

# ‘De toevoeging van azijn en kruiden als koriander en kruidnagel is typisch Zuid-Afrika’

Johan vult aan: ‘Die mensen daar noemen het gewoon koken, want ze kennen geen andere manier.’ Hele beesten gaan erop: kudu’s, oryxen, geiten. ‘En álles van het dier wordt gebruikt.’ Harm Jan kan zich in die filosofie vinden: ‘Het verpakte vlees bij de supermarkt is onherkenbaar. Je mag best weten dat het geleefd heeft.’ Jeroen: ‘Gebruik goed vlees en wees eerlijk over wat je eet.’

## Eigenwijs barbecuen

Harm doet vervolgens iets wat volgens alle barbecue-regels eigenlijk helemaal niet mag: hij zet de vlam in het vlees. Hij is bewust eigenwijs, want dit is een techniek: vlambraai. Hij zet dingesneden entrecôtes met de vetrand op een loeiheet rooster, waardoor het vet smelt en verbrandt. De Weber gaat daardoor heftig vlammen en roken. ‘De eiwitten zijn nog niet gestold, dus die typische barbecuesmaak die van de rook komt, trekt in het vlees terwijl dat nog rauw is.’ Nog snel even een mooi ruitjespatroon in het vlees maken door het twee minuten aan elke kant te grillen en voilà: boterzacht, mét rooksmak. Ook de wildzwijnnek is klaar: een glimmende knapperige korst verbergt mooi lichtroze vlees. Onder die buitenkorst, de zogeheten *bark*, kun je aan de iets feller roze rand goed zien tot waar de rook is doorgedrongen en de structuur en smaak heeft veranderd. Dat is de *smoke ring*. Tijdens de jurering van grote barbecuewedstrijden wordt hier allemaal op gelet. Hoe zou Marcello

dit langzaam uit elkaar vallende varkentje beoordelen? ‘Zeker een acht!’ Leonardo is in de weer met zijn zelfgedraaide worst: kleine Italiaanse peper- en venkelworstjes en een lange, tot spiraal gedraaide boerewors. Alleen de beste delen van het vlees gaan hierin, vertelt de chef. ‘Alleen schouder- en buikvlees, geen snippers, geen troep. Natuurlijk biologisch, in mijn eigen restaurant komt er ook geen ander vlees meer in. Meestal gebruik ik niet eens meer Nederlands vlees omdat er maar weinig smaak aan zit.’ De worstjes gaan op de grote Weber. ‘Bak ze niet te lang, ze mogen nét mooi rosé blijven’, zegt hij. ‘En niet inprikken, dan lopen de sappen eruit.’ De worstjes smaken subtiel, daarin herken je toch de chef. De boerewors is wat droger, maar dat hoort zo. Heel anders dan de andere worstjes: ‘De toevoeging van azijn en kruiden als koriander en kruidnagel is typisch Zuid-Afrika.’

## Waar rook is...

Jeroen is inmiddels al een tijdje bezig met een imposant ogende bone-in ribeye: een grote Black Angus met bot én grote vetrand. Jeroen: ‘Die *fat cap* geeft smaak aan het vlees. Ook is dit Amerikaanse vlees mooi dooraderd.’ Hij heeft het vet kruislings ingesneden en de bonk vlees stevig gemasseerd met olijfolie en een kruidenmix met koriander en paprika. Ondertussen heeft hij maple chips gemengd met water en calvados, voor een beetje zoetig smaakje. Net als veel andere chefs is Jeroen enthousiast over de Big Green Egg. ‘De keramische pot houdt hitte heel goed vast. Een gewone barbecue moet je blijven opstoken. Met deze kun je de temperatuur heel nauwkeurig regelen: ik heb laatst negen uur lang runderribben gegaard op zestig graden.’ Vandaag stookt hij het groene ei eerst flink op en braadt hij - direct- de ribeye aan: alle ventilatiegaten gaan open zodat het ding flink kan trekken. Daarna gaan de chips erbij en gaart het vlees - indirect, want er gaat een lekbak onder het vlees - verder. Tweeënehalf tot drie uur op 120 graden. De lekbak vangt het vet op, zodat dit niet in het vuur komt. Tegelijkertijd verdampen het water en de sterkedrank erin voor extra aroma. ‘De klep niet te vaak openmaken’, waarschuwt Jeroen. ‘Koks willen vaak steeds bij het vlees gaan kijken, alles onder controle hebben. Maar de temperatuur in de barbecue daalt dan enorm. Laat je leiden door de temperatuur-



Jeroen Hazebroek

Gesjeesde biologiestudent die op studentenfeesten ontdekte dat koken, liefst voor grote groepen, zijn echte roeping was. Het begon vijftien jaar geleden met een gat in de grond en een rooster van een omgekeerd winkelwagentje. Later bouwde hij barbecues van cement en staal, tot hij uitkwam bij dé vondst: de Big Green Egg. ‘Daarmee heb je complete controle over de temperatuur en dus kun je er álles mee doen wat je in de keuken ook kan. Broodbakken, stoven, braden, bakken, grillen, noem maar op.’ Jeroen is nu eigenaar van duurzaam cateringbedrijf ‘Het Kookvuur’ en adviseert chef-koks over het gebruik van ‘het grote groene ei’. Maakt vandaag U.S. Beef Bone-in Rib op de Big Green Egg.