procureur. Ik gaar deze het liefst langzaam op lage temperatuur want dat geeft ontzettend mals vlees.
- 2 Grillen van klein vlees, vis en schaaldieren. Door bijvoorbeeld steak, schnitzels, kipfilet of zalm, witvis of gamba's, kreeften en mosselen snel te grillen op hoge temperatuur blijft het vlees heerlijk sappig.
- 3 Roken met verschillende soorten rookhout. Eendenborstjes roken op kersenhout is een gouden combinatie. Maar denk ook aan alle soorten vis, groenten en zelfs ijs!
- 4 Dan bak ik vaak pizza's op de pizzasteen. Die dunne krokante bodem alleen al doet me watertanden.
- 5 Groenten blakeren op houtskool. Leg knollen, bieten, uien, prei, knoflook tussen de hete kooltjes. Na het blakeren besprenken met wat goede olijfolie en desgewenst grof zeezout. Lekker!

### Thuis smaakrijk en gevarieerd koken

Een van de barbecues waar Ralph veel mee werkt is de Big Green Egg, een keramisch kookapparaat. 'Dit veelzijdige 'ei' kun je zien als een verlengstuk van de keuken. Je kunt er in grillen, warm en koud roken, poffen, stomen, bakken en braden. Allerlei soorten vlees groot en klein, wild en gevogelte, hele vissen of filets, groenten en aardappeltjes, maar ook pizza's en brood en zelfs taarten en toetjes kun je erin bereiden. Door zijn vorm, de warmtecirculatie, het hoogwaardige keramiek en de zeer nauwkeurig af te stellen temperatuur kun je uiterst smaakrijk en gevarieerd koken.' Er zijn veel losse onderdelen voor de Big Green Egg verkrijgbaar voor alle verschillende bereidingstechnieken. Een keramisch hitteschild om ingrediënten indirect te verhitten, een pizzasteen voor de meest krokante pizza's, verschillende roosters, een stoom-groentemand en een gietijzeren pan met deksel om stoofschotels in te bereiden zijn een paar voorbeelden. Het is dus veel meer dan een barbecue alleen en daarom volgens De Kok zijn aanschafprijs waard. 'En wat ook zo fijn is: binnen een kwartiertje is de juiste temperatuur bereikt en kun je aan de slag. Bovendien stook je zeer voordelig en kun je met één lading houtskool meerdere malen, zeg maar zo'n vier tot vijf keer, koken. En schoonmaken is een fluitje van een cent.' Een goede voorbereiding is het halve werk en daarom is het aan te bevelen jezelf eerst theoretisch eventjes goed te verdiepen in de werking van de Big Green Egg. 'En oefening baart kunst. Het is ook een kwestie van veel gebruiken om de natuurkunde achter de techniek te snappen en je eigen te maken.'

Voor contactgegevens zie bladzijde 140.





### ZO ONTSTEЕК JE DE BIG GREEN EGG

- Vul de binnenring met houtskool en leg er verspreid drie aanmaakblokjes in.
- Steek de aanmaakblokjes aan en zet onderin de EGG de schuif helemaal open voor voldoende lucht. Laat het deksel open.
- Als de aanmaakblokjes zijn opgebrand sluit je het deksel, na 10 tot 12 minuten.
- Leg het betreffende onderdeel (de pizzasteen bijvoorbeeld) in de EGG en stel de gewenste temperatuur in.
- Als de gewenste temperatuur is bereikt (wat maximaal 15 minuten duurt) kun je gaan bereiden.
- Houd tijdens het gebruik het deksel zo veel mogelijk gesloten.
- Roer bij opnieuw gebruik door de kolen zodat de as naar beneden valt. Vul zo nodig aan met nieuwe kolen.

