



Hoe een hobby **serieus** uit de hand kan lopen

Van een wijkfeest in Zwolle naar het intercontinentaal kampioenschap in Costa Rica. Van een familiebarbecue naar een professioneel cateringbedrijf. Het kan hard gaan als het bbq-virus je eenmaal goed te pakken heeft. Patrick den Hertog heeft die stadia doorlopen met zijn barbecue team Serious Hot Fools. "We zijn vrienden en vinden barbecuen meer dan gemiddeld leuk. We organiseerden een barbecuewedstrijd, gingen toen zelf meedoen en werden steeds vaker gevraagd om een bbq te verzorgen. En nu staan we aan het hoofd van een cateringbedrijfje met een eigen werkplaats, trailer en zo'n 17 verschillende barbecues, en een agenda die aardig vol begint te lopen. Het kan hard gaan."

Fire&Food voegt daar vandaag een 18e barbecue aan toe. We hebben Serious Hot Fools - echte houtskooltypes volgens eigen zeggen - uitgedaagd om een 4-gangenmenu te maken op een gasbarbecue. En dat beviel goed. "Het is een complete buitenkeuken. Het is bovendien erg makkelijk om ermee te werken. Met één beweging is-ie aan."



Het begon bij het Stadshagenfestival, het grote jaarlijkse wijkfeest in Zwolle, waar ook altijd een barbecuwedstrijd bij is. Patrick den Hertog: "We zaten al jaren in de organisatie en besloten toen ook mee te doen. Die eerste keer ging dat meteen verbazingwekkend goed. We werden tweede, net achter Huub Hamar, winnaar van het RTL-programma Grillmasters. Dat wakkerde het bbq-vlammetje nog eens extra aan." Zo ontstond barbecueteam Serious Hot Fools (afgekort SHF, net als Stadshagenfestival), dat nu uit tien leden bestaat. Het is inmiddels een van de succesvolste bbq-teams van Nederland.

"De wedstrijden gingen goed, maar kostten ook geld. We kregen bovendien geregeld de vraag of we de bbq-catering konden verzorgen op een feest. Met als uitschieter een evenement waar 3.000 bezoekers op afkwamen. Dat was spannend maar ging eigenlijk heel lekker. Toen ontstond het idee om het professioneler aan te pakken." Patrick, Dennis Gaasbeek, Erwin Bleeker en Elvira Reitsma richtten cateringbedrijf Serious Hot Fools op en konden dankzij een succesvolle crowdfundingactie met professioneel en voldoende materiaal starten.

'Slechtere plekken denkbaar'

"We worden zo'n drie keer per maand ingehuurd, in de zomer vaker. Dat is prima en blijft het voor iedereen leuk, naast onze reguliere werk. Het hoeft geen fulltime baan te worden. Zo kunnen we ook onze wedstrijdnamen deels bekostigen. We doen mee aan culinaire SBWN/WBQA-wedstrijden in Nederland. Vorig jaar waren we ook op het WK in Torhout. Daar leren we enorm van, je bevindt je dan echt tussen de wereldtop. Los daarvan is de sfeer fantastisch. We stonden naast de Brazilianen. Er zijn slechtere plekken denkbaar. We zijn nu al aan het sparen voor het intercontinentale bbq-kampioenschap (Europa vs Latijns-Amerika) in Costa Rica. Daar verheugen we ons erg op."

'Lol hebben met elkaar'

Ze vinden zichzelf echte houtskool-types. Vandaag gaan ze aan de slag met de 4 Series Onyx S gasbarbecue van Campingaz. "Gas sprak me eerder nooit zo aan. Aan de andere kant: de barbecue en brandstof zijn de middelen. Het doel is dat je lol hebt met elkaar en iets lekkers maakt. Daarvoor is deze Campingaz echt uitstekend geschikt. Hij is veelzijdig, compleet en heel simpel in gebruik." Patrick, Edwin, Elvira en Erwin maken een menu op de 4 Series Onyx S, met als hoofdgerecht een Tequila lime longhaas, een van hun populairste gerechten. Patrick: "We werken het liefste met lokale producten. Het is prettig als je weet waar je ingrediënten vandaan komen, dan kun je instaan voor kwaliteit en smaak. Longhaas wordt weinig gebruikt. Ten onrechte, want het is lekker, je betaalt er niet de hoofdprijs voor en je kunt er mooie gerechten mee maken." Wat Serious Hot Fools in hun barbecuwerkplaats in Dalfsen direct bewijst.

www.bbqteam-shf.nl
www.campingaz.com

Campingaz 4 Series Onyx S

De Campingaz 4 Series Onyx S gasbarbecue is een complete en veelzijdige buitenkeuken. De barbecue heeft een groot kookoppervlak waarop je gerechten kunt maken voor wel 15 personen. Op de zijbranders maak je makkelijk de bijgerechtjes. Dankzij het InstaStart systeem gaat de barbecue in één keer aan en het Blue Flame Power System voorkomt opflakkingen. Schoonmaken is makkelijk met het speciale InstaClean Aqua systeem. Patrick: "Je kunt alles perfect regelen en alles wat je nodig hebt, zit erop of erbij. Gaspitten, zijbranders, grill, bakplaat, ruimte voor wok, paellapan. En wil je toch de sensatie van rook, dan voeg je een rookbox toe. Het is ook nog een mooi apparaat om te zien."



Zeebaarsfilet met doperwten-muntpuree

Voorgerecht

Bereiden 30 minuten

Voor 4 personen

4 zeebaarsfilets
 bloem
 doperwten-muntpuree
 1 zak diepvries doperwten
 3-4 takjes munt
 2 el crème fraîche
 4-5 el slagroom
 sap van een halve limoen
 Caribbean Spice kruidenmelange (Euroma Johnnie Boer)
 olijfolie
 zout en peper

extra nodig

plancha of gietijzeren pan | keukenmachine | zeef | spuitzak | bakplaat of metalen ovenschaal (en iets zwaars om erop te zetten)



1. Leg de plancha op de bbq en warm voor (200°C) om direct te grillen. Snijd de filet in de lengte in twee stukken. De huidzijde licht met bloem en zout bestrooien.

2. Kook de doperwten 5 minuten in gezouten water. Giet af en doe in de keukenmachine. Houd een paar doperwtjes apart voor de garnering. Voeg hierbij de muntblaadje, crème fraîche, limoensap, zout en peper toe. Langzaam mengen en de slagroom toevoegen. Zodra de puree een dikte heeft van volle yoghurt is het goed. Zeef de puree en breng op smaak met limoensap, zout en peper. Doe in een spuitzak en leg in de koelkast tot gebruik. Leg de spuitzak voor gebruik dan wel even 10-15 minuten in een pannetje met water.

3. Gril de zeebaarsfilet op de met olie ingesmeerde hete plancha. Leg de zeebaars met de huid naar beneden en leg er iets zwaars op (bakplaat of ovenschaal). Zo blijven ze mooi plat en wordt de huid mooi krokant gebakken. Zodra de garing bijna bovenaan haal je de bakplaat weg en strooi je de Caribbean Spice en zout er over. Draai nu de filets om en haal ze van de bbq.

4. Leg een lepel doperwtenpuree op het bord en smeer deze een beetje uit. Plaats de twee filets gekruist over de puree. Een met de huid omhoog en een met de huid naar beneden. Garneer met een paar doperwten en eventueel een paar gepofte cherrytomaatjes.



Tequila lime longhaas met Cuban Black Beans



Hoofdgerecht

Bereiden 45 minuten (excl. marineren)

Ingrediënten

- 1 kg longhaas
- 1 limoen
- marinade**
- 2 teentjes knoflook
- 1 jalapeño peper
- 2 lente-uien
- 4 el sojasaus
- 2 el worchestershiresaus
- 2 el tequila
- 1 tl zwarte peper
- 1 el bruine suiker
- 1 tl zout
- 1 limoen

Cuban Black Beans

- 2 el olijfolie
- ½ ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 lente-uien
- ½ rode paprika
- 3 el koriander
- 420 g zwarte bonen, met vocht
- 125 ml water
- 1 laurierblaadje
- komijnpoeder, naar smaak
- oregano, naar smaak
- 1 tl rode wijnazijn
- zout en peper

extra nodig

vacuëerapparaat | kernthermo-
meter | aluminiumfolie | wok



- 1.** Snijd de pees uit de longhaas, zo krijg je twee lange stukken vlees (of vraag dit aan je slager). Snijd de jalapeño peper (evt. zonder zaadjes) en de lente-uien in ringetjes. Hak de knoflook fijn.
- 2.** Marineer het vlees voor minimaal 4 uur. Hierbij is een vacuëerapparaat echt een aanrader. Hoe langer je marineert, hoe intenser de smaak, maximaal 24 uur.
- 3.** Maak nu de bonen. Snijd de ui, knoflook, lente-ui, rode paprika en koriander zeer fijn. Doe twee eetlepels olijfolie in de wok en fruit ca. 3 minuten de groenten tot ze zacht zijn.
- 4.** Voeg de bonen met vocht, water, laurierblad, komijn, oregano, rode wijnazijn en peper en zout toe en breng het aan de kook. Zet op zacht vuur en laat dit zachtjes 15 minuten koken. Voeg water toe als het te droog wordt. Breng op smaak met zout.
- 5.** Verwarm de bbq goed voor (200°C) en richt in voor de directe methode. Haal het vlees uit de marinade en dep droog. Gril het vlees tot een kerntemperatuur van 48°C is bereikt. Haal van de bbq en laat losjes onder aluminiumfolie 10 minuten rusten.
- 6.** Snijd in dunne plakjes, besprenkel met limoensap en zout. Serveer met de Cuban Black Beans en gekookte rijst.

Tip van Serious Hot Fools

Een wedstrijdgeheimje van ons is dat we het zout mengen met limoenzest en hier het vlees verder op smaak meebrengen. Succes gegarandeerd..

Elvira's brownies

met whisky-karamelsaus



Nagerecht
Bereiden 60 minuten

Voor hoeveel personen?

- 140 g ongezouten boter
- 180 g pure chocolade
- 50 g extra chocolade
- 130 g suiker
- 80 g bruine suiker
- 2 grote eieren
- 1 grote eidooier
- 1 tl vanille-extract
- 60 g bloem
- ½ tl gerookt zout
- ¼ tl bakpoeder
- 50 g pecannoten
- 5 el frambozenjam
- framboosjes en munt, ter garnering
- vanille-ijs

whisky-karamelsaus

- 1 zakje fudge (200 g)
- 100 ml slagroom
- scheutje whiskey
- zoutflakes

extra nodig

- keukenmachine | vierkant of rechthoekig bakblik | bakspray | bakpapier | gietijzer pannetje



- 1.** Doe de boter en de 180 g grof gehakte chocolade bij elkaar in een pannetje en laat dit voorzichtig smelten. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 2.** Doe het chocolademengsel met de suiker in de keukenmachine. Het mengsel wordt wat korrelig. Klop de eieren en de eidooier erdoor en vervolgens het vanille-extract. Laat 1 minuut goed doordraaien. Roer de bloem, het zout en de bakpoeder erdoor.
- 3.** Verdeel het beslag in het klaarstaande bakblik met hierin het bakpapier. Smeer hierover de jam heen en besprenkel het met de noten en grof gehakte chocolade.
- 4.** Zet het bakblik indirect op de bbq voor 40-45 minuten op 160°C. Prik er een houten sateprikker in om te testen het klaar is. Is deze droog, dan is de brownie klaar.
- 5.** Maak nu de whisky-karamelsaus. Verwarm en smelt de fudge in de slagroom en voeg naar smaak een scheutje whiskey en zoutflakes toe.
- 6.** Laat de brownies goed afkoelen, haal uit het bakblik en snijd in mooie stukken. Serveer met de whisky-karamelsaus, een bolletje vanille-ijs en garneer met framboosjes en munt.



Flammkuchen

met zalm

Voorgerecht (amuse)

Bereiden 15 minuten
(excl. voorverwarmen)

Voor 4 personen

- 200 g gerookte zalmfilet
- 4 flammkuchen
- 200 g crème fraîche
- ingelegde uitjes (of 1 rode ui)
- cress
- zout en peper

extra nodig

- pizzasteen

- 1.** Leg de pizzasteen op de bbq en laat hem ca. 20 minuten voorverwarmen.
- 2.** Bestrijk de flammkuchen met de crème fraîche en houd hierbij een rand van 2 cm vrij.
- 3.** Beleg met reepjes zalm en de in ringen gesneden rode ui. Bestrooi met zout en peper.
- 4.** Bak de flammkuchen in ca. 8 minuten op de pizzasteen goudbruin en krokant. Snijd in punten, garneer met cress en serveer direct.

