

CHURRASCO

magazine

BY FORGED

WAT IS CHURRASCO?

.....

DIT HEB JE NODIG VOOR JOUW
PERFECTE CHURRASCO-AVOND

.....

DE BESTE SPIESRECEPTEN, O.A.

- ★ KOFFIE PICANHA
- ★ REE MET GEDROOGDE PRUIMEN
- ★ GEFLAMBEERDE KWARTELTJES
- ★ VEGANSPIES MET TOFU,
MANGO EN GEMBER

COCKTAILTIPS, INTERVIEWS EN MEER!



Vlees, vuur, goed gereedschap en nog beter gezelschap zijn zo'n beetje de basisingrediënten van Churrasco. En niet te vergeten, veel goede recepten! Churrasco is zo veel omvattend dat wij besloten er een heel magazine aan te wijden: het Churrasco Magazine. Hierin lees je alles wat je nog niet wist over Churrasco, leer je wat je allemaal nodig hebt en raak je geïnspireerd door de vele heerlijke recepten en andere tips voor een geslaagde avond.

Wat te verwachten IN HET

INHOUDSOPGAVE

6. Wat is Churrasco?

10. Dit heb je nodig

14. Hoe ziet een Churrasco
avond eruit?

18. Interview Jelmer Grisel

22. Vleesrecepten

36. Gevogelterecepten

44. Interview Huub Smout

48. Visrecepten

54. The perfect drink



chten...

CHURRASCO

magazine

58. Groenterecepten

70. Interview Jeremy Vermolen

72. Sausjes en bijgerechten

82. Forged Flambadou

86. Flambadou recepten



21.



58.

WAT IS
CHURRASCO
HOE IS HET ONTSTAAN

6



0?

AN?



Churrasco is de Portugese en Spaanse benaming voor het grillen van vlees boven een open vuur. Het is een eeuwenoude traditie uit Zuid-Brazilië, dicht bij de grens met Argentinië. De bewoners van deze regio worden door andere Brazilianen steevast gaúchos genoemd, naar de Argentijnse cowboys van de pampa's.



Na een lange dag het vee gehoed te hebben, kwamen de families van de gaúchos bij elkaar om samen te genieten van gebarbecued vlees dat ze 'churrasco' noemden. Ze maakten een open vuur in de grond en grilden het vlees op lange spiesen langzaam boven de hete kolen. Terwijl het vlees zorgvuldig geroosterd werd, zaten deze families bij elkaar en vertelden over hun avonturen in de Pampas. De gaúchos draaiden het vlees en sneden er telkens de buitenste stukken af die samen met de groenten en het fruit werden rondgedeeld.

Churrascaria

Rond 1900 kwam een ondernemende gaúcho op het idee om dit concept te commercialiseren. Zo ontstond de eerste "churrascaria" in het zuiden van Brazilië. Vandaag vind je in heel Brazilië churrascarias, het is een onderdeel van hun cultuur geworden.

Uit simpele wegrestaurants ontstonden grote luxueuze 'Churrascarias' (grillrestaurant) met hun eigen all-you-can-eat formule, 'Rodizio' genaamd. Talloze obers (passador) lopen met grote spiesen door het restaurant en snijden de buitenkant van grote stukken vlees af met exotische namen als Fraldinha (bavette-achtig) of Alcatra (lendenbiefstuk). De gasten kunnen door middel van een simpele fiche aangeven of ze nog door wil eten, de groene kant betekent ja, de rode betekent pauze.



9



LEUK FEITJE

Deze manier van serveren, is ontstaan doordat een ober, lang geleden in restaurant Churrascaria Matias een spies bij de verkeerde tafel afleverde. De tafel kreeg als beloning voor hun eerlijkheid een plakje van het vlees. Dat bleek een schot in de roos en startte per ongeluk een nieuwe manier van grillen. De meest succesvolle keten is inmiddels Fogo de Chao (kampvuur) waarvan de bediening in een wat oubollige 'gaucho' outfit rondloopt. Desalniettemin is het een goedlopende zaak met zo'n 50 vestigingen en heeft sindsdien ook in de VS vaste grond onder de voeten. In de VS zijn Churrascarias met een kleine 100 restaurants inmiddels een fenomeen en staan bekend als Meat-Eater's Mecca's en 'Temples of meat'.

DIT HEB JE NODIG
VOOR DE PERFECTE

CHURRASCO BELEVING

BIJ JOU
THUIS

Vlijmscherpe V-spiesen

Veel Churrasco-recepten maak je met deze spiesen in de lengtes 50 cm, 60 cm en 70 cm. Door de v-vorm rijg je de gerechten moeiteloos aan het spit en blijft alles stevig op zijn plaats zitten. Het olijfhout zorgt ervoor dat je de spiesen van het vuur kunt halen zonder dat je handvat heet wordt.



50 CM



60 CM



70 CM

ZONDER SPIESEN
GÉÉN CHURRASCO

Handig uitserveren

Bij jouw Churrasco-avond is deze serveerpan een must. Neem de spies in de pan mee naar de tafel om voor je gasten het vlees van de spies af te snijden. Natuurlijk kun je de bereide gerechten ook in het pannetje aan tafel uitserveren. Sappen en vleesresten worden mooi opgevangen.



Grab it!

Deze RVS grijptangetjes hebben een gekartelde rand, waarmee gasten de afgesneden stukken vlees of groente gemakkelijk kunnen aanpakken. De tangetjes zijn helemaal in de stijl van Forged. De set bestaat uit 4 tangen.



Veelzijdige vorkspiesen

Sardines of een opgerolde worst op het menu? Of rijg je het vlees gewoon liever aan een 2-tandige vork? Deze vorkspiesen hebben een stevige punt en liggen stabiel op je grill. Je hebt de keuze uit 3 lengtes: 50 cm, 60 cm en 70 cm.

GEBRUIK NAAST DE

CHURRASCO FORGED PRODUCTEN

OOK DE JUISTE
MESSEN

Naast de Churrasco Forged producten zijn goede messen bij het bereiden van je recepten natuurlijk onmisbaar! Nu hebben we uiteraard overal een mes voor, maar voor de gerechten in dit magazine kun je de volgende messen goed gebruiken:



OLIVE FORGED
UNIVERSEEL MES



OLIVE FORGED
VLEESMES



OLIVE FORGED
KOKSMES



OLIVE FORGED
SLAGERSMES



Style de Vie Snijplank:
je kunt natuurlijk
niet zonder een goede
snijplank! Gebruik
bijvoorbeeld deze,
voorzien van een diepe
sappeul en vervaardigd
van acacia hout.



A man with a beard and a dark apron is smiling while grilling outdoors at night. He is holding a knife and appears to be cutting something on a wooden cutting board. The background shows a brick building and trees, suggesting a patio or backyard setting. The lighting is warm, likely from string lights or the grill itself.

Hoe ziet een Churrasco avond, er uit?

De Zuid-Amerikaanse passie en liefde voor lekker eten, lol maken, muziek en het goede leven is niet te missen en komt dan ook duidelijk tot uitdrukking in het Churrasco-concept vol met heerlijke vlees-, vis- en groentegerechten, lekkere cocktails en goed gezelschap!





Het plezier begint al met de voorbereidingen van de avond. Je zoekt de beste recepten uit, haalt alle ingrediënten in huis en begint met het voorbereiden van de gerechten. Wanneer je familieleden en vrienden aankomen, heb je een lekkere Caipirinha cocktail voor ze klaarstaan om de avond goed te starten. Je maakt de eerste spiesen klaar die meteen op de grill gaan. Picanha, lekker! Terwijl iedereen gezellig met elkaar kletst wordt er regelmatig

een blik op de grill geworpen waar de picanha al mooi begint te kleuren. Dan is de eerste spies klaar, je pakt je serveerpan erbij en gaat met de spies de tafel rond. Aan de tafel worden grote stukken picanha afgesneden die de gasten met de grijptangetjes zelf kunnen aannemen. Jullie proosten met een lekker biertje, wijntje of toch nog zo'n lekkere cocktail en het grote genieten begint. Tijd om de volgende spies voor te bereiden...



Dan is het tijd voor de flambadou! Dit is toch wel het hoogtepunt van de avond. De flambadou wordt in het vuur gelegd en de oesters en de biefstukcarpaccio worden klaargemaakt. Zodra de kegel roodgloeiend is wordt het vette spek erbij gepakt en in de kegel gestopt. Sissend vat het vet vlam waarna het onder toezicht van je verwonderde gasten over het gerecht wordt gesprenkeld.

**OP DE ACHTERGROND DRAAIT OP JE SPOTIFY
EEN LEKKER BBOMUZIEKJE, ZOALS:**

BOSSA NOVA



**OSWALDIR E CARLOS
MAGRAO**



A man with a beard and short hair is smiling broadly, looking down at a grill. He is wearing a dark t-shirt. In the foreground, his hands are visible, holding several metal grilling tools with wooden handles. The background is a blurred outdoor setting with green foliage. The overall mood is warm and happy.

INTERVIEW

Jelmer Grisel

Eén van de voorvechters van authentieke smaken en kooktechnieken. Van huis uit journalist met een passie voor koken en lekker eten, heeft hij nu zijn eigen onderneming “Alles voor de Smaak”, waarmee hij als chef veel hobbykoks de weg wijst in een gezonde, culinaire wereld. Omdat hij het liefst buiten kookt, geeft Jelmer regelmatig grill-masterclasses.

Vertel, hoe ben je in de culinaire wereld terechtgekomen?

Het is mij letterlijk met de paplepel ingegoten om meer dan gemiddeld aandacht te besteden aan het bord eten dat je op tafel zet. Mijn moeder staat al jaren bekend om haar beruchte pastasaus en mijn vader steekt al meer dan 30 jaar regelmatig de barbecue aan om zijn zelf gemarineerde ossenhaassaté te grillen. Dat in combinatie met een oma die in de huishouding en keuken van een baron werkte en dus regelmatig groenten en wild van eigen land moest verwerken en de basis voor een culinaire wijsneus is gelegd.

In eerste instantie lag mijn passie bij muziek. Ik maakte als klein jongetje al radio en draaide muziek op feestjes. Na een journalistieke opleiding werkte ik als eindredacteur bij Radio 538 totdat mijn carrière als club DJ van de grond kwam. Ik draaide zeven jaar lang overal en nergens. Van de grote Nederlandse clubs, tot Frankrijk, Ibiza en Stockholm. Maar de late uren en het onregelmatige ritme gingen mij tegenstaan en ik besloot mij te richten op mijn andere passie en dat was eten en eten koken. In mijn toenmalige woonplaats Zwolle ging ik werken bij een grote kookwinkel, waar ik ontzettend veel productkennis heb opgedaan. Daarnaast heb ik daar zo ongeveer de complete kookboekenafdeling van voor tot achter uitgelezen.

In Zwolle zit ook Restaurant De Librije*** en daar kon ik in de avonden assisteren bij workshops in Librije's Atelier. Ik vond het fantastisch om op die manier met eten bezig te zijn en leerde tegelijkertijd ontzettend veel technieken. Maar ik leerde ook heel veel over de ingrediënten. Uitbenen van vlees, het schoonmaken en fileren van vis, ik leerde het allemaal van mensen die ontzettend goed zijn in hun beroep.

Toen ik de kans kreeg om mijn eigen moestuin te beginnen, besloot ik te starten met een weblog, waarop ik wekelijks een artikel deelde over de verschillende groenten die ik verbouwde en de algehele voortgang van mijn groentetuin. Ik vond het heerlijk weer een beetje terug te kunnen naar mijn journalistieke roots en

dat in combinatie met mijn nieuwe hobby. De artikelen werden heel goed gelezen en ik begon vanaf dat moment ook met het schrijven van recepten, waarin ik producten uit mijn moestuin gebruikte om gerechten te maken. Hierbij kwam buitenkoken en koken op vuur natuurlijk ook uitgebreid aan de orde.

Uiteindelijk ben ik gestopt met mijn werk bij de kookwinkel en De Librije, om mijn eigen bedrijf te starten. Met Alles voor de Smaak deel ik sindsdien heel graag de kennis die ik heb opgedaan door dingen gewoon te doen en zelf uit te zoeken. Ik geef kookdemonstraties in opdracht van verschillende merken keukenapparatuur, maar ook voor verschillende barbecue merken. Daarnaast verzorg ik barbecue workshops en -catering op elke locatie in Nederland en ik maak kookvideo's en schrijf nog altijd recepten en artikelen.

Hoe is die overstap voor je gegaan en hoe heb je je bedrijf opgebouwd tot wat het nu is?

Die overstap is eigenlijk heel vloeiend en natuurlijk gegaan. Je zou kunnen zeggen dat ik van DJ langzaam ben geëvolueerd tot Chef. Het opbouwen van mijn eigen bedrijf was natuurlijk spannend en best wel een risico. Het was (en is overigens nog steeds) hard werken, maar misschien ben ik daar ook wel een beetje verslaafd aan. Als ik een lange dag keihard heb gewerkt en ik heb iets fantastisch kunnen neerzetten (maakt niet uit of het nu een workshop of een catering is) dan is het gevoel van voldoening onbetaalbaar. Het gevoel dat je mensen een fantastische avond hebt laten beleven met fantastisch eten, of deelnemers van een workshop heel erg veel kennis hebt kunnen bijbrengen, is onbetaalbaar. Daar doe ik het voor.

Je hebt de Churrasco serie en de Forged Flambadou onlangs in gebruik gehad tijdens een BBQ van Forged. Wat is je ervaring hiermee?

Het feitelijke grillen vindt zijn herkomst toch echt wel in Zuid-Amerika. Grote stukken vlees gebakken boven een houtvuur is toch wel de

A photograph of a man with a beard and short hair, smiling broadly. He is wearing a dark blue button-down shirt. He is holding a glass of red wine in his left hand. In front of him on a wooden table is a plate of food, including what looks like a burger or a sandwich with some sides. The background is slightly blurred, showing some greenery and a wooden structure.

“IK BEN ZELF GROOT LIEFHEBBER VAN VOLLE, UITGESPROKEN SMAKEN EN CONTRASTEN”



oervorm van koken en de Churrasco-serie van Forged speelt daar perfect op in. Ik heb die serie zelf al enige tijd in gebruik en ik vind de spiesen geweldig! Kwalitatief zijn ze fantastisch, maar daarnaast is de uitstraling ook nog eens te gek.

Buiten koken is voor tachtig procent wat ik doe en daarbij is 'beleving' een ontzettend belangrijk aspect. Die beleving creëer je heel makkelijk met de Churrasco spiesen, maar als je echt los wilt gaan, dan is de flambadou het ultieme hebbeding. Bij een catering verras ik mijn gasten graag met mooie bereidingen op vuur en de flambadou is daarvoor een schitterend stuk gereedschap! Brandend vet gebruiken om je vlees mee te bereiden.. hoeveel spectaculairder wil je het hebben?

Een aantal van de recepten uit dit magazine is door jou geschreven. Welke hiervan is jouw favoriet en waarom?

Ik ben zelf groot liefhebber van volle, uitgesproken smaken en contrasten. Daarom is de spies van hert met spek en gedroogde pruimen wel een favoriet. Maar de eendenborst met Grand Marnier scoort toch ook wel heel hoog. Juist omdat de eend aan een Churrasco spies niet is wat het lijkt (veel mensen denken aan picanha wanneer ze de foto's zien), ben ik er fan van. De Grand Marnier met z'n sinaasappelsmaak maakt de eendenspies helemaal af.

Wat is je persoonlijke tip voor een geslaagde Churrasco avond? En dan vooral vanuit culinair oogpunt, dus qua ingrediënten/recepten, etc.

Churrasco draait in eerste instantie om open vuur en mooie stukken vlees of vis. Maar vergeet ook vooral de bijgerechten niet! Rijg eens groenten aan een spies, of bereid ook je nagerecht boven het open vuur. Feitelijk kun je met de Churrasco spiesen alles boven het vuur klaarmaken, dus verras jezelf en je gasten met onverwachte smaakcombinaties. Experimenteer er lekker op los en geniet!



VLEES- RECEPTEN

Geen Churrasco zonder vlees! Naast picanha hebben we nog veel meer heerlijke recepten voor je in petto. Wat dacht je van varkenshaas gemarineerd in een rode-wijnmarinade met een parmezaankorst? Of de spies van ree met met pruimen en spek, een match made in heaven!





Het meest geliefde stuk rundvlees in Brazilië en dat is niet voor niets. De bereiding van dit spectaculaire stuk vlees is niet moeilijk en daarom zeker de moeite waard!

BEREIDING

1 Droog het vlees af met keukenpapier of een theedoek. Leg het vlees met de vetzijde naar boven. Snijd met een scherp mes de vetlaag 6 tot 13 mm dik. Snijd het overige vet weg. Draai het vlees om en verwijder de zichtbare vliesjes. Tip: kijk op de volgende pagina voor een duidelijke snij-instructie.

2 Draai vervolgens het vlees weer terug en snijd de picanha door de helft. Bij de eerste helft van de picanha haal je de hoekjes ervan af zodat je er 2 rechthoeken van kan maken. Eén stuk zal iets langer zijn, dat is niet erg. Herhaal dit met het overige stuk picanha. Je hebt nu 4 rechthoekige stukken vlees, deze gebruiken we voor dit recept. De overige 10 stukjes zijn te gebruiken voor het knoflook picanha-recept op pagina 27.

3 Wrijf de stukken picanha in met zout. Pak het grootste stuk en vouw deze in een C-vorm. Schuif deze vervolgens over de spies heen. Doe dit vervolgens met de overige stukken en zorg dat je van groot naar klein gaat. Je eindigt dus met het kleinste stuk vlees. De reden hiervoor is dat het kleinste stuk iets gaarder zal worden. Hierdoor heeft iedereen meer keuze over welke gaarheid ze lekkerder vinden. Daarnaast houdt het kleinste stuk vlees hierdoor ook meteen de rest van het vlees tegen als de spies verticaal staat terwijl het vlees wordt afgesneden.

4 Leg de spies op de grill boven de hete houtskool. Zorg dat het vlees er ongeveer 25 cm boven hangt. Draai de spies om de minuut om. Wanneer na een paar minuten de perfecte temperatuur is bereikt, begint de vetlaag te borrelen en weg te smelten. Het vlees krijgt nu een mooie goudbruine kleur. Het vet geeft het vlees extra smaak. De gaúcho's hadden natuurlijk geen vleesthermometer. Voor hen gold de regel 'Zodra het vetlaagje goudbruin is, is het goed'. Haal het vlees van de BBQ en serveer deze uit aan tafel door aan de zijkanten de plakjes vlees af te snijden. Is er nog vlees over dan kun je de spies desgewenst terugplaatsen op de BBQ en dit vervolgens herhalen.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

INGREDIËNTEN

- ★ 1 picanha van 1,5 kg
- ★ 4 el zoutvlokken

PICANHA

Tip: Kijk op de volgende pagina voor een duidelijke snij-instructie.

HOE SNIJD JE EEN PICANHA?



LEG HET VLEES MET DE VETZIJDE NAAR BOVEN. SNIJD MET EEN SCHERP MES DE VETLAAG 6 TOT 13 MM DIK. SNIJD HET OVERIGE VET WEG. DRAAI HET VLEES OM EN VERWIJDER DE ZICHTBARE VLIJESJES.

2

DRAAI VERVOLGENS HET VLEES WEER TERUG EN SNIJD DE PICANHA DOOR DE HELFT.



3

BIJ DE EERSTE HELFT VAN DE PICANHA HAAL JE DE HOEKJES ERVAN AF ZODAT JE ER 2 RECHTHOEKEN VAN KAN MAKEN.



4

HERHAAL DIT MET HET OVERIGE STUK PICANHA. JE HEBT NU 4 RECHTHOEKIGE STUKKEN VLEES.



KNOFLOOK PICANHA

Voor de echte knoflookliefhebber is er een lekkere variatie op de picanha: de knoflook picanha. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld de overgebleven stukjes picanha uit het vorige recept.

INGREDIËNTEN

- ★ 50 gr knoflook
- ★ 1 el azijn
- ★ 100 ml olijfolie
- ★ zout
- ★ picanha

BEREIDING

1 Pureer de knoflook samen met de azijn en 50 ml olijfolie ongeveer 10-15 seconden in een blender.

Voeg vervolgens de andere helft van de olie langzaam toe, en meng dit totdat je een soort mayonaise krijgt. Plaats de saus afgesloten in de koelkast. Dit kan eventueel al een dag van tevoren worden gemaakt.

2 Pak de picanha en snijd met een scherp mes de vetlaag 6 tot 13 mm dik. Snijd het overige vet weg (tip: dit vet is goed te gebruiken voor de flambadou). Draai het vlees om en snijd de vliesjes eraf. Snijd van de picanha vervolgens tegen de draad in stukken van rond de 7 cm lang en 4 cm breed en ongeveer 2,5 cm dik.

3 Rijg het vlees in het midden aan de spies. Herhaal dit met de andere stukken. Zodra deze zijn geregen, kan je het vlees naar smaak met het knoflookmengsel bestrijken (let op: de smaak kan erg sterk zijn als er te veel wordt gebruikt). Strooi er vervolgens wat zout overheen.

4 Grill de spies ongeveer 7 minuten aan één kant, draai de spies om en grill nog zo'n 5 à 8 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid en de warmte van je BBQ). Zodra het knoflookmengsel een mooie donkergouden kleur heeft, is het goed. Haal de spies van het vuur en serveer deze uit.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

KOFFIE PICANHA

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

Wachttijd
45 minuten

INGREDIËNTEN

- ★ 330 gr bruine suiker
- ★ 130 gr gemalen espresso- of koffiebonen
- ★ 290 gr zeezout
- ★ 7 groene Pimientos de padrón pepertjes
- ★ 30 gr zwarte peper
- ★ 40 gr knoflookpoeder
- ★ 2 el kaneel
- ★ 2 el komijnpoeder
- ★ 2 el cayennepeper
- ★ picanha

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged mes
- ★ vijzel of hakmolen
- ★ mengkom
- ★ V-vormige Churrasco Spies

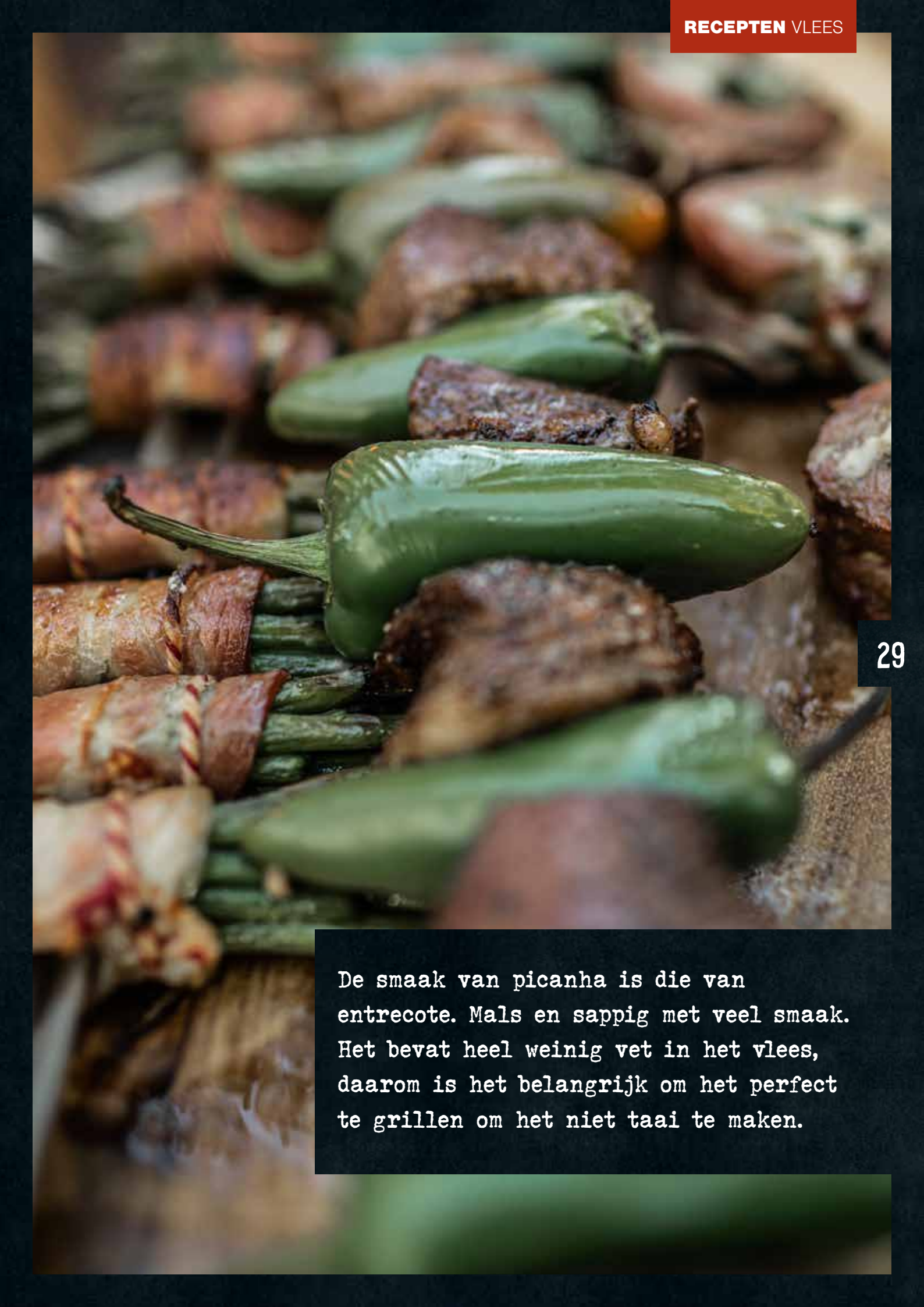
BEREIDING

1 Doe alle ingrediënten in een kom en meng alles goed met de hand door elkaar. Zorg ervoor dat er geen klontjes in zitten. Bewaar je rub afgesloten op een donkere plaats, dan is het zeker 6 maanden houdbaar.

2 Zorg ervoor dat je stukjes vlees allemaal ongeveer 2,5 cm dik zijn. Strooi de dry-rub op het vlees en zorg voor een gelijkmatige verdeling aan alle kanten van het vlees. Wrijf de rub zorgvuldig in het vlees, wikkel het vlees in keukenfolie of doe het in een zakje of bakje en laat de rub ongeveer 3 kwartier intrekken in de koelkast (langer intrekken kan altijd). Wanneer de rub is ingetrokken rijg je het vlees in het midden aan de spies, om en om met een groene peper.

3 Grill de spies ongeveer 5 minuten aan één kant, draai de spies om en grill nog zo'n 5 á 8 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid en de warmte van je BBQ). Serveer de stukjes picanha direct.



A close-up photograph of a grill with various meats and vegetables. In the foreground, a large, bright green pepper is the central focus. To its left, there are several skewers of meat wrapped in bacon. Other pieces of meat, including what appears to be a picanha steak, are scattered across the grill. The background is filled with more food, slightly out of focus, creating a sense of a busy grill station.

De smaak van picanha is die van entrecote. Mals en sappig met veel smaak. Het bevat heel weinig vet in het vlees, daarom is het belangrijk om het perfect te grillen om het niet taai te maken.

Parmezaan wordt nog altijd volgens traditioneel recept gemaakt in de Italiaanse provincies Parma, Modena en Reggio Emilia. De wrongel wordt eerst 8-10 uur op een temperatuur van 50 graden gehouden, voordat deze het pekelbad in gaat. Daarna rijpt de kaas nog 12 tot 32 maanden.



VARKENSHAAS MET PARMEZAANKORST

Een combinatie waar je misschien niet zo snel op zou komen, mals varkensvlees in combinatie met Parmezaanse kaas. Wat ons betreft een match made in heaven! In combinatie met de kruiden is dit een verrassend en smaakvol gerecht.

INGREDIËNTEN

- ★ 1 kg varkenshaas kort
- ★ 1 el verse salie, fijngehakt
- ★ 100 gr geraspte Parmezaanse kaas

Voor-
bereidingstijd
20 minuten

Wachttijd
5 uur

VOOR DE MARINADE

- ★ 250 ml rode wijn
- ★ 15 blaadjes salie, fijngehakt (gedroogd kan ook)
- ★ 2 sjalotjes
- ★ 4 teentjes knoflook
- ★ 1 el zout
- ★ 2 el milde mosterd
- ★ 1 el rozemarijn, fijngehakt (gedroogd kan ook)
- ★ 1 el oregano, fijngehakt (gedroogd kan ook)
- ★ 1 tl gemalen komijn
- ★ 1 tl paprikapoeder
- ★ 1 tl zwarte peper
- ★ 200 ml olijfolie

BEREIDING

1 Start met de marinade. Doe de salie, sjalotjes, knoflook, zout, rozemarijn, oregano, komijn, paprikapoeder en peper in de mixer en vermaal met elkaar. Voeg vervolgens de wijn, mosterd en olijfolie toe en mix opnieuw.

2 Snijd de varkenshaas in dikke plakken van zo'n 2,5 cm en doe deze in een kom samen met de marinade. Meng goed door elkaar en laat dit minimaal 5 uur trekken in de koelkast.

3 Rijg de varkenshaas aan de spies en strooi er nog een beetje salie overheen. Bak de varkenshaas zo'n 10 minuten en keer om de 2 á 3 minuten om. Bestrooi vervolgens de bovenkant van het vlees met de Parmezaanse kaas. Zodra deze is gesmolten draai je hem om naar de vuurkant en bestrooi je de andere kant met de kaas. Draai de spies regelmatig tot de gewenste gaarheid is bereikt. De kaas zal op een gegeven moment een beetje goudbruin en lekker krokant zijn. Bij het uitserveren kun je er naar smaak nog wat Parmezaanse kaas overheen strooien.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

32

LAMSKOTELET

INGREDIËNTEN

- ★ 2 lamsracks (liefst per rack een even aantal botjes)
- ★ 6 teentjes knoflook
- ★ 20 gr verse rozemarijn
- ★ peper en zout

BEREIDING

1 Maak de botjes van de lamskotelet schoon. Snijd de koteletjes per 2 zodat je de spies tussen de botjes in kunt prikken. Pers de knoflook en hak de rozemarijn fijn. Besprenkel de lamskoteletten met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Wrijf ze vervolgens dik in met het mengsel van de knoflook en rozemarijn.

2 Plaats de Churrasco spies nu boven het vuur en grill het vlees ongeveer 15 minuten totdat deze rosé is van binnen.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

SPIES VAN REE MET GEDROOGDE PRUIMEN

33

INGREDIËNTEN

- ★ 600 gr reerugfilet
- ★ 8 gedroogde pruimen
- ★ 150 gr vet spek
- ★ peper
- ★ zout

BEREIDING

1 Snijd de reerug in 4 gelijke delen van 150 gram. Snijd het vet spek in 4 plakjes en rijg vervolgens een stuk reerug, een plakje vet spek en twee pruimen op de vorkvormige Churrasco spies en herhaal dit 3 keer tot alle ingrediënten op de spies zitten.

2 Plaats de Churrasco spies nu direct boven het vuur en grill de ingrediënten tot ze een mooi kleurtje hebben en het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 55 graden.

3 Laat de spies nu 5 minuten rusten en bestrooi het vlees met versgemalen zwarte peper en zout.



BIEFSTUK GORGONZOLA SPINAZIE

INGREDIËNTEN

- ★ 800 gr kogelbiefstuk
aan één stuk
- ★ peper en zout
- ★ 200 gr gorgonzola dolce
- ★ 25 gr verse spinazie

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged vleesmes
- ★ bindtouw
- ★ V-vormige Churrasco Spies

BEREIDING

1 Laat de gorgonzola op kamertemperatuur komen. Snijd de kogelbiefstuk vanaf zo'n 1,5 cm hoogte in en blijf doorgaan met snijden totdat je een rechthoekige plak van zo'n 1,5 cm dik hebt.

2 Wrijf één kant van het vlees in met peper en zout en smeer het vervolgens in met de gorgonzola. Leg hierboven op de verse spinazie. Rol het vlees op en bind het op met het kooktouw. Zorg dat je het touw zo opbindt dat je het vlees tussen de touwtjes in, in stukken kunt snijden. Maak de stukken ongeveer 3-4 cm dik.

3 Rijg de stukken vlees aan het midden van de spies. Grill de spies in ongeveer 12 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid en de warmte van je BBQ) met af en toe omdraaien.

Voor-
bereidingstijd
20 minuten





Gorgonzola is een blauwschimmelkaas van volle koemelk uit het noorden van Italië die al sinds eeuwen vervaardigd wordt. De gebruikte schimmel, *Penicillium glaucum*, is verantwoordelijk voor de karakteristieke smaak.

GEVOGELTE RECEPTEN

Niet alleen vlees, maar ook gevogelte doet het goed aan de spies! We hebben een aantal heerlijke recepten voor je verzameld. Let er tijdens het bereiden wel op dat het gevogelte goed gaar is.





PICANHA VAN EENDENBORSTFILET

INGREDIËNTEN

- ★ 2 eendenborstfilets
- ★ grof zeezout
- ★ een flinke scheut Grand Marnier

BEREIDING

1 Maak de eendenborst schoon en verwijder indien nodig de achtergebleven veerpennen uit de vetlaag. Snijd de eendenborsten over de lengte in gelijke stukken.

2 Vouw deze stukken met de vetkant naar buiten in een boogje en rijg ze vervolgens aan de Churrasco spies.

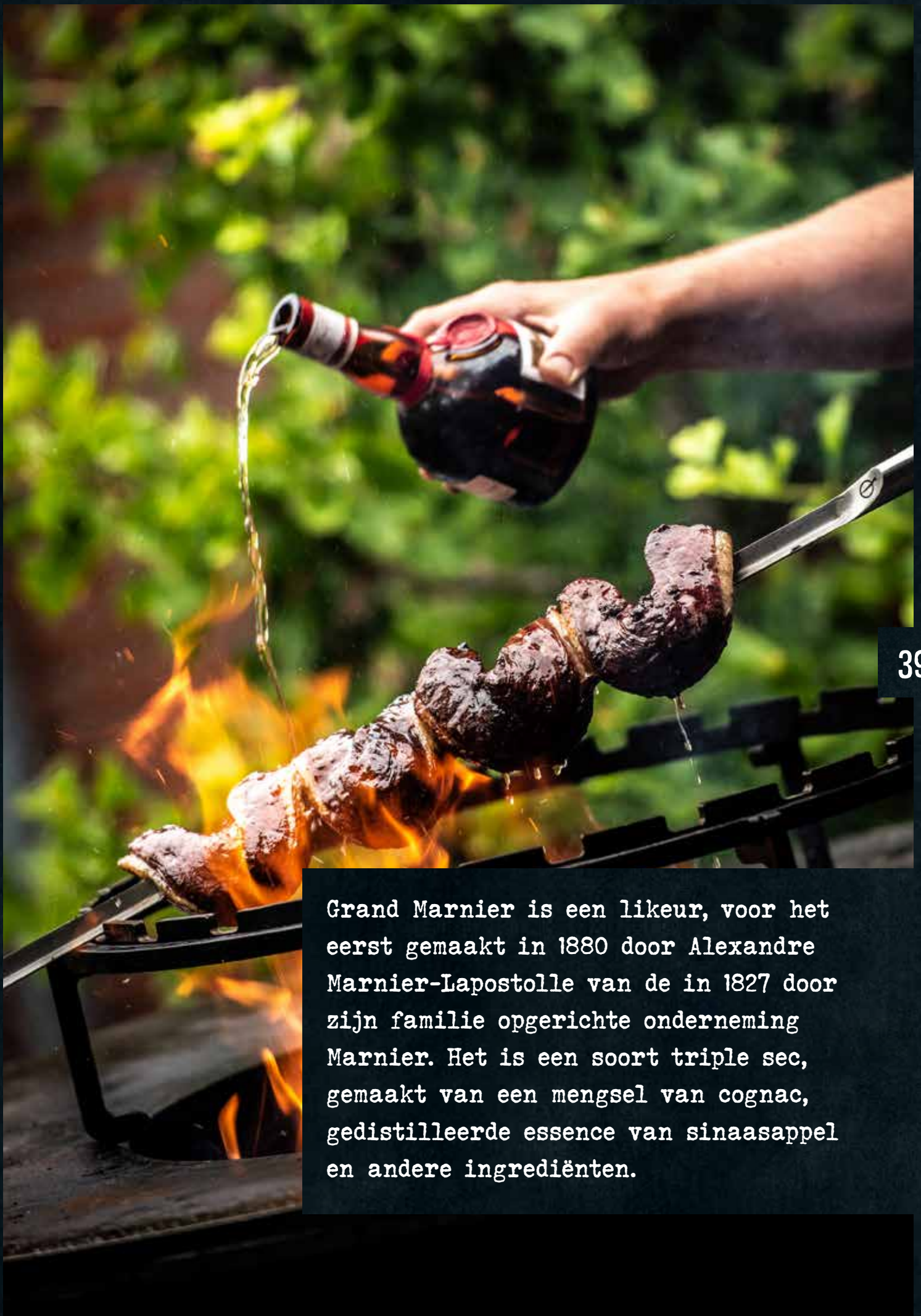
3 Bestrooi de eendenborstfilets met grof zeezout en plaats de Churrasco spies naast het directe vuur en niet midden in de vlammen. Keer de spies regelmatig tot de filets een kerntemperatuur hebben bereikt van 50 graden.

4 Giet nu een flinke scheut Grand Marnier over de eendenborstfilets en plaats de Churrasco spies nu nog enkele minuten direct boven de vlammen om het vet krokant te bakken en de eend een mooie kleur te geven.

5 Laat de eendenborstfilets nog 10 minuten rusten voordat je ze aansnijdt.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten





Grand Marnier is een likeur, voor het eerst gemaakt in 1880 door Alexandre Marnier-Lapostolle van de in 1827 door zijn familie opgerichte onderneming Marnier. Het is een soort triple sec, gemaakt van een mengsel van cognac, gedistilleerde essence van sinaasappel en andere ingrediënten.

SPIES MET GEFLAMBEERDE KWARTELTJES

INGREDIËNTEN

- ★ 4 kwartels
- ★ 2 el honing
- ★ 4 el franse mosterd
- ★ 1 tl dille topjes
- ★ een flinke scheut Calvados

BENODIGDHEDEN

- ★ vorkvormige Churrasco spies
- ★ mengkom
- ★ kooktouw

Calvados is een op cognac gelijkende sterke eau de vie (alcoholpercentage: 40–45%) verkregen door het destilleren van appelcider. De drank is afkomstig uit het gelijknamige departement (Calvados) in Normandië.

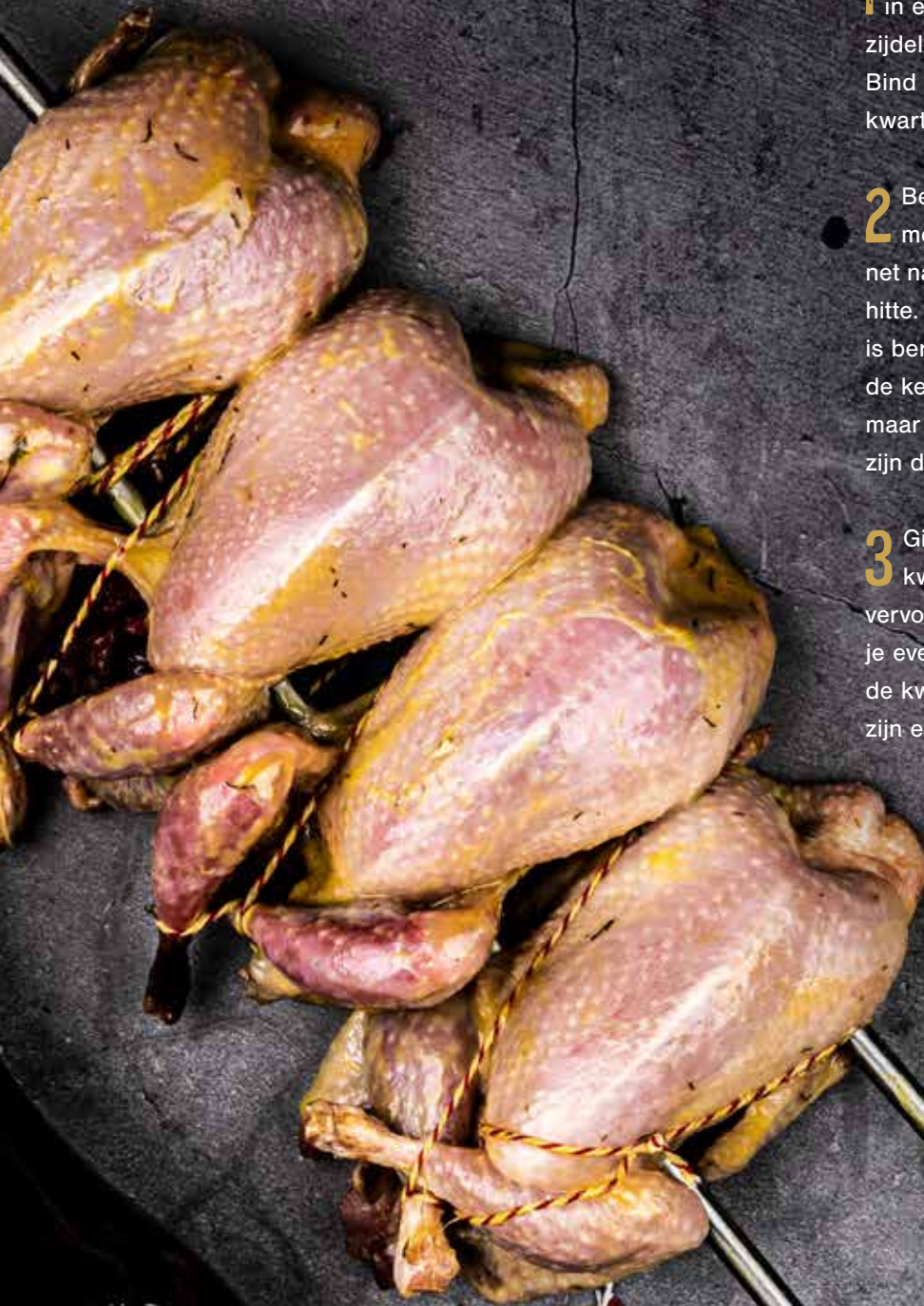
BEREIDING

1 Meng de honing, mosterd en dille met elkaar in een kom en zet apart. Rijg de kwartels zijdelings aan de vorkvormige Churrasco spies. Bind met het kooktouw de pootjes van de kwartels bij elkaar, tegen het lijfje aan.

2 Bestrijk nu de kwartels met het honing-mosterd-dille mengsel en plaats de spies net naast het vuur, dus niet direct boven de hitte. Keer regelmatig tot een kerntemperatuur is bereikt van ongeveer 65 graden. Let op: meet de kerntemperatuur van een kwartel, in de borst, maar ook tussen het lijf en het achterpootje. Dit zijn de dikste stukken van het beestje.

3 Giet een flinke scheut Calvados over de kwartels en plaats de Churrasco spies vervolgens direct boven het vuur. Dit proces kan je eventueel nog enkele keren herhalen. Rooster de kwartels tot ze mooi goudbruin en krokant zijn en de kerntemperatuur 70 graden bedraagt.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten



SHOARMASPIES VAN KIPPENDIJ

Voor-
bereidingstijd
15 minuten
Wachttijd
2 uur

INGREDIËNTEN

- ★ 800 gr kippendij
- ★ 1 citroen
- ★ 1 tl knoflookpoeder
- ★ 1 tl gemalen koriander
- ★ ½ tl kurkuma
- ★ ½ tl gemalen kruidnagel
- ★ 1 tl paprikapoeder
- ★ 1 tl komijnpoeder
- ★ 1 tl versgemalen zwarte peper
- ★ ½ tl kaneelpoeder
- ★ 1 tl gemberpoeder
- ★ ½ tl cayennepeper
- ★ ½ tl zeezout

BEREIDING

1 Snijd de dikkere stukken vet van de kippendij en snijd het vlees vervolgens door 2-en, zodat ze groot genoeg zijn om over beide punten van de spies te kunnen schuiven. Doe alle overige ingrediënten in de mengkom, roer goed door en voeg vervolgens de stukken kippendij toe.

2 Meng alles goed en zorg dat de kip rondom goed is bedekt met de kruidenmix. Dek de mengkom af en zet deze minimaal 1 uur in de koelkast om in te laten trekken.

3 Rijg de volgende dag de stukken kippendij aan de Churrasco spies en begin en eindig met een halve citroen. Gaar de kippendijen in eerste instantie op een klein beetje afstand van het directe vuur, draai regelmatig. Wanneer de kerntemperatuur minimaal 70 graden bedraagt, mag je de spies direct boven het vuur plaatsen.

4 Grill de shoarma van kippendij nu totdat deze een mooi bruin kleurtje heeft en een kerntemperatuur van 74 graden heeft.

5 Snijd de shoarma van kippendij met een scherp mes in dunne plakken, terwijl deze nog aan de Churrasco spies zit.



KIPPENDIJSPIES OMWIKKELD MET SPEK

Een zoutje met een zoetje. De marinade die hiervoor wordt gebruikt zorgt voor het zoete accent terwijl het spek zorgt voor de zoute tegenhanger. Kippendijen drogen niet uit waardoor deze heerlijk mals en sappig blijven na het bakken.

INGREDIËNTEN

- ★ 1 kg kippendijen
- ★ +/-30 plakjes ontbijtspek

VOOR DE MARINADE

- ★ 100 ml Pedro Ximénez
- ★ 50 ml olijfolie
- ★ 3 el gembersiroop
- ★ 1 el geraspte gember
- ★ 1 el fijngehakte rode peper
- ★ 1 tl zout
- ★ 1 tl gemalen 4 seizoenen peper
- ★ 1 fijngesnipperde rode ui

Voor-
bereidingstijd
30 minuten
Wachttijd
2 uur

BEREIDING

Snijd de dikkere stukken vet van de kippendijen en vervolgens in drie gelijke delen zodat je een soort repen vlees krijgt.

Doe alle ingrediënten van de marinade in een mengkom en roer deze door. Voeg de kip hier aan toe, hussel deze door de marinade zodat hij goed is bedekt. Laat dit minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast staan.

2 Leg de plakken ontbijtspek klaar en wikkel elk plakje om een stukje kip. Rijg deze vervolgens aan de spies en plaats de spies boven het vuur. Draai het vlees elke 3 minuten. Na ongeveer 20 minuten zijn de kippendijen gaar en kun je ze uitserveren.



INTERVIEW

Muhib Sınoğlu



Deze ambitieuze hobbykok is naast zijn drukke baan als onderhoudsmonteur van liften graag uitgebreid met koken bezig en slingert met grote regelmaat zijn smoker aan. Via via is Huub in contact gekomen met Forged en zo uiteindelijk gevraagd om als gastheer op te treden tijdens een Churrasco-avond. Onbedoeld is hij hiermee misschien wel het gezicht van Forged geworden.



46

Je bent te zien in de promotiefilmpjes van Churrasco Forged en Forged Flambadou. Hoe vond je het om een belangrijke rol hierin te spelen?

Ontzettend gaaf. Ik ben normaal niet het type dat per se op de voorgrond hoeft te staan en zeker als er een camera bij is dan houd ik me liever wat afzijdig. Ik vond dit eerlijk gezegd dan ook wel spannend en was in het begin best wat nerveus. Gelukkig is koken en barbecueën een soort tweede natuur voor me, dus toen ik me eenmaal focuste op het klaarmaken van al die heerlijke gerechten kon ik dat prima loslaten. Ik vind het eindresultaat echt fantastisch geworden en ben ontzettend trots op de filmpjes en foto's. Ik laat ze dan ook te pas en te onpas aan iedereen zien, haha. Al blijft het ook best gek om mezelf overal terug te zien.

Wat vond je ervan om met de Churrasco spiezen, de serveerpan en de serveertangen te werken? Was je al bekend met het Churrasco concept of nog helemaal niet?

Ik had al wel eens een spies gebruikt, maar het gehele Churrasco-concept was nieuw voor me. Wat een leuke serie! De serveerpan en de tangetjes maken het echt helemaal af. De server is ook echt wel onmisbaar bij het uitserveren, omdat je de spiesen er in vast kunt zetten en zo dus de spies makkelijk aan tafel kunt aansnijden. Ook ideaal omdat het pannetje het vet en de restjes vlees opvangt. De tangetjes zijn heel handig en vooral voor je gasten heel leuk, die worden hiermee ook echt meegenomen in het Churrasco-gevoel.





“ HET BLIJFT NATUURLIJK
STIEKEM GEWOON HEEL LEUK
OM MET VUUR TE SPELEN ”

Wat is je ervaring met de flambadou van Forged? Waarom zou je hem in huis moeten halen?

Wat een gaaf ding is dat! Ik kende het wel, maar had 'm nog nooit in het echt gezien of er mee gewerkt. Maar wát een tof ding. Het blijft natuurlijk stiekem gewoon heel leuk om met vuur te spelen, en als je er dan ook nog op een hele simpele manier lekkere gerechten mee kunt klaarmaken... ik ben verkocht! Ook voor je gasten is het een hele beleving om de flambadou te zien, vuur blijft toch iets fascinerends haha. Je kunt er dus ook wel echt indruk mee maken! Los daarvan is de smaak die je met de flambadou krijgt ook echt wel een toevoeging, die is niet te vergelijken. Al met al dus zeker een item dat je als barbecueliefhebber in huis moet halen!

Wat is je favoriete recept om met de Churrasco spiesen te maken?

De picanha is toch wel mijn favoriet. Naast dat de smaak fantastisch is hééft het ook gewoon iets om van die grote stukken vlees aan zo'n stoere spies te grillen.

Wat vind je het leuke aan Churrasco t.o.v. 'gewoon' barbecueën?

Toch wel de sfeer. Nu betekent barbecueën en buiten koken natuurlijk altijd een hoop gezelligheid, maar met Churrasco is dat toch net even anders. De diversiteit aan gerechten, de verschillende producten, het grillen boven open vuur.. het brengt net even wat meer dan alleen achter je barbecue staan. Dit ga ik zeker vaker doen!

VIS- RECEPTEN

Naast vlees is vis natuurlijk ook heerlijk op de BBQ. Denk bij de keuze van een vis dan wel aan de stevigheid. Vissen als tong, tilapia, schol of zelfs kabeljauwfilet lenen zich minder goed voor open vuur, omdat ze gemakkelijk uit elkaar kunnen vallen. Daarnaast zijn er ook heerlijke gerechten met schaal- en schelpdieren.





GAMBASPIES

INGREDIËNTEN

- ★ 6 grote, verse gamba's met schaal (de grootste die je kunt vinden bij de visboer)
- ★ 3 limoenen
- ★ verse peterselie

BEREIDING

1 Spoel de garnalen schoon en rijg ze aan de vorkvormige Churrasco spies door ze door hun buik te prikken en de punten van de spies er door de rug van de garnalen weer uit te laten komen. Besprenkel de garnalen met het sap van 1 limoen, vlak voordat je gaat grillen. Herhaal dit enkele keren terwijl de garnalen direct boven het vuur hangen.

2 Wanneer de garnalen een mooie rode kleur hebben en minimaal 5 minuten zijn geroosterd, mag je ze van het vuur halen. Serveer met een partje limoen en wat fijngehakte verse peterselie.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten



OCTOPUSTENTAKELS

INGREDIËNTEN

- ★ Pulpo tentakels
- ★ 1 wortel
- ★ 1 ui
- ★ 3 teentjes knoflook
- ★ 1 tablet groentebouillon
- ★ 200 ml sherry
- ★ 1 el zout
- ★ 1 tl paprikapoeder (dulce)
- ★ 1 tl peper
- ★ 2 el ahornsiroop
- ★ citroensap van een halve citroen
- ★ 2 el PX sherry
- ★ 1 tl zoutvlokken

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged koksmes
- ★ vorkvormige Churrasco spies
- ★ mengkom
- ★ pan

Voor-
bereidingstijd
20 minuten

Wachttijd
270 minuten
+eventueel
invriestijd

BEREIDING

1 Als eerste dien je de octopus in te vriezen. Dit is puur om de octopus malser te maken. Het water zet uit als het bevriest en hierdoor drukken de ijskristallen de celwanden kapot.

2 Maak een bouillon van de wortel, een ui in partjes, 3 geplette teentjes knoflook, een groentebouillonblokje, 200 ml sherry, zout en genoeg water om de octopus net onder water te zetten. Kook de octopus op een laag vuur voor ongeveer 1,5 uur.

3 Laad de octopus afkoelen en snijd de pulpo tentakels er af.

4 Maak ondertussen de marinade van paprikapoeder, peper, ahornsiroop, citroensap, PX sherry en zout in een grote mengkom en roer dit goed door. Meng de tentakels vervolgens met de marinade in de mengkom en laat minimaal 2 uur afgedicht trekken in de koelkast.

5 Rijg de octopus aan de spies en grill hem voor ongeveer 7 minuten. Niet te lang, anders wordt hij taai.

ZALMFILLET, DILLE EN CITROEN

INGREDIËNTEN

- ★ 800 gr zalmfilet met huid.
- ★ 2 citroenen
- ★ een bosje verse dille
- ★ grof zeezout

BENODIGDHEDEN

- ★ V-vormige Churrasco spies

BEREIDING

1 Snijd de zalm in 4 gelijke delen van ongeveer 200 gram. Bestrooi deze met een flinke laag grof zeezout en plaats de zalm voor een half uurtje in de koelkast.

2 Spoel de zalm na een half uur goed schoon onder koud, stromend water en rijg de stukken (zorg ervoor dat je per stukje zalm twee keer door het vel prikt voor de stevigheid) om en om met citroen aan de V-vormige Churrasco spies. Bestrooi de zalm met verse dille en grill net naast de directe hitte.

3 Keer de spies regelmatig om een gelijkmatige garing te krijgen.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten
Wachttijd 30
minuten

Voor-
bereidingstijd
20 minuten

SARDINES

53

Met een knipoog naar het Mediterrane zeegebied. De in bootjes gegrilde sardines op het strand, dat geeft je toch automatisch het vakantiegevoel. Een flesje witte wijn en een zonnetje erbij en je maaltijd kan niet meer stuk.

INGREDIËNTEN

- ★ 1 kg sardines
- ★ 3 el zeezout vlokken
- ★ 1 citroen in partjes

BEREIDING

1 Was de sardines schoon en ontdoe ze van hun ingewanden (de ingewanden kunnen naderhand een bittere smaak aan je vis geven, dit werkje is het voor de smaak daarom meer dan waard) en desgewenst van hun hoofd. Spoel de sardines nog eens goed af en rijg ze aan de spies. Bestrooi ze rijkelijk met het zout.

2 Grill de sardines ongeveer 15 minuten op de BBQ, serveer ze direct van de grill samen met een partje citroen.



**WAT IS EEN GEZELLIGE
CHURRASCO-AVOND ZONDER
EEN LEKKER DRANKJE?**



Bij lekker eten hoort lekker
drinken. Het juiste drankje
kan net datgene zijn dat jouw
gerecht en Churrasco-avond
helemaal compleet maakt!

The perfect drink

De caipirinha is een cocktail van Braziliaanse oorsprong en bestaat uit cachaça (Braziliaanse rum), limoen, ijs en (riet)suiker. De cocktail heeft een frisse, zoetzure smaak en is makkelijk te maken, en daarom ideaal tijdens zomerse tuinfeestjes en dus ook je Churrasco-avond!

Hoe maak je de caipirinha?



CAIPIRINHA

De caipirinha heeft maar 3 ingrediënten en is niet moeilijk om te maken:

- ★ 50 ml cachaça
- ★ halve limoen in partjes
- ★ 2 tl (riet)suiker

De caipirinha wordt geserveerd in lage, brede glazen. Doe de limoenpartjes in het glas en voeg de suiker toe. Stamp het geheel even aan en voeg dan het (geschaafd) ijs toe. Giet de cachaça eroverheen, even roeren en garneren met een partje limoen. Cheers!

CAIPIROSKA

Een variant met wodka ipv cachaça. Ook hier kun je weer fruit gebruiken, bijvoorbeeld aardbeien:

- ★ 60 ml (rode) wodka
- ★ 2 à 3 aardbeien
- ★ bruine suiker
- ★ gemalen ijs

De bereidingswijze is hetzelfde als bij de originele variant: doe de aardbeien in het glas en voeg de suiker toe. Stamp het geheel even aan en voeg dan het (geschaafd) ijs toe. Giet de wodka eroverheen, even roeren en garneren met een partje aardbei. Lekker!



CAIPIFRUTTA

De fruitige variant op de caipirinha. Ook hier heb je niet veel ingrediënten voor nodig:

- ★ 60ml cachaca
- ★ 1 meloen
- ★ bruine suiker
- ★ gemalen ijs
- ★ evt. 1 passievrucht

Snijd een schijfje meloen in kleine partjes en doe ze in een glas. Voeg eventueel het vruchtvlies uit een passievrucht toe. Strooi hierover twee eetlepels bruine suiker. Pureer het fruit grof met een stamper. Aanvullen met gemalen ijs en 60 ml Cachaça. Nog eens goed roeren, een kort rietje erin, en klaar!



ALCOHOLVRIJ

Wel zin in een cocktail maar drink je liever geen alcohol? Er is ook een overheerlijke alcoholvrije variant:

- ★ 1/2 limoen
- ★ 4 cl passievrucht
- ★ 500 ml ginger ale
- ★ ijsblokjes

Hoe maak je 'm klaar? Doe de limoen partjes, passievrucht en de ijsblokjes in een (maat) beker of een shaker als je die hebt en roer (of shake) dit goed door elkaar. Giet het mengsel in een glas en voeg de ginger ale eraan toe. Even roeren en serveer met een schijfje limoen. Rietje erbij en genieten maar!

GROENTE- & FRUIT RECEPTEN

Bij barbecue denken veel mensen aan vlees of vis, maar er zijn ook heel veel lekkere groente- en zelfs fruitgerechten die je kunt klaarmaken met de Churrasco spiesen.

Poffen, flamberen of grillen; je kunt alle kanten op!





VEGANSPIES MET TOFU, MANGO EN GEMBER

INGREDIËNTEN

- ★ 1 blok tofu
- ★ een flink stuk verse gember
- ★ 4 lente-uien
- ★ 1 mango
- ★ chiliflakes

BEREIDING

Snijd de tofu in 4 langwerpige plakken. Schil de mango en snijd ook deze in langwerpige plakken. Maak de lente-uien schoon en snijd ze in stukken van ongeveer 12 centimeter. Schil de gember en snijd ook deze in langwerpige, dunne plakken. Rijg de tofu, gember, mango en lente-ui om en om aan de Churrasco spies en herhaal dit proces tot alle ingrediënten op zijn. Bestrooi nu de tofu met chiliflakes en rooster de spies direct boven het vuur voor 5 tot 10 minuten.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

VEGANSPIES MET COURGETTE, MAIS, PAPRIKA, EN AUBERGINE

61

INGREDIËNTEN

- ★ 1 courgette
- ★ 1 aubergine
- ★ 1 voorgegaarde maïskolf
- ★ 1 rode paprika

BEREIDING

1 Snijd de courgette overdwers doormidden vervolgens in grove stukken.
2 Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 1 cm dik. Snijd de maïskolf in drie stukken en de paprika in vier grote stukken.

2 Rijg de courgette, de paprika, de maïs en de aubergine om en om aan de Churrasco spies en herhaal dit proces tot alle ingrediënten op zijn. Rooster de spies direct boven het vuur voor ongeveer 10 minuten.

GEPOFTE UI MET SPEK

INGREDIËNTEN

- ★ 100 gr vet spek zonder zwoerd
- ★ 4 rode uien

BEREIDING

Snijdt het spek in plakjes van ongeveer een cm dik. Rijg de hele ui met vel en de plakjes spek om en om aan de spies en plaats deze boven het vuur. Na ongeveer een uurtje is de spies klaar. Serveer bij ieder een ui met een plakje uitgebakken spek uit.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

GROENTESPIES BIETJES, PREI EN BABY ROMAINE SLA

INGREDIËNTEN

- ★ 1 prei
- ★ 2 voorgedaarde bietjes
- ★ 2 baby romaine sla
- ★ balsamico crème
- ★ 60 gr feta.

BEREIDING

Snij de bietjes en sla romaine doormidden en snijd de prei in 4 stukken van soortgelijke grootte. Rijg de bietjes, de sla en de prei om en om aan de Churrasco spies en herhaal dit proces tot alle ingrediënten op zijn. Plaats de spies direct boven het vuur. Verkruimel ondertussen de feta. Haal de spies na 15 à 20 minuten van het vuur. Serveer deze uit en strooi de feta over de groente. Besprenkel als laatste de groente met de balsamico crème.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten



DADELS MET SPEK EN GORGONZOLA

INGREDIËNTEN

- ★ 12 Medjoul dadels
- ★ 150 gr gorgonzola
- ★ 12 plakjes spek

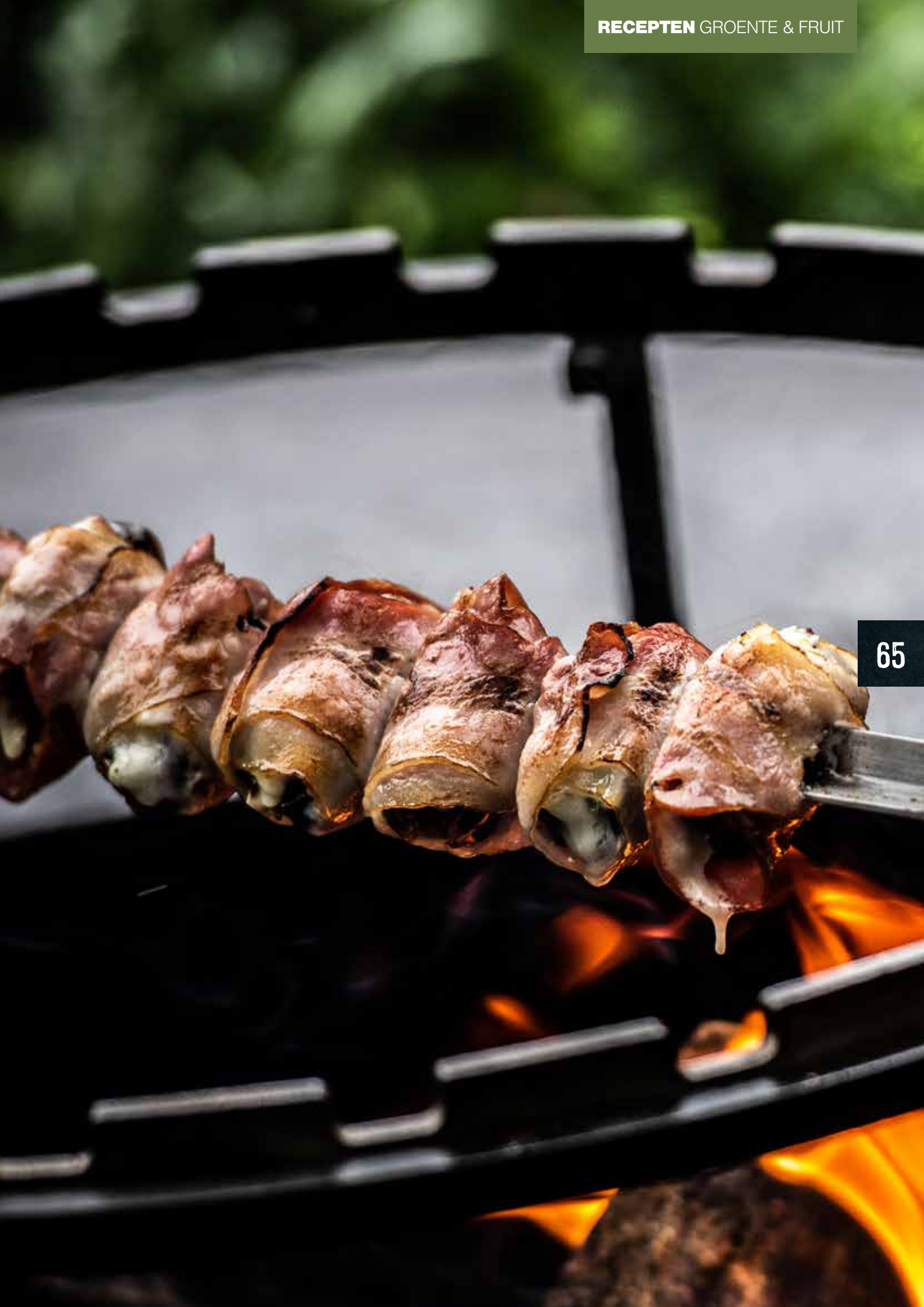
BEREIDING

1 Ontpit de Medjoul dadels en vul ze met stukjes gorgonzola. Als dit is gebeurd rol je het spek eromheen en rijg je ze aan de Churrasco spies.

2 Rooster de spies direct boven het vuur. Doordat de kaas gaat smelten moet je ze zeer regelmatig keren. Na ongeveer 15 minuten zijn de dadels klaar.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten





GEGRILDE ANANAS MET BRUINE SUIKER EN RUM

INGREDIËNTEN

- ★ 1 ananas
- ★ 150 gr bruine suiker
- ★ 50 gr kaneel
- ★ een flinke scheut bruine rum

BEREIDING

1 Zet de ananas rechtop op je werkblad en snijd de schil er in dunne plakken van boven naar beneden van af. Wanneer de ananas is geschild, zie je een soort patroon van bruine punten in het gele vruchtvlees van de ananas. Wanneer je goed kijkt, zie je dat die bruine punten in een soort symmetrisch patroon lopen.

2 Volg met je mes vanaf de bovenkant van de ananas het patroon van de bruine punten. Dit patroon loopt rondom de ananas, dus wanneer je een geultje snijdt om de bruine punten te verwijderen, zul je zijn dat je uiteindelijk een heel sierlijk patroon op je ananas hebt staan wanneer je klaar bent.

3 Rijg nu de ananas aan de V-vormige Churrasco spies door de spies vanaf het blad van de ananas naar beneden te steken. Let op, want dit is een pittig klusje dus doe voorzichtig.

4 Wanneer de ananas aan de spies zit, mag je deze boven het vuur zetten, liefst indirect, dus niet in de vlammen. Laat de ananas rustig een uurtje garen.

5 Wanneer het uur is verstreken en de ananas wat zachter is geworden, mag je deze bestrooien met de kaneel en bruine suiker. Zet de ananas nog een kwartiertje terug zodat de suiker mooi kan karamelliseren.

6 Haal de spies nu weg van het vuur en giet een flinke scheut rum over de ananas. Plaats de spies nu weer boven het vuur, in de vlammen en laat de rum vlam vatten en uitbranden. Herhaal dit proces eventueel meerdere malen. Snijd vervolgens met je mes plakken van de ananas door vanaf het blad, langs de ananas naar beneden te gaan.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten



Rum is een sterke drank die wordt bereid uit de bijproducten van suikerriet (met name melasse) of soms uit vers suikerrietsap of suikerrietsiroop. Door fermentatie ontstaat alcohol, en door destillatie verkrijgt men dan een drank met een hoger alcoholgehalte, tussen de 65 en de 95 volumeprocent (afhankelijk van de methode). Meestal wordt de rum rond de 40 vol% alcohol gebotteld.





INTERVIEW

Jeremy Vermolen

Denk je aan barbecue en aan bier? Dan denk je aan Jeremy Vermolen. Als BBQ-liefhebber is hij regelmatig te zien in het programma De Grote Tuinverbouwing van SBS6 en strijdt hij mee in De BBQ Battle op RTL4. Onder de naam The Wild Mill brengt Jeremy zijn eigen BBQ-bier op de markt.

Je bent via een bekende van je in contact gekomen met Forged en werkt nu regelmatig met onze producten in o.a. BBQ Battle. Wat maakte het dat onze Forged messen jouw interesse wekten?

Dit zijn messen die afwijkend zijn van de traditionele, klassieke messen zoals we ze kennen van andere grote merken. Ze onderscheiden zich echt en springen meteen in het oog. Doordat ze stoer en robuust zijn passen ze perfect bij BBQ. Het is een stijl waar de echte BBQ'er of hobbykok mee gezien wil worden en tegelijkertijd kunnen ze in elke keuken worden weggezet. Het is ook een prachtig cadeau; zo heb ik een chef die wegging in mijn restaurant een hele serie cadeau gedaan.



Ook in De Grote Tuinverbouwing gebruik je inmiddels de messen van Forged en heb je met de spiesen van Churrasco Forged gewerkt. Wat is volgens jou nu de wauw-factor van zo'n grote spies? En wanneer pas je een spies als deze toe?

De wauw-factor komt natuurlijk vooral van het feit dat je er grote stukken vlees mee kunt grillen, dit geeft echt het Churrasco-gevoel! Het roept de Braziliaanse/Zuid Amerikaanse sfeer op, dat van grote stukken vlees grillen boven open vuur. Het spreekt tot de verbeelding, je voelt je dichter bij de natuur. Echter en puurder dan dit krijg je het niet. Plus, zo'n gigantische spies is natuurlijk ook gewoon te gek, heel anders dan gewoon vlees op de BBQ leggen. En wanneer je het toepast... Zodra je vrienden langskomen. Hup, spies erbij. Daar kun je nog een beetje indruk mee maken. Dat maakt het ook zo leuk, je kunt je skills laten zien, het vuur de baas zijn. Boven open vuur grillen is tenslotte echt anders dan op de BBQ. Je hebt te maken met invloeden van buiten, het juiste hout, de juiste temperatuur. Een spies boven open vuur grillen is wel echt een kunst, dat maakt het ook zo leuk.

Wat is volgens jou het mooiste Churrasco-gerecht om te maken met een Forged spies en welk (The Wild Mill) biertje past hier het beste bij?

Picanha natuurlijk! Vlees aan de spies rijgen, om en om vet boven en onder. Dan kunnen er zo vijf stukken aan een spies. Daar drink je lekker een The Wild Mill Blond biertje bij of juist de The Wild Mill Dark. Een echt robuust donker bier, quadrupel-style. Lekker bij rund!

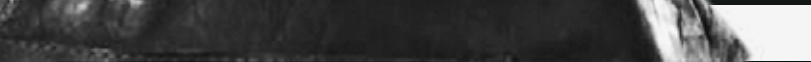
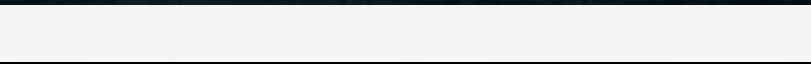
Als BBQ-liefhebber, wat is je persoonlijke tip om dit gerecht tot een succes te maken?

Mijn tip is: de BBQ op temperatuur brengen tot 150 graden. Snij stukken picanha van 2-3 cm dik met altijd aan 1 kant het vet. Daarna aan de spies rijgen en grillen. Eerst tot een kerntemperatuur van 47 graden. Het vlees dan even laten rusten in een theedoek. De temperatuur van de BBQ ophogen naar 200 graden en dan grillen tot een kern van 53 graden voor een heerlijk resultaat. Op deze manier lukt 'ie altijd! En wil je iets anders op de BBQ; kippendij doet het ook altijd goed.

“
**EEN SPIES BOVEN OPEN VUUR
GRILLEN IS WEL ECHT EEN
KUNST, DAT MAAKT HET OOK
ZO LEUK.**

”





BIJ- GERECHTEN

Vlees, vis, gevogelte, groente en fruit: alles kan op de grill! Maar een barbecue is natuurlijk pas echt compleet met heerlijke bijgerechten zoals verschillende salades, brood en heerlijke sauzen op tafel. Als dé Argentijnse smaakmaker mag Chimichurri natuurlijk zeker niet ontbreken tijdens een Churrasco-avond.





Laguirole
Style de Vie

Chimichurri is een saus en marinade dat wordt gebruikt bij gegrild vlees in de Argentijnse keuken en niet kan ontbreken bij Churrasco. De naam chimichurri zou afkomstig zijn van 'Jimmy McCurry', een Ier uit de 19e eeuw die zich inzette voor de Argentijnse onafhankelijkheidsstrijd en die volgens zeggen de eerste was die deze saus zou hebben bereid. Omdat de naam 'Jimmy McCurry' moeilijk was uit te spreken door de lokale bevolking werd het verbasterd tot 'chimichurri'.

GEPOFTE KNOFLOOKSAUS

INGREDIËNTEN

- ★ heel netje knoflookbollen (minimaal 10 bolletjes)
- ★ 150 ml mayonaise
- ★ 1 tl rode paprikapoeder (Dulce)

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged universeel mes
- ★ aluminiumfolie

BEREIDING

Snijd de top van de knoflookbolletjes af, leg ze op het aluminiumfolie en pak ze in. Plaats de pakketjes op de barbecue (of oven) die rond de 160-180 graden is. Na ongeveer 45 minuten is de gepofte knoflook klaar. Laat ze iets afkoelen en ontdoe de knoflookbolletjes van het velletje (als het goed is dan kun je ze uitknijpen). Prak ze fijn en meng samen met de mayonaise en een klein theelepeltje paprikapoeder met de staafmixer. Strooi er voor het uitserveren nog een beetje extra paprikapoeder overheen.

RODE CHIMICHURRI

Deze rode chimichurri saus bevat een zuurtje dat echt heerlijk is in combinatie met een gegrilde steak (en stiekem ook met het andere vlees van de BBQ). Een typische saus die mag absoluut niet ontbreken!

INGREDIËNTEN

- ★ 3 tomaten
- ★ 1 bos bladpeterselie
- ★ 2 grote rode uien
- ★ 4 tenen knoflook
- ★ 1 rode peper
- ★ 2 tl gedroogde oregano
- ★ 2 tl komijnzaad

- ★ 200 ml kwalitatief goede rode wijnazijn
- ★ 100 ml extra vergine olijfolie
- ★ peper en zout

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged universeel mes
- ★ mengkom

CHIMICHURRI

INGREDIËNTEN

- ★ 40 gr verse peterselie
- ★ 20 gr verse oregano
- ★ 20 gr verse tijm
- ★ 20 gr verse bieslook
- ★ 3 teentjes knoflook
- ★ 1 rode ui
- ★ 1/2 chilipeper
- ★ peper
- ★ zout

- ★ 100 ml extra vergine olijfolie
- ★ 3 el rode wijnazijn

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged universeel mes
- ★ mengkom

BEREIDING

Snijd alle ingrediënten fijn en voeg vervolgens de olijfolie, rode wijnazijn, peper en zout toe en meng alles goed met elkaar. De meest smakvolle chimichurri krijg je wanneer je het mengsel een nachtje in de koelkast laat staan. Verse chimichurri is ongeveer een week houdbaar in de koelkast.

BEREIDING

1 Snijd de tomaten in kwarten en ontdoe ze van de zaadlijsten. Snijd het overige van de tomaten, de bladpeterselie, de rode uien en de rode peper zeer fijn en doe het in een kom. Pers hierboven de 4 teentjes knoflook uit.

2 Maal het komijnzaad zeer fijn in een vijzel en voeg deze samen met de oregano, de peper en het zout toe. Mix alles door elkaar. Voeg vervolgens de azijn en de olijfolie toe en roer de ingrediënten nogmaals door elkaar.

3 De saus is afgedekt een week houdbaar in de koelkast. Reden te meer om vaker de barbecue aan te steken!



Voor-
bereidingstijd
15 minuten
Wachttijd 60
minuten

GEPOFTE AARDAPPEL MET NACHO'S

INGREDIËNTEN

- ★ 4 middelgrote aardappelen
- ★ 125 ml sour cream
- ★ nacho chips
- ★ 75 gr cheddar kaas
- ★ 10 gr verse koriander
- ★ kleine rode ui
- ★ ingemaakte groene pepertjes
- ★ 4 el olijfolie
- ★ 1 el Maldon zeezout

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged koksmes
- ★ aluminiumfolie

BEREIDING

1 Reinig de aardappelen aan de buitenkant en prik er gaatjes in met je vork. Leg de aardappel op het aluminiumfolie en bestrooi ze met een eetlepel olijfolie en een snufje zout.

2 Pak vervolgens de aardappel helemaal in met de folie en leg deze ongeveer 60 min op de barbecue en draai ze af en toe om. Maak ondertussen de saus; snipper de ui en snijd de pepertjes en hak de koriander fijn en meng dit met de zure room. Breng de saus op smaak met een beetje peper en zout.

3 Wanneer de gepofte aardappel klaar is haal je deze voorzichtig uit de folie en maak je met een mes een inkeping in het midden. Schep de sour cream erin en vul de aardappel verder met de nacho chips. Bestrooi vervolgens de aardappelen voor de finishing touch met nog wat fijngesneden groene pepertjes en reepjes of geraspte cheddar cheese.

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

INGREDIËNTEN

- ★ 4 zoete aardappelen
- ★ 125 ml crème fraîche
- ★ 100 gr uitgebakken spekjes
- ★ 15 gr bieslook
- ★ 40 gr boter
- ★ 1 el Maldon zeezout

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged koksmes
- ★ aluminiumfolie

BEREIDING

1 Maak de aardappelen goed schoon aan de buitenkant en prik er gaatjes in met je vork. Leg ze op het aluminiumfolie en voeg hier per aardappel 10 gram boter aan toe en een snufje zout. Pak de aardappel in folie in en leg deze ongeveer 60 min op de barbecue en draai ze af en toe om. Bak ondertussen de spekjes en snipper de bieslook

2 Wanneer de gepofte aardappel klaar is haal je deze voorzichtig uit de folie en maak je met een mes een inkeping in het midden. Vul de aardappel met de crème fraîche en strooi de gebakken spekjes en de bieslook eroverheen. Eet smakelijk!

Voor-
bereidingstijd
15 minuten
Wachttijd 60
minuten



COUSCOUSSALADE MET ARTISJOK EN DRUIVENBLADEREN

INGREDIËNTEN

- ★ 250 gr ongekookte couscous
- ★ 500 ml bouillon
- ★ 75 gr walnoten
- ★ 200 gr komkommer
- ★ 50 gr rozijnen
- ★ 15 ingelegde druivenbladeren
- ★ 125 gr artisjokharten

- ★ ½ granaatappel (50 gr kant en klare granaatappelpitjes mag natuurlijk ook)

BENODIGDHEDEN

- ★ Forged koksmes
- ★ pan met deksel om af te dekken
- ★ mooie serveerschaal

BEREIDING

1 Breng de bouillon aan de kook in de pan en haal van het vuur. Voeg hier de couscous bij en doe de deksel op de pan. Roer om de 2 minuten even door zodat de couscous niet gaat klonteren. Als de couscous al het vocht heeft opgenomen plaats je deze in de serveerschaal. Hier kan de couscous ook wat sneller afkoelen.

2 Snijd de komkommer en de artisjokharten in blokjes. Snijd van de druivenbladeren reepjes.

3 Voeg deze 3 gesneden ingrediënten samen met de rozijnen en 50 gram walnoten bij de couscous en schep deze voorzichtig er doorheen. Voor de finishing touch strooi je de overige walnoten erover en sla je met een pollepel de granaatappelpitjes eruit.



Bereidingstijd
15 minuten

WINTERSE COUSCOUSSALADE MET GEROOSTERDE POMPOEN EN GEPOFTE RODE UI

INGREDIËNTEN

- ★ 1 kleine pompoen
- ★ 2 rode uien
- ★ 150 gr feta
- ★ verse peterselie
- ★ olijfolie
- ★ 500 ml groentebouillon

- ★ 1 citroen
- ★ 250 gr couscous
- ★ 1 tl venkelzaad

BENODIGDHEDEN

- ★ pan met deksel om af te dekken
- ★ mooie serveerschaal
- ★ Forged koksmes

BEREIDING

1 Bereid de couscous als volgt: Breng de bouillon aan de kook in de pan en haal van het vuur. Voeg hier de couscous aan toe en doe de deksel op de pan. Roer de couscous om de 2 minuten even door om klonteren tegen te gaan. Als de couscous al het vocht heeft opgenomen, schep je hem over in een mooie serveerschaal. Hier kan hij goed in afkoelen.

2 Snijd de pompoen in halfronde plakken in halfronde plakken en zorg dat de kern met de pitten is verwijderd, maar laat de schil eraan zitten. Besprenkel de parten met olijfolie en bestrooi ze vervolgens met venkelzaad. Plaats ook de hele uien, compleet met schil op het rooster en sluit het deksel van de barbecue of de deur van de oven. Laat dit 40 minuten rustig garen.

3 Snijd nu de pompoen in kleine stukjes. Halveer en schil de ui en snijd deze in dunne, halve ringen. Hak de verse peterselie fijn en snijd de feta in blokjes.

4 Meng nu alle ingrediënten met de couscous en maak af met een scheut citroensap en een scheut olijfolie.

Bereidingstijd
20 minuten
Wachttijd 40
minuten

GEVLOCHTEN BROOD MET KRUIDEN

INGREDIËNTEN

- ★ 250 gr bloem
- ★ 3 gr gist
- ★ 150 ml lauwwarm water
- ★ 5 gr zout
- ★ gedroogde Italiaanse kruiden
naar smaak; bijvoorbeeld
oregano, tijm, rozemarijn

BENODIGDHEDEN

- ★ vorkvormige Churrasco spies
- ★ mengkom
- ★ theedoek

Voor-
bereidingstijd
20 minuten
Wachttijd 75
minuten



BEREIDING

1 Doe de bloem, gist, het zout en het water bij elkaar in een mengkom en begin met kneden. Wanneer het mengsel een gebonden massa begint te worden, mag je het deeg uit de kom halen en verder kneden op je werkblad. Kneed vooral lekker lang door, want hierdoor krijg je een mooier eindresultaat. Wanneer je een mooi, soepel en niet plakkerig deeg hebt, mag je het terug doen in de mengkom. Dek de kom af met een theedoek en laat het brood een uurtje rijzen bij kamertemperatuur.

2 Haal het deeg na een uur uit de mengkom, kneed het nogmaals door en rol het uit in een hele lange sliert van ongeveer 2 à 3 centimeter dik. Bestrooi nu je werkblad met een strook Italiaanse kruiden, parallel aan je sliert deeg en rol hier je deeg vervolgens doorheen, zodat de kruiden rondom aan de buitenkant van je deegsliert blijven plakken.

3 Begin nu met vlechten van het deeg, vanaf het handvat van de vorkvormige Churrasco spies. Wikkel het brooddeeg van de ene tand naar de andere tand van de vork, totdat het deeg helemaal op de spies zit.

4 Leg de spies nog een kwartiertje weg voordat je 'm gaat bakken, het deeg zal namelijk nog een beetje narijzen.

5 Leg de spies net naast het vuur en bak het brooddeeg totdat het aan de buitenkant goudbruin kleurt en een mooie, stevige korst heeft. Draai de spies regelmatig tijdens het bakken.





BIETENSALADE

INGREDIËNTEN

- ★ 4 middelgrote bieten (kies zelf welke kleur je zou willen)
- ★ 2 el pijnboompitten
- ★ 6 gedroogde abrikozen
- ★ 50 gr zachte geitenkaas
- ★ 15 gr baby spinazie

DRESSING

- ★ 3 el olijfolie
- ★ 1 el azijn
- ★ 1 el vloeibare honing
- ★ 2 tl geraspte tijmblaadjes

82

WATERMELOEN-SALADE

INGREDIËNTEN

- ★ ½ watermelon
- ★ 125 gr feta
- ★ zwarte olijven
- ★ 15 gr munt
- ★ 3 el olijfolie

BEREIDING

Snijd de watermelon en de feta in blokjes. Voeg de zwarte olijven toe, hak de munt fijn, meng de ingrediënten en besprenkel met olijfolie.



BEREIDING

1 Kook, stoom of pof de bieten in 40-60 minuten gaar. Laat ze afkoelen en verwijder de schil. Bak de pijnboompitten zachtjes in een koekenpan totdat ze verkleuren. Maak van de bietjes mooie partjes. Snijd de abrikozen in smalle reepjes.

2 Meng de ingrediënten voor de dressing en meng deze samen met de bieten. Leg de bieten op een schaal en strooi de abrikozen en pijnboompitten eroverheen. Verkrummel het stukje geitenkaas erover en bestrooi als laatste met de blaadjes spinazie.

Tip: Deze gegrilde groentesalade is koud ook erg lekker!

GEGRILDE GROENTESALADE

INGREDIËNTEN

- ★ 1 aubergine
- ★ 1 gele courgette
- ★ 100 gr groene aspergetips
- ★ 50 gr rucola
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 2 tl gedroogde rozemarijn
- ★ peper en zout

DRESSING

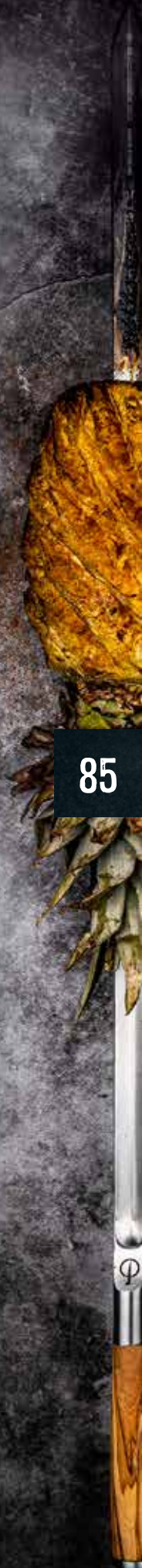
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 1 el balsamicoazijn
- ★ 1 el vloeibare honing
- ★ 2 tl grove mosterd

BEREIDING

1 Pers de knoflook uit en meng dit met 3 eetlepels olijfolie, de rozemarijn en peper en zout. Snijd de aubergines en courgettes in plakken van 1 cm en wrijf ze in met het oliemengsel. Gril ze samen met de asperges in circa 8 minuten gaar.

2 Meng de ingrediënten van de dressing. Leg de rucola op het bord of in de schaal en verdeel de groente over het bord. Besprenkel met de dressing.





FLAMBADOU

De flambadou komt van oorsprong uit Frankrijk. Deze bijzondere keukentool wordt daar al decennia lang gebruikt voor het maken van traditionele gerechten.

Met de flambadou kun je op indrukwekkende wijze verschillende gerechten bereiden. Het brengt heerlijke smaken naar boven in vlees, vis of groente.

Het voegt een bijzondere en onderscheidende smaak toe aan je gerecht. Maak indruk op je gasten en zorg voor een onvergetelijke avond.





HOW DOES THE FLAMBADOU WORK?

Hete kolen, hoog vuur en druipend vet dat al sissend vlam vat en je gerecht niet alleen een heerlijke smaak, maar ook een krokant laagje geeft... de flambadou maakt je gerecht helemaal af!



1

LEG DE KEGEL IN HET VUUR OF TUSSEN DE HETE KOLEN TOT DE KEGEL ROODGLOEIEND IS.



2

HAAL DE FLAMBADOU UIT HET VUUR EN STOP HET VETTE SPEK IN DE KEGEL.



3

BESPENKEL JE GERECHT MET
HET BRANDENDE VET DAT UIT DE
OPENING VAN DE KEGEL DRIIPT.

Bereidingstijd
15 minuten

CARPACCIO

INGREDIËNTEN

- ★ 400 gr kogelbiefstuk aan één stuk
- ★ peper
- ★ zout
- ★ 1 blok vet varkensspek (+/- 40 gr)

BEREIDING

1 Snijd de biefstuk in hele dunne plakjes met een scherp vleesmes of met een snijmachine. Zorg ervoor dat het hapklare plakjes zijn zodat je ze in 1 keer in je mond kan stoppen. Breng het vlees op smaak met een beetje peper en zout. Dek hem af en zet tot gebruik in de koelkast. Tip, dit kan je al eerder op de dag voorbereiden.

2 Leg de flambadou in het vuur of tussen de hete kolen tot de kegel roodgloeiend is. Haal de flambadou vervolgens uit het vuur en stop het vette spek in de kegel. Besprenkel de biefstukplakjes met het brandende vet dat uit de flambadou driipt.



Op de Nederlandse markt zijn van oudsher de Zeeuwse oesters populair. Andere verkrijgbare soorten zijn o.a. Belon, Creuses blanches de Normandie, Fines de claire en Gillardeau.



OESTERS MET STEAK TARTAAR

INGREDIËNTEN

- ★ 12 oesters
- ★ 75 gr ossenhaas
- ★ ½ limoen
- ★ tabasco
- ★ balsamico crème
- ★ 40 gr vet runderspek (je kunt hier ook het vet van de picanha voor gebruiken)

BEREIDING

1 Leg de flambadou in het vuur of tussen de zeer hete kolen tot de kegel roodgloeiend is. Als deze er in ligt, kan je ondertussen gaan starten met het klaarmaken van je gerecht.

2 Snijd de ossenhaas in zeer dunne plakjes en vervolgens in dunne reepjes. Draai de reepjes om en snijd er zo fijn mogelijke blokjes van. Doe de steak tartaar in een bakje. Open de oesters. Zorg ervoor dat de oester geen gruis in de schelp heeft en los is gemaakt zodat hij naderhand makkelijk in je mond kan glijden.

3 Leg de oesters neer op een vuurbestendige plank of bord. Verdeel de steak tartaar aan 1 kant van de oester. Besprenkel elke oester met een beetje limoensap en garneer met één druppeltje tabasco en een druppel balsamico crème. Haal de flambadou uit het vuur en stop het rundervet in de kegel. Besprenkel de oesters met het brandende vet dat uit de flambadou druipt en serveer direct.

Bereidingstijd
25 minuten

Voor-
bereidingstijd
25 minuten

RISOTTO MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

- ★ 250 gr risotto rijst
- ★ 750 ml paddenstoelenbouillon
- ★ 100 ml witte wijn
- ★ paddenstoelenmix
- ★ 1 sjalotje
- ★ 2 el olijfolie
- ★ 2 klontje boter
- ★ 100 gr Gormas of Roquefort
- ★ 100 gr rucola

BEREIDING

1 Leg als eerste je flambadou tussen de hete kolen of in het vuur. Warm vervolgens de paddenstoelenbouillon op. Snipper het sjalotje fijn en fruit deze in de olijfolie. Voeg de risottorijst toe en bak deze zachtjes een paar minuten mee. Blus de risotto af met de witte wijn en laat dit door de risotto opnemen. Als de risotto bijna droog staat voeg je elke keer al roerend een grote soeplepel bouillon toe en roer je dit elke anderhalve minuut door. Herhaal dit tot de risotto zo'n 20-25 minuten in totaal zachtjes heeft gekookt. Ondertussen kan je starten met het bakken van de paddenstoelenmix.

Op deze manier zijn de risotto en de paddenstoelen tegelijk klaar. Bak de paddenstoelenmix in wat roomboter, peper en zout in de pan of op de vuurring van je Ofyr of Artola. Als de risotto gaar is voeg je een klontje boter toe en meng je dit door elkaar.

2 Schep de risotto op het bord met daarover de wat krokante paddenstoelenmix. Haal de flambadou vervolgens uit het vuur en en stop de Gormas of Roquefort in de kegel. Bestrooi de risotto met de smeltende kaas wat uit je flambadou druïpt. Let op: de smeltende kaas vat geen vlam.

3 Maak de borden op met een beetje rucola en serveer direct.

RIBEYE

INGREDIËNTEN

- ★ 1 ribeye
- ★ 3 mergpijpjes
- ★ peper en zout

BENODIGDHEDEN

- ★ theelepeltje of kreeftenvorkje
- ★ Forged vleesmes

BEREIDING

1 Lepel het beenmerg uit de mergpijpjes met een theelepeltje of, als het een klein mergpijpje betreft, met behulp van een kreeftenvorkje. Breng de ribeye op smaak met peper en zout en bak deze tot de gewenste garing. Laat de ribeye 3 á 4 minuten rusten en snijd het vlees vervolgens in plakjes.

2 Leg de flambadou in het vuur of tussen de hete kolen tot de kegel roodgloeiend is. Haal de flambadou vervolgens uit het vuur en stop het beenmerg in de kegel. Besprenkel de plakjes ribeye met het vlammeende vet dat uit de flambadou druipt.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

BOSUI MET TROSTOMAATJES

INGREDIËNTEN

- ★ 8 bosuitjes
- ★ 12 trostomaatjes
- ★ 1 blok vet varkensspek (+/- 40 gr)

BEREIDING

1 Bak de bosuitjes en de trostomaatjes ongeveer 10 minuten.

2 Leg de flambadou in het vuur of tussen de hete kolen tot de kegel roodgloeiend is. Haal de flambadou vervolgens uit het vuur en stop het vette spek in de kegel. Besprenkel de bosuitjes en tomaatjes met het brandende vet dat uit de flambadou druipt.







MEER WETEN?

www.forged.nl

 [instagram.com/forgedmessen](https://www.instagram.com/forgedmessen)

 [facebook.com/forged](https://www.facebook.com/forged)



Benieuwd hoe de messen worden gemaakt? Scan hier de QR-code en ontdek het!