

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Groente op de BBQ

Cakes

Dips

Desserts

Cocktails

BBQ

MASTERCLASS

SPIESJES

JULIUS JASPERS



CARRERA
culinair

INHOUD

VOORWOORD	7	LAM	
OVER GRILLEN	8	GYROSBALLETJES	88
TEMPERATUREN	9	KABAB-E-BARG	91
HARDWARE	10	LAMSKEBABS MET GEROOKTE YOGHURT/ HOT SAUCE	93
WE GAAN BEGINNEN	12	LAMSKEBAB MET KANEEL	94
		SATE KAMBING (INDONESISCHE GEITENSATÉ)	97
		LAMS SOSATIES	98
		SOUVLAKI VAN LAM	100
		XINJIANG LAMSSPIESJES	103
		VEGETARISCH	
HALLOUMI MET RAS EL HANOUT	14		
SATÉ VAN TEMPEH	17		
TOFU SSÂM	19		
		GROENTEN	
AARDAPPELTJES MET KNOFLOOK EN ROZEMARIJN ..	20	BROCHETTES TRAPPEUR (DIVERS VLEES)	104
ASPERGES MET KWARTELEITJES	22	CARNE ASADA KEBAB	107
BOSUISPIESJES	25	KÖFTE VAN RUND	109
GÉGRILDE GROENTEKEBAB	26	OSSENHAASSPIESJES MET TOSAZU	110
KRIELTJES IN SPEK	29	PICANHA ASADA	113
LITTLE GEM MET KRUIDEN EN CITROEN	31	SATÉ DAGING	114
RADICCHIO	32	SHAOKAO BBQ (CHINESE BBQ-SPIESJES)	116
SHIITAKE ROBATA YAKI	34	THAISE BEEFSATÉS	119
SPRUITJES MET KASTANJES	37	CHA BO (VIETNAMESE BURGERTJES)	120
UIEN MET MOSTERD EN HONING	38		
		VARKEN	
		CHURRASCO SPIESJES	123
		JERK PORK	125
		PINCHOS DE CERDO	126
		PORKBUTT + MUSTARD BBQ SAUCE	128
		SATÉ BABI	131
		SPICY BEER CANDIED BACON	133
		THAISE FRIKADELSPIESJES	134
		MUU BING (THAISE VARKENSSATÉ)	137
		VARKENSSCHOUDER MET PARMEZAANSE KAAS	139
		VIETNAMESE BUIKSPEKSPIESJES	140
		CONDIMENTEN	
		CHIMICHURRI	142
		GEROOKTE YOGHURT	143
		GREMOLATA	142
		HOT SAUCE	143
		KOREAANSE BBQ-SAUS	144
		QUICK PINDASAU	144
		TARESAUS	145
		ZOET	
		ANANAS MET VANILLE	147
		KARDEMOM-KULFI MET ANANAS	148
		VIJGEN MET HONING EN YOGHURT	151
		DANKWOORD	153
		RECEPTENINDEX	154
		REGISTER	156
		VIS	
GAMBA'S ROBATA YAKI	41		
GARNAALSPIESJE MET PIKANTE KETCHUP	43		
PISTACCHIO PRAWNS	44		
SATÉ UDANG, INDONESISCHE GARNAAL	47		
INLTVISSPIESJE MET CITROENPEPER	49		
MOSSELEN MET THAISE CURRY	50		
SARDINAS 'MALAGA'	52		
SATÉ UDANG	55		
TONIJN MET TIJM EN PEPER	57		
ZANDVIS MET MISO	58		
ZALM YAKITORI	61		
		KIP & GEVOGELTE	
ARABISCHE KIPSATÉ	62		
AYAM SAMBAL	65		
KIPPENBORST MET SPEK	67		
KIPPENDIJSPIESJES MET CITROENGRAS	69		
KIPPENDIJSPIESJES MET LAURIER	70		
KIPPENDIJSPIESJES TANDOORI	72		
KIPPENLEVER YAKITORI	75		
KIPSATÉ MET CITROENGRAS	77		
KOREAANSE KIPSATÉ (DAK-KOCHI)	79		
KIPLOLLY'S (TSUKUNE)	81		
YAKITORI, JAPANSE KIPSATÉ	82		
BROCHETTES MET EEND EN VIJGEN	84		
SPIESJES PEKINGEEND	87		

© 2022 Julius Jaspers

© 2022 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

De recepten uit dit boek zijn eerder gebruikt in andere boeken van Julius Jaspers

Tekst en receptuur Julius Jaspers

Fotografie Dennis Brandsma

Culinaire realisatie Aram van Beek, Julius Jaspers

Styling Isabel Jaspers, Desirée van Dijk

Omslag Tijs Koelemeijer

Vormgeving Villa Grafica

Productiebegeleiding: Lisette Drent

ISBN 978 90 488 6559 8

ISBN 978 90 488 6560 4 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinair.nl

www.overamstel.com

www.juliusjaspers.nl

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van

Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave

mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar

gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm

of op welke wijze ook, zonder voorafgaande

schriftelijke toestemming van de uitgever.





SATÉ VAN TEMPEH

Een heerlijke variant op rund of varken, lekker vegetarisch met tempeh, die gefermenteerde koek van sojabonen.

VOOR	12 SPIESJES
VOORBEREIDING	25 MINUTEN
MARINEREN	1 NACHT
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	250 °C/HOOG
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

500 g tempeh, in blokjes van 3x3 cm
300 ml groentebouillon
3 el sojasaus
2 el rijstazijn
2 el arachideolie
2 tl uienpoeder
2 tl knoflookpoeder
1 tl gemberpoeder
1 tl zout
quick pindasaus, zie p. 144

1. Stoom de tempeh 15 minuten en laat afkoelen tot lauw.
2. Meng de bouillon met de sojasaus, rijstazijn en arachideolie tot een marinade en leg er de tempeh in. Zorg dat het bakje waarin je marineert zo groot (of eigenlijk zo klein) is dat de tempeh onderstaat. Leg een nacht in de koeling.
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
4. Laat de tempeh uitlekken, rijg aan bamboespiesjes en bestrooi rondom met uien-, knoflook- en gemberpoeder en zout.
5. Gril de spiesjes rondom krokant en haal ze van het vuur als het lijkt of ze gaan verbranden.
6. Serveer met de pindasaus.

BOSUISPIESJES

Bosui, heerlijk rauw, maar ook heerlijk met een beetje garing. Ik rijg er vijf als een matje aan elkaar, anders blijf je draaien.

VOOR	6 MATJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	NVT
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	200° C/MEDIUM
VUUR	DIRECT

INGREDIËNTEN

30 bosuitjes, van gelijke lengte
6 eieren, hardgekookt (9 minuten)
½ bos platte peterselie, alleen blaadjes, gehakt
basisvinaigrette (zie tip)

1. Maak matjes van vijf bosuitjes waar je vanaf de zijkant twee prikkers doorheen prikt.
2. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
3. Gril de matjes rondom niet alleen krokant maar vooral ook gaar (controleer de weerstand van de ui met een naaldje).
4. Serveer met fijngehakt ei, peterselie en de basisvinaigrette.

TIP Tja, ik noem het basisvinaigrette en maak het zonder recept, maar vooruit; 2 theelepels Dijonmosterd, 1 eetlepel azijn (lekkere, rodewijnazijn of een oude balsamico) en 5 eetlepels neutrale (zonnebloem)olie. Zout en peper en even laten staan voordat je het proeft.



SPRUITJES MET KASTANJES

Spruitjes, ik vind ze zelfs rauw lekker, of gegrild zoals deze, zolang ze maar niet snotgaar zijn.

VOOR	6 SPIESJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	1 UUR
AFMAKEN	30 MINUTEN (MINIMAAL)
TEMPERATUUR	200° C/MEDIUM
VUUR	DIRECT

INGREDIËNTEN

600 g spruitjes, schoon
500 g tamme kastanjes
100 ml ahornsiroop

1. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
2. Rijg zo veel mogelijk spruitjes aan een satépen en gril ze rustig rondom krokant. Een laag vuur en regelmatig draaien, geen haast!
3. Verwijder de stekelige buitenschil van de kastanjes en kerf ze kruiselings in zodat de stoom tijdens het garen kan ontsnappen.
4. Leg de kastanjes in een aluminium braadsleetje of een rvs-schaaltje boven de kolen en controleer regelmatig of ze niet te zwart worden. Controleer na 20 minuten de garing.
5. Verwijder de buitenste schil, meng met ahornsiroop en daarna met de spruitjes.

PISTACHIO PRAWNS

De lichtzoete smaak van de pistache sluit naadloos aan bij de lichtzoete smaak van garnalen.

VOOR	6 SPIESJES
VOORBEREIDING	30 MINUTEN
MARINEREN	1 UUR
AFMAKEN	5-10 MINUTEN
TEMPERATUUR	250 °C/HOOG
VUUR	INDIRECT, DUS MET
.....	PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

200 g pistachenoten, gehakt
100 g zwart sesamzaad
1 el zout
3 limoenen, rasp
400 ml yoghurt
1 citroen, sap en rasp
4 takjes munt, alleen de blaadjes, gesneden
zout en peper
30 garnalen, schoon, met staartje
olijfolie

1. Bak de pistachenoten, het sesamzaad en zout krokant. Laat afkoelen en meng met de limoenrasp tot een dukkah.
2. Meng de yoghurt met het citroensap, de citroenrasp en munt en breng op smaak met zout en peper.
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
4. Rijg de garnalen in de lengte aan bamboespiesjes, bestrijk met olijfolie en rol door de dukkah.
5. Gril de garnalen op een met olie ingevet rooster rondom krokant. Draai regelmatig en laat niet verbranden, binnen 5 minuten zou je klaar moeten zijn.
6. Serveer met de yoghurtsaus.





ZALM YAKITORI

De marineertijd van deze yakitori's is slechts 30 minuten, op die manier proef je nog wat van de zalm.

VOOR	6 SPIESJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	30 MINUTEN
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	190° C/MEDIUM EN 250 °C/HOOG (2 ZONES)
VUUR	INDIRECT

INGREDIËNTEN

600 g zalmfilet*, in blokjes van 2,5x2,5 cm
2 preien, in plakken van 2,5 cm
1 tl szechuanpeper
300 ml yakitorisaus (kant en klaar)
1 el sesamzaad, geroosterd

1. Rijg stukken zalm en prei om en om aan bamboespiesjes.
2. Roer de szechuanpeper door de yakitorisaus en marineer de spiesjes 30 minuten in de koeling. Af en toe draaien kan geen kwaad.
3. Haal de spiesjes uit de marinade en kook de saus tot de helft in.
4. Stook een bbq in twee zones. Schroei de spiesjes dicht boven de hete zone terwijl je ze regelmatig bestrijkt met de ingekookte marinade. Als de vis of prei te bruin wordt dan verplaats je ze naar de medium zone.
5. Gril de zalm vooral niet te lang, ik vind rauw en koud vanbinnen het lekkerste. Bestrooi de vis en de prei met het sesamzaad en serveer direct.

* Je kunt de zalm natuurlijk afwisselen met gamba's, sint-jacobsmosselen of een andere vis, zolang de ideale kerntemperatuur per spiesje niet heel erg afwijkt.

KIPSATÉ MET CITROENGRAS

VOOR	12 SPIESJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	1 UUR
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	190° C/MEDIUM EN 250 °C/HOOG (2 ZONES)
VUUR	INDIRECT, DUS MET PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

2 stengels citroengras, alleen het wit, fijngesneden
4 tenen knoflook, gehakt
1 Spaanse peper, gesneden
60 ml sojasaus dark
60 ml zonnebloemolie
30 ml vissaus
600 g kippendijfilet, in blokjes
125 ml hoisinsaus
80 ml rijstazijn
1 madame jeanette (chilipeper), gesneden
45 g pinda's, geroosterd en fijngehakt

1. Maal het citroengras, 2 tenen knoflook, Spaanse peper, sojasaus, zonnebloemolie en vissaus tot een marinade fijn in een keukenmachine. Laat de stukjes kippendij hier 1 uur in marineren.
2. Meng de hoisinsaus met de rijstazijn, 2 tenen knoflook, madame jeanette en pinda's tot een dip.
3. Laat de kip uitlekken en rijg het vlees aan de satéstokjes.
4. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
5. Gril de satés om en om krokant* en serveer met de hoisin-pindadip.

* Je kunt de satés ook 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C leggen, laten afkoelen en à la minute nog even grillen. Handig als je veel gasten krijgt!

BROCHETTES VAN EEND EN VIJGEN

Eend is ook al zo'n topper op de barbecue. Houd wel rekening met het vet, dat kan behoorlijk roken.

VOOR 6 SPIESJES
VOORBEREIDING 20 MINUTEN
MARINEREN NVT
AFMAKEN 15 MINUTEN
TEMPERATUUR 200° C/MEDIUM
VUUR INDIRECT

INGREDIËNTEN

3 eendenborsten (klein)
6 verse vijgen
50 ml rode port
2 el scherpe mosterd (bijvoorbeeld uit Dijon)
200 ml balsamicoazijn
50 g suiker
Maldon-zout of fleur de sel, en peper

1. Verwijder het vet van de eendenborsten en snijd ze in blokken van 4x4 centimeter.
2. Snijd de vijgen in de lengte in kwarten en besprenkel ze met wat rode port.
3. Meng de blokjes eend met mosterd en rijg ze samen met de vijgen om en om aan spiesjes.
4. Breng balsamicoazijn met suiker aan de kook en laat inkoken tot een dunne siroop. Laat afkoelen (let op, een dunne siroop wordt dikker als hij afkoelt).
5. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
6. Gril de spiesjes om en om krokant totdat je ziet dat de vijgen gaan verbranden. Breng op smaak met zout en peper en serveer direct, met de balsamicosiroop.



LAMSKEBAB MET KANEEL

In het Midden-Oosten wordt lamsvlees ook wel aan lange kaneelstokken gegeren. Die lange dingen zijn hier bijna niet te vinden dus heb ik de smaak in de marinade verwerkt.

VOOR	6 SPIESJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	8 UUR
AFMAKEN	20 MINUTEN
TEMPERATUUR	200° C/MEDIUM
VUUR	INDIRECT, DUS MET
.....	PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

100 ml olijfolie
100 ml citroensap
3 tenen knoflook, geperst
2 cm gember, geraspt
1 tl komijnzaad
2 tl kaneel
1 tl sumak
½ tl allspice
1 tl zwarte peper
900 g lamsbout, in blokjes van 3x3 cm
zout
granaatappelpitjes

1. Meng de olijfolie, citroensap, knoflook, gember, komijn, kaneel, sumak, allspice en peper tot een marinade.
2. Leg de stukjes lam 8 uur in de marinade (in een ziplock en af en toe even masseren).
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
4. Laat het lamsvlees uitlekken, rijg aan rvs-spiesjes en schroei rondom dicht.
5. Gaar in ongeveer 15 minuten naar een kerntemperatuur van 55 °C.
6. Laat het vlees een paar minuten rusten, bestrooi met zout en serveer met granaatappelpitjes.



SHAOKAO BBQ (CHINESE BBQ-SPIESJES)

Ook in China eten ze een soort saté, die ze na het grillen bestrooien met specerijen.

VOOR	12 SPIESJES
VOORBEREIDING	15 MINUTEN
MARINEREN	6 UUR MINIMAAL
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	250 °C/HOOG
VUUR	INDIRECT, DUS MET
.....	PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

1 el chilipeper, droog, gemalen
1 tl sichuanpepers, gemalen
1 el shisanxiang* (13-spice poeder)
1 el witte peper, gemalen
1 el kardemom, gemalen
1 tl komijn
1 el zout
100 ml zonnebloemolie
3 lap cheung (chinese worstjes)
200 g varkensbuik, in blokjes
200 g runderbavette, in blokjes
200 g lamsbout, in blokjes
6 bosuitjes
1 courgette, in schijven
18 champignons
200 g tofu, in repen

1. Maal chilipeper, sichuanpeper, shisanxiang, witte peper, kardemom en komijn in de vijzel tot een specerijenmix. Meng zout goed met zonnebloemolie.
2. Rijg vlees en groentes aan de spiesjes (vlees bij elkaar, groente bij elkaar, want elk onderdeel heeft een eigen garing).
3. Maak een dusdanig groot vuur zodat je een warme en een minder warme zone hebt.
4. Start met het grillen van vlees en groente boven de warme zone maar leg het op tijd boven de koelere zone om het door te laten garen. Bestrijk tijdens het grillen een paar keer met gezouten olie en bestrooi als het klaar is met de specerijenmix.

* Shisanxiang is 13-kruidenpoeder, met onder andere steranijs, gedroogde sinaasappelschil, nootmuskaat en peper, verkrijgbaar bij een goede toko, 5-spice poeder *will do the trick as well*.





VARKEN

CHURRASCO SPIESJES

Op de pampa's moeten de gauchos altijd maar weer zien wat de pot schaft, en dat is precies de oorsprong van deze spiesen. Gewoon van alles wat, aangevuld met groenten.

VOOR	6 SPIESJES
VOORBEREIDING	20 MINUTEN
MARINEREN	3 UUR
AFMAKEN	15 MINUTEN
TEMPERATUUR	200° C/MEDIUM
VUUR	INDIRECT, DUS MET
.....	PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

1 sinaasappel, sap
2 citroenen, sap
2 limoenen, sap
2 el olijfolie
6 tenen knoflook, fijngesneden
2 tl gerookte-paprikapoeder
2 tl gemalen komijn
500 g bavette, in blokjes van 3x3 cm
300 g kippendijfilet, in blokjes van 2x2 cm (zie tip)
300 g varkenshaas, in blokjes van 2x2 cm (zie tip)
15 kerstomaatjes
2 rode uien, in wedges
1 rode paprika, in stukjes van 3x3 cm
1 gele courgette, in halve manen van 1 cm dik
zout en peper
chimichurri, zie p. 142

1. Meng het sinaasappel-, citroen- en limoensap met de olijfolie, knoflook, paprikapoeder en gemalen komijn tot een marinade.
2. Leg de bavette, kippendij en varkenshaas in de marinade en zet 3 uur in de koeling.
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur.
4. Laat het vlees uitlekken, rijg met kerstomaatjes, rode uien, paprika en courgette aan rvs-spiesen (elke spies heeft van alles wat) en bestrooi met zout en peper.
5. Schroei de spiesen rondom dicht en laat garen tot de kip een kerntemperatuur heeft van 72 °C.
6. Serveer de spiesen met chimichurri.

TIP De blokjes kip en varken zijn iets kleiner zodat die wat eerder gaar zijn.

SATÉ BABI

Ik doe een moord voor goede saté babi. Liefst van procureur of nek: die hebben een goede vetverhouding en zijn bijna niet droog te krijgen.

VOOR	12 SPIESJES
VOORBEREIDING	10 MINUTEN
MARINEREN	6 UUR
AFMAKEN	10 MINUTEN
TEMPERATUUR	200° C/MEDIUM
VUUR	INDIRECT, DUS MET
.....	PLATESETTER EN OPVANGBAK

INGREDIËNTEN

250 ml ketjap manis
5 tenen knoflook, geperst
800 g varkensvlees (doorregen, zie tip), in blokjes van 2x2 cm
3 el gebakken uitjes
quick pindasaus, zie p. 144

1. Meng de ketjap met de knoflook. Schep de vleesblokjes erdoor.
2. Marineer het vlees 6 uur in de koeling (lekker in een ziplock en af en toe even masseren). Laat uitlekken en rijg aan spiesjes.
3. Stook de BBQ naar de juiste temperatuur/hoogte.
4. Schroei de spiesjes rondom dicht en bestrijk regelmatig met de marinade. Breng naar een kerntemperatuur van 75 °C.
5. Serveer met gebakken uitjes en Pauls pindasaus.

TIP Aan doorregen vlees zit wat meer vet waar een deel van wegsmelt. Deze spiesjes worden daardoor echt een stuk minder droog dan bijvoorbeeld van varkenshaas.