

CHURRASCO

Magazine

BY FORGED

DIT HEB JE NODIG VOOR DE
PERFECTE CHURRASCO BELEVING

.....

DE BESTE SPIESRECEPTEN, O.A.

- ★ PICANHA OP KLASSIEKE WIJZE:
HÉT PRONKSTUK ONDER DE
CHURRASCO GERECHTEN
 - ★ GEFLAMBEERDE KWARTELTJES
 - ★ REE MET GEDROOGDE PRUIMEN
-

SISSENDE SMAAKMAKER: DE FLAMBADOU



FORGED

Wat te verwachten...

INHOUDSOPGAVE

- 4. De eeuwenoude traditie Churrasco
- 6. Dit heb je nodig voor de perfecte Churrasco beleving
- 8. Je hebt grillen en je hebt Churrasco
- 10. Interview Jeremy Vermolen
- 12. Met het mes op tafel
- 13. Churrasco recepten
- 14. Recepten vlees
- 22. Recepten gevogelte
- 26. Recepten vis

IN HET

CHURRASCO

Magazine



- 28. Recepten groente & fruit
- 32. Recepten bijgerechten
- 40. Sissende smaakmaker
- 42. Recepten Flambadou



DE EEUWENOUDE TRADITIE

CHURRASCO

EEN FENOMEEN DAT INMIDDELS IS OVERGEWAARD
NAAR DE REST VAN DE WERELD

4



Als BBQ liefhebber is de Churrasco je vast en zeker niet ontgaan. Churrasco is de Portugese en Spaanse benaming voor het grillen van vlees aan een spies boven open vuur. Het is een eeuwenoude traditie in Zuid-Amerika, maar ook de Sami uit Lapland en de csikós, de paardrijdende herders van de Hongaarse poesta's grillen hun vlees net als de gaucho's uit Zuid-Amerika boven open vuur. En die traditie is nog steeds springlevend.

De families van de gaucho's komen nog steeds bij elkaar om samen bij een open vuur te genieten van gebarbecued rundvlees dat ze 'churrasco' noemen. Ze maken een groot vuur en grillen vlees op lange spiesen boven de hete kolen. De gaucho's draaien de spiesen regelmatig om en als het vlees aan de buitenkant mooi bruin is, pakken ze een spies en snijden de buitenkant van het vlees er af. De spies met het overige vlees wordt daarna verder gegrild.

Geschiedenis

Terwijl de gaucho's al honderden jaren hun rundvlees boven open vuur grillen, is het voedsel pas echt populair geworden toen rond 1900 een ondernemende gaucho op het idee kwam de eerste 'churrascaria' te openen in het zuiden van Brazilië. Churrasco groeide in no-time aan populariteit en de churrascaria's (grillrestaurants) kwamen als paddenstoelen uit de grond.

Die populariteit had ook te maken met het all-you-can-eat principe dat erbij werd gehanteerd. In een churrascaria lopen obers non-stop met enorme spiesen rond en op verzoek snijden ze hiervan de buitenkant van grote stukken vlees aan tafel voor je af. Net zoals de voor ons welbekende shoarma, maar dan van mooie stukken picanha, varkensworst of lamsvlees. De gasten krijgen een fiche met een groene en een rode kant. Met de groene kant geef je aan dat ober mag blijven komen en door de rode kant weet de ober dat hij je bord niet direct hoeft te vullen.

Churrasco in Nederland

Inmiddels vind je in Nederland nu ook diverse churrascaria's, waar je op authentieke wijze de beleving kan ervaren. Het is een erg leuke avond uit met veel verschillende soorten gerechten. Het geeft je ook volop inspiratie om er thuis mee aan de slag te gaan.

Leuk weetje

De duurdere picanha wordt vaak pas als een van de laatste stukken vlees uitgeserveerd. Zorg dus dat je niet al te snel verzadigd raakt en nog een plekje overhoudt voor dit pronkstuk van de Churrasco!

Kortom:
Churrasco is
wereldwijd
succesvol en
dat kunnen wij
alleen maar
toejuichen.

5



DIT HEB JE NODIG
VOOR DE PERFECTE

CHURRASCO BELEVING

6

De V van vlijmscherp

Maak het jezelf makkelijk door de Churrasco recepten met deze V-spiesen te maken. Het handvat van de spiesen is gemaakt van olijfhout, waardoor het niet heet wordt. Alle V-spiesen zijn geslepen zodat je het gerecht met gemak aan de spies kunt rijgen. En door de V-vorm blijft alles netjes op z'n plek zitten. Ideaal! Verkrijgbaar in 3 verschillende lengtes.



50 CM



60 CM



70 CM

OLIVE V-SPIESEN
artikelcode:
OLSkewV50
OLSkewV60
OLSkewV70



50 CM



60 CM



70 CM

OLIVE VORKSPIESEN
artikelcode:
OLSkewF50
OLSkewF60
OLSkewF70

Naast open
vuur zijn de
spiesen ook
geschikt voor
alle BBQ's.



De Churrasco musthave

De Churrasco serverpan mag zeker niet ontbreken bij jouw Churrasco-avond! Als het gerecht klaar is, zet je de spies rechtop in de pan. Op deze manier kun je eenvoudig het vlees snijden en serveren. Door dit aan tafel te doen, maak je extra indruk op je gasten!



Sappen en
vleesresten
worden mooi
opgevangen.

SERVEERPAN
artikelcode:
OLServer

Grijp het!

Bij Churrasco draait het niet alleen om gezelligheid en lekker eten, maar ook om de beleving. Geef je gasten bij het uitserveren van het eten een eigen RVS tangetje zodat ze zelf kunnen pakken. Op deze manier betrek je ze bij de unieke Churrasco ervaring. De tangetjes zijn verkrijgbaar in een set van vier.



4 GRIJPTANGEN
artikelcode:
Chur4Tongs

7

Groot plezier, kleine moeite

Heb je grote gamba's of kip op het menu staan? Gebruik dan de vorkspiesen! Deze zijn ideaal voor gerechten die op een V-spies wat lastig blijven zitten. De vorkspiesen hebben een stevige punt en liggen stabiel op je grill. Verkrijgbaar in 50, 60 en 70 cm. Genoeg ruimte voor alle lekkernijen!

JE HEBT GRILLEN EN JE HEBT CHURRASCO

Een Zuid-Amerikaanse churrasco-avond is anders dan een traditionele BBQ. Naast de warmte en behaaglijkheid van het vuur, de indrukwekkend grote spiesen vol vlees, vis of groente en de lekkerste gerechten, speelt ook de warmte van goed gezelschap en de mooie gesprekken die er tijdens de maaltijd gevoerd worden een grote rol. De gasten op een churrasco-avond genieten niet allen van een heerlijke maaltijd, maar ook van een bijzondere avond waarbij het spectaculair uitserveren van de gerechten aan tafel

gebeurt, wat het veel meer maakt dan 'een gezellig etentje'. Daardoor hoort een goede churrasco-avond, net als bij de gaucho's, ook tot in de late uurtjes te duren. De avond begint al vroeg, als iedereen samenkomt rond een warm open vuur, een lekker drankje neemt en helpt met de voorbereidingen. Het vlees speelt tijdens een churrasco de hoofdrol, maar alle onderdelen van de maaltijd stralen tijdens een churrasco, dus wordt er extra veel zorg besteed aan het maken en serveren van de beste en kwalitatieve

producten. Het vuur wordt met zorg gemaakt zodat deze mooi op temperatuur blijft en de gloeiende as en kolen die er in ontstaan zijn iedereen verwarmt en de gerechten op het juiste tempo gaart. En terwijl de spiesen boven het vuur gegaard worden, drink je samen met de gasten een passende cocktail. Bijvoorbeeld een Caipirinha, gemaakt met Braziliaanse cachaca rum, limoen en rietsuiker. Maar ook een Aguardiente, een met anijs gearomatiseerde op rum gebaseerde drank, of een Pisco Sour, het veruit populairste Zuid-Amerikaanse drankje wat bestaat uit Pisco, citroensap en een klein beetje siroop, zijn perfect voor een churrasco-avond.



8

9

Winter of zomer

Een churrasco-avond is, anders dan een traditionele barbecue, geschikt voor ieder jaargetijde. Het vuur wat tijdens deze dag of avond de hoofdrol speelt, zorgt altijd voor gezelligheid en verbinding, maar ook voor goede gesprekken en op koude dagen ook voor warmte. In de zomer zorgen de vlammetjes in de late uurtjes voor warme benen als je er in je korte broek of zomers jurkje omheen zit terwijl je aan een heerlijke cocktail nipt. Op koude of winterse dagen kruip je op de bank met schapenvel lekker tegen elkaar aan, dicht bij het vuur of kom je er met zijn allen dicht omheen staan. Ze zeggen niet voor niets dat vuur voor verbroedering zorgt, dus denk ook eens aan een kerst churrasco! Het vuur tijdens een churrasco-avond brengt je gasten dicht bij elkaar, zorgt voor lekker eten, warmte, lange gesprekken en met een Flambadou voor spektakel. Veel meer valt er niet te wensen

Geschikt voor alle BBQ's

Churrasco is geschikt voor alle soorten barbecues! Ondanks dat het op open vuur het gaafste effect heeft, is het ook zeker de moeite waard als je een andere soort barbecue hebt.

SCAN DE QR CODE EN ERVAAR
HET CHURRASCO GEVOEL



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. De BBQ Battle. Wat maakte het dat onze Forged messen jouw interesse wekte?

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 Forged Churrasco 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 stijl. 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? Kippendijen doen het ook altijd goed.

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



MET HET MES OP TAFEL

MAAK JE CHURRASCO AVOND COMPLEET
MET DE MESSEN VAN DE FORGED OLIVE SERIE

In de keuken zijn goede messen natuurlijk onmisbaar! Naast Churrasco heeft Forged een uitgebreid assortiment keukenmessen. Zie hiernaast een greep uit de collectie. Benieuwd naar het gehele Forged assortiment? Ga naar www.forgedoriginal.com.



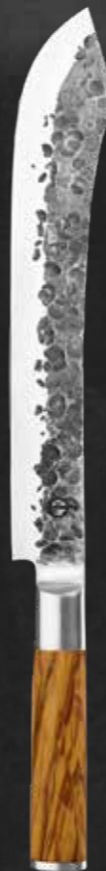
FORGED OLIVE
UNIVERSEEL MES
artikelcode:
OliveUni



FORGED OLIVE
VLEESMES
artikelcode:
OliveVlees



FORGED OLIVE
KOKSMES
artikelcode:
OliveKoksmes



FORGED OLIVE
SLAGERSMES
artikelcode:
OliveButcher



STYLE DE VIE
SNIJPLANK NATUUR
artikelcode:
SnijNatAcaM
SnijNatAcaL

Een goede snijplank mag niet ontbreken. De robuuste snijplanken van Style de Vie zijn voorzien van een diepe sappeul en vervaardigd van acacia hout. Verkrijgbaar in twee maten.

CHURRASCO RECEPTEN

Waar de gaucho's zich van oudsher noodgedwongen focusten op het grillen van vlees, het waren immers hoeders van rundvee, is er de afgelopen 100 jaar rondom hun vuren veel veranderd. Seizoensproducten zijn tegenwoordig niet meer aan jaargetijden gebonden, maar het hele jaar beschikbaar. En ook de wereldkeuken en duurzaamheid heeft onze maaltijden de afgelopen jaren flink getransformeerd. Een goed stuk vlees is eigenlijk nog steeds niet weg te denken bij een echte Churrasco-avond, maar in dit concept passen ook fantastische vis- en groentegerechten. Passie voor lekker eten en de hitte van het vuur zijn de twee belangrijkste elementen die je nodig hebt voor een succesvolle avond. Elementen die ook ten grondslag liggen bij het ontstaan van Forged, maker van de inmiddels beroemde messen, ieder met hun eigen karakteristieke look, het unieke design heft en het Forged logo dat in het lemmet staat. De Churrasco collectie is met dezelfde passie en kunde vervaardigd en daarmee een waardevolle aanvulling op de Forged producten. Geniet van de heerlijke en veelzijdige recepten die we hebben geselecteerd om ten volle van al deze Forged producten te genieten.



Picanha op klassieke wijze: hét pronkstuk onder de Churrasco gerechten. De bereiding van deze ongekroonde koning van de biefstuk 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 ook 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 met behulp van de serveerpan en RVS grijptangen uit aan tafel door aan de zijkanten plakjes vlees af te snijden. Is er nog vlees over dan kun je de spies desgewenst terugplaatsen op de BBQ en dit vervolgens herhalen.

INGREDIËNTEN

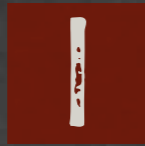
- ★ 1 picanha van 1,5 kg
- ★ 4 el zoutvlokken

PICANHA

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

Voor-
bereidingstijd
15 minuten

PICANHA, HOE SNIJD JE DE KLASSIEKER?



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 VLIJSJES.

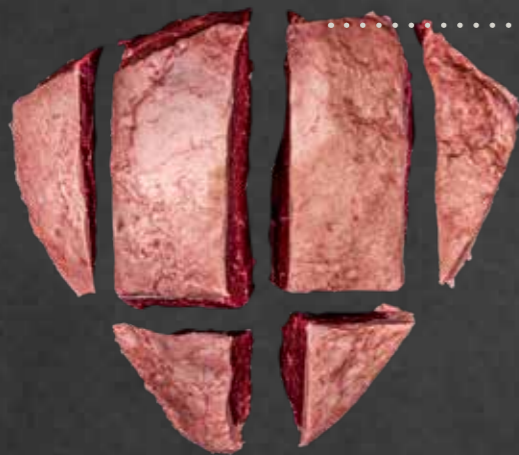
2

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

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. Maak dit eventueel al een dag van tevoren klaar.

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 vlijsjes ervan af. Snijd de picanha vervolgens tegen de draad in stukken van rond de 7 cm lang, 4 cm breed en ongeveer 2,5 cm dik.

Rijg het vlees in het midden aan de spies. Herhaal dit met de andere stukken. Daarna 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.

Grill de spies ongeveer 7 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). Zodra het knoflookmengsel een mooie donkergouden kleur heeft, is het goed. Haal de spies van het vuur en serveer deze uit met behulp van de serveerpan.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten



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.



18

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 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

Voor-
bereidingstijd
20 minuten

Wachttijd
5 uur

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. Serveer uit met de serverpan en strooi er naar smaak wat Parmezaanse kaas overheen.



19



Voor-
bereidingstijd
15 minuten

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. Serveer vervolgens uit met behulp van de serveerpan.



Voor-
bereidingstijd
10 minuten

SPIES VAN REE MET GEDROOGDE PRUIMEN

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 Olive vorkspies en herhaal dit 3 keer tot alle ingrediënten op de spies zitten.

2 Plaats de 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.

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 om 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. Serveer vervolgens met de serveerpan, een Forged mes en de RVS grijptangen uit aan tafel.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

22



23



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

- ★ Olive vorkspies
- ★ 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.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

BEREIDING

1 Meng de honing, mosterd en dille met elkaar in een kom en zet apart. Rijg de kwartels zijdelings aan de Olive vorkspies. 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 bestje.

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. Maak bij het uitserveren gebruik van de serveerpan zodat alle sappen netjes opgevangen worden.

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 Olive vorkspies 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. Maak bij het uitserveren aan je gasten gebruik van de RVS grijptangen.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

26

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
- ★ Olive vorkspies
- ★ mengkom
- ★ pan

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 befrist 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 ervan 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.

Voor-
bereidingstijd
20 minuten

Wachttijd
270 minuten
+ eventueel
invriestijd

27

GEPOFTE UI MET SPEK

INGREDIËNTEN

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

BEREIDING

Snijd het spek in plakjes van ongeveer 1 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. Met de handige RVS grijptangen betrek je de gasten bij het uitserveren.

Voor-
bereidingstijd
10 minuten

GROENTESPIES BIETJES, PREI EN BABY ROMAINE SLA

INGREDIËNTEN

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

BEREIDING

Snijd 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. Daarna 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. Gebruik bij het uitserveren de serveerpan zodat de vetten van het spek mooi opgevangen worden.

Voor-
bereidingstijd
15 minuten



Chimichurri is een saus en marinade dat wordt gebruikt bij gegrild vlees in de Argentijnse keuken en niet mag 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 uit te spreken was voor 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 absoluut niet mag 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

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!

CHIMICHURRI

INGREDIËNTEN

- ★ 40 gr verse peterselie
- ★ 20 gr verse oregano
- ★ 20 gr verse tijm
- ★ 20 gr verse bieslook
- ★ 3 teentjes knoflook
- ★ 1 rode ui
- ★ ½ 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 smaakvolle chimichurri krijg je wanneer je het mengsel een nachtje in de koelkast laat staan. Verse chimichurri is ongeveer een week houdbaar in de koelkast.



Voor-
bereidingstijd
15 minuten

Wachttijd 60
minuten

34

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

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

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



35

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

36

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 Breng de bouillon aan de kook 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 en zorg dat de kern met de pitten is verwijderd, maar laat de schil 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 40 minuten rustig garen.

3 Snijd nu de pompoen in kleine stukjes. Halveer en schil de ui en snijd 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

37

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

- ★ Olive vorkspies
- ★ 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 Olive vorkspies. Wikkel het broodeeg 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 broodeeg totdat het aan de buitenkant goudbruin kleurt en een mooie, stevige korst heeft. Draai de spies regelmatig tijdens het bakken.



SISSENDE SMAAKMAKER

De Flambadou is van origine Frans, wordt daar ook wel flamboir genoemd. Het instrument wordt al sinds de middeleeuwen in de Franse keukens gebruikt om gegrild vlees de heerlijke smaak van geflambeerd vet te geven. De originele Flambadou is gemaakt van smeedijzer of gietijzer, maar moderne stalen versies hebben inmiddels ook hun weg naar de grillende chefs gevonden, ook buiten Frankrijk. Zo gebruikt de Zweedse chef-kok met Michelinster Niklas Ekstedt de flambadou om zijn boven open vuur gegrild vlees bomvol smaakt te serveren.

40

De gietijzeren kegel van de Flambadou is speciaal ontworpen om direct in de vlammen van een open vuur of de hete kolen van een barbecue verhit te worden, tot ie gloeit alsof ie net uit de hoogovens komt. Als de kegel roodgloeiend is, kan er vet in gestopt worden. Rund- of varkensvet, gerookt spekvet, maar ook het vel van een mooie kip die je gaat grillen is er erg geschikt voor. Als het vet maar een vaste vorm heeft zodat het in de gloeiende Flambadou langzaam smelt en je deze heerlijke smaakmaker over het eten op tafel kunt druppelen. Goed vlees bevat over het algemeen veel intramusculair vet (vet tussen de spieren) en dat geeft het die machtig mooie smaak. Dus als je extra gegrild en smeltend vet over je gerechten druppelt, geef je het nog meer intense smaak mee. En dat geldt niet alleen voor vlees en gevogelte, maar zeker ook voor vis en groenten.



SCAN DE QR CODE EN ZIE
DE FLAMBADOU IN ACTIE!

HOE WERKT DE FLAMBADOU?

Met de Flambadou breng je sfeer aan tafel. Het sissende vet vat in de gloeiende Flambadou vlam waardoor je op een spectaculaire manier indruk maakt op je gasten. En door de lengte van 1 meter en het olijfhouten handvat kun je de gloeiende Flambadou ook tussen je gasten veilig hanteren.

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 BESPRENDEL JE GERECHT MET HET BRANDENDE VET DAT UIT DE OPENING VAN DE KEGEL DRUIPT.



RIBEYE

INGREDIËNTEN

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

BENODIGDHEDEN

- ★ theelepeltje of kreeftenvorkje
- ★ Forged vleesmes

BEREIDING

1 Leg als eerste je Flambadou tussen de hete kolen of in het vuur. 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 Haal de Flambadou uit het vuur en stop het beenmerg in de kegel. Besprenkel de plakjes ribeye met het vlammeende vet dat uit de flambadou druipt.



42

Voor-
bereidingstijd
10 minuten



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.

43

Bereidingstijd
25 minuten



BOSUI MET TROSTOMAATJES

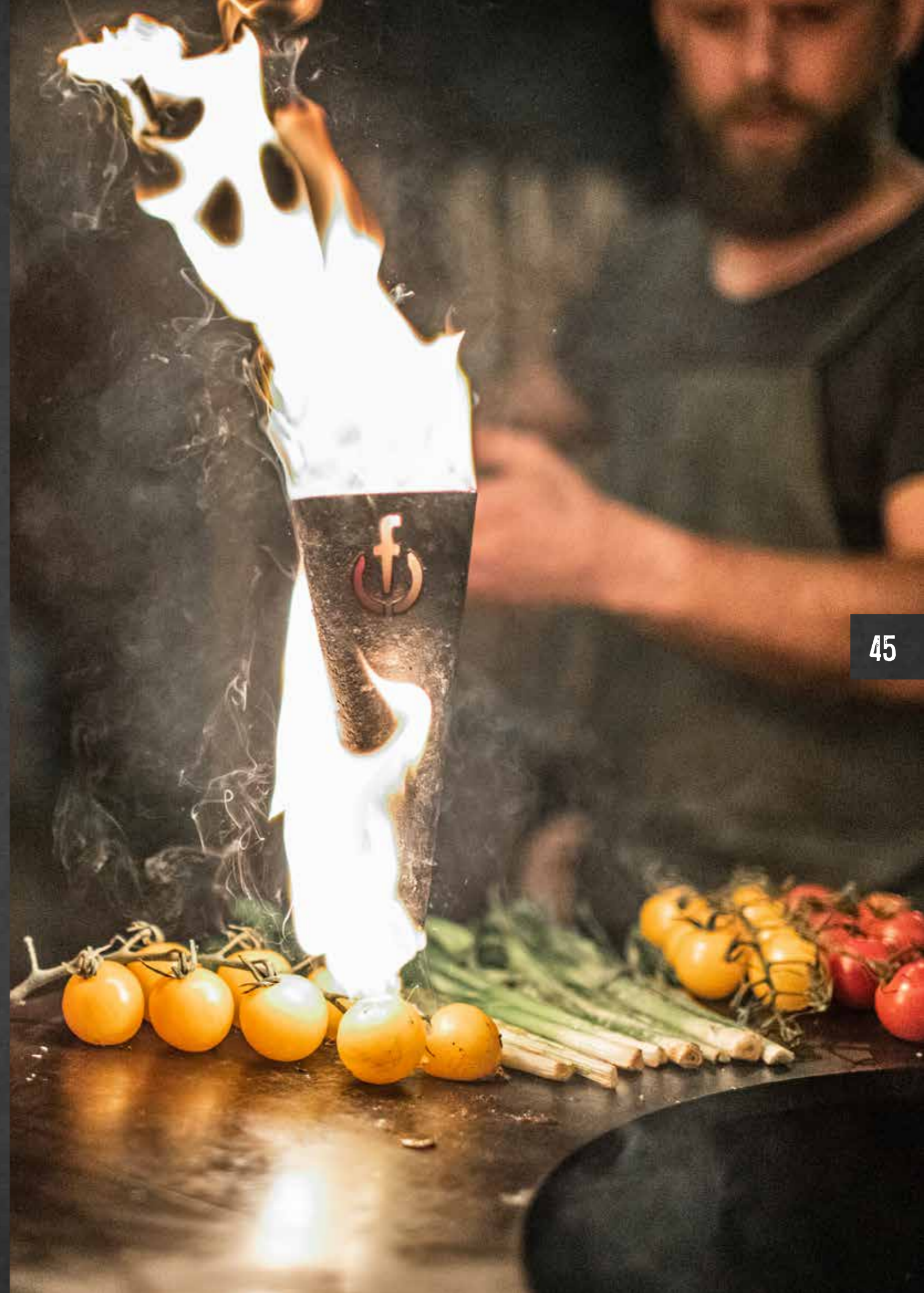
INGREDIËNTEN

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

BEREIDING

1 Leg als eerste je Flambadou tussen de hete kolen of in het vuur. Bak de bosuitjes en de trostomaatjes ongeveer 10 minuten.

2 Haal de Flambadou uit het vuur en stop het vette spek in de kegel. Besprenkel de bosuitjes en tomaatjes met het brandende vet dat uit de Flambadou 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 druipt.

VET HANDIG

Er zijn verschillende soorten vet die elk hun eigen manier van smelten hebben en elk een eigen smaak toevoegen aan het gerecht. Natuurlijk is er ook de keuze tussen dierlijk vet en plantaardig vet. Een kwestie van smaak! Wil je eens afwisselen met andere vetten, dan is het handig om te weten welke verschillende soorten vet er zijn.

Rundervet geeft je gerecht een smaak die je met andere vetten niet krijgt. Daarnaast is het een mooie manier om verspilling tegen te gaan en echt álles van een rund te gebruiken. Rundervet bestaat uit puur vetweefsel en heeft een redelijk lange brandingsduur. Denk hierbij aan vet van een mergpijp of van de kap van de picanha.

Gerookt vet spek oftewel varkensvet is een ouderwets product, met een ouderwets lekkere smaak! Het spek kan gemakkelijk in repen of stukken worden gesneden en is uitermate geschikt om je gerecht extra mee op smaak te brengen. Vet spek heeft een redelijke lange brandingsduur.

Kokosvet is een plantaardig vet dat veel wordt toegepast in de keuken. Het is geraffineerd, dus er zit geen kokosmaak aan. Of het gezonder is dan andere vetten is niet bewezen, lekker is het in elk geval wel! Kokosvet wordt direct vloeibaar en heeft daardoor een korte brandingsduur.

Roomboter blijft een van de lekkerste smaakmakers. Het is een smeerbaar vet gemaakt van melk en heeft een fijne en romige smaak, maar doordat het vrijwel direct vloeibaar wordt maar een korte brandingsduur.

Ganzenvet geeft een rijke, volle smaak. Het is een heerlijk te gebruiken op aardappeltjes of groente of om extra smaak toe te voegen bij gevogelte. Ganzenvet heeft een korte brandingsduur omdat het vrijwel direct vloeibaar wordt.







SCAN DE QR CODE EN
ZIE DE FLAMBADOU
IN ACTIE



SCAN DE QR CODE EN
ERVAAR HET AUTHENTIEKE
CHURRASCO GEVOEL

www.forgedoriginal.com

  @forgedoriginal

MagChur1NL



8 720039 627963