HOMEMADE MARINADE
PUUR - VERS - SMAAKVOL

Marineren is het proces waarbij voedsel vóór het koken wordt geweekt in een gekruide, vaak zure vloeistof. Deze saus, de marinade genoemd, kan zuur zijn (gemaakt met ingrediënten zoals azijn, citroensap of wijn), enzymatisch (gemaakt met ingrediënten zoals ananas, papaja, yoghurt of gember) of een neutrale pH-waarde hebben. Naast deze ingrediënten bevat een marinade vaak olie, zout, kruiden en specerijen om het voedsel verder op smaak te brengen. Het wordt vaak gebruikt om voedsel op smaak te brengen en taaiere stukken vlees malser te maken; het proces kan seconden of dagen duren.

Marineren is vergelijkbaar met pekelen, met dit verschil dat pekelen afhankelijk is van de werking van zout pekelwater in plaats van zuren of enzymen. Marineren is ook vergelijkbaar met inmaken, met dit verschil dat inmaken over het algemeen veel langer duurt, soms maanden of zelfs jaren, voornamelijk als conserveringsmiddel. Marineren daarentegen duurt meestal een paar uur tot een dag, doorgaans om de smaak van het voedsel te verbeteren of het malser te maken.

Marinades verschillen per keuken. Het Franse woord marinade is afgeleid van het werkwoord *mariner*, "in zeewater pekelen", en uiteindelijk van het Latijnse zelfstandig naamwoord mare, "zee", wat suggereert dat marinades mogelijk zijn voortgekomen uit een oude pekeltraditie of dat zeewater aanvankelijk als ingrediënt werd gebruikt.

Weefselafbraak

In vlees zorgt het zuur ervoor dat het weefsel afbreekt, waardoor meer vocht kan worden opgenomen en het eindproduct sappiger wordt; Te veel zuur kan echter schadelijk zijn voor het eindproduct. Een goede marinade heeft een evenwichtige verhouding tussen zuur, olie en kruiden. Als rauw gemarineerd vlees wordt ingevroren, kan de marinade het oppervlak aantasten en de buitenste laag papperig maken. Macereren wordt vaak verward met marineren, maar is een vergelijkbare vorm van voedselbereiding.

Veiligheidsaspecten

Rauw varkensvlees, vis, rundvlees en gevogelte kunnen schadelijke bacteriën bevatten die de marinade kunnen besmetten. Het marineren moet in de koelkast gebeuren om bacteriegroei te remmen. Gebruikte marinade mag niet tot een saus worden verwerkt, tenzij deze veilig is gemaakt door direct voor gebruik te koken; anders moet verse of apart gehouden marinade die niet in contact is geweest met vlees worden gebruikt. De container die voor het marineren wordt gebruikt, moet van glas of voedselveilig plastic zijn. Metaal, inclusief aardewerkglazuur dat lood kan bevatten, reageert met het zuur in de marinade en moet worden vermeden.

De samenstelling van marinade hangt af van de te marineren bestanddelen. Vaak gebruikte ingrediënten zijn:

water	plantaardige olie	sojasaus
kruiden	wijn	worcestersaus
azijn	keukenzout	yoghurt (in de Indiase keuken).

Bij het binnendringen in vlees zorgt het zuur van de marinade voor het afbreken van bindweefsel waardoor het malser wordt. Een marinade met kiwi of ananas kan vlees ook malser maken door de aanwezigheid van het enzym actinidine. De duur van het marineren varieert van seconden tot dagen.

Een goede marinade maken is eenvoudig en bestaat uit een vaste verhouding van vet, zuur en smaakmakers. Dit helpt bij het op smaak brengen van vlees, vis, gevogelte of groenten en houdt het product mals en sappig.

DE GULDEN REGEL

- **Vet** (1 deel): Olijfolie, zonnebloemolie of sesamolie (voorkomt uitdrogen en draagt vetoplosbare smaken over).
- **Zuur** (1 deel): Citroensap, limoensap, azijn, wijn of yoghurt (maakt de buitenkant mals). Let op: laat vis of zacht vlees hierin niet té lang liggen.

SMAAKMAKERS (1–2 DELEN):

- **Kruiden en specerijen:** Rozemarijn, tijm, paprikapoeder, knoflook of gember.
- **Hartig:** Sojasaus, vissaus of mosterd voor umami.
- **Zoet:** Honing, bruine suiker of ketjap manis (zorgt voor een lekker karamelisatielaagje tijdens het bakken of grillen).

RICHTLIJNEN VOOR MARINERINGSTIJD

- **Vis en zeevruchten:** 15 tot 30 minuten (zuur kan vis anders 'gaar' en papperig maken).
- **Kipfilet en dun vlees:** 1 tot 3 uur.
- **Grote stukken vlees:** zoals spareribs of rosbief: 2 tot 6 uur (of een hele nacht in de koelkast).
- **Groenten, tofu en tempeh:** 30 minuten tot 1 uur.

Gebruik een marinade nooit opnieuw nadat deze in contact is geweest met rauw vlees, vis of gevogelte, vanwege het risico op bacteriën zoals salmonella.

Belangrijke regels voor marinade:

- **Gooi gebruikte marinade weg:** Marinade die heeft geweekt bij rauw vlees mag je niet hergebruiken als saus of gebruiken voor een volgende ronde.
- **Maak een reserve:** Wil je de marinade later als saus gebruiken? Houd dan een portie apart voordat het vlees erin gaat.
- **Droge marinades:** Bij een droge marinade (dry rub) wordt geen olie of natte vloeistof gebruikt, maar alleen een mengsel van droge kruiden en specerijen.

GEBRUIK GEEN METAAL (ZOALS ALUMINIUM OF GIETIJZER) BIJ HET MARINEREN.

Waarom geen metaal?

- **Chemische reactie:** Marinades bevatten bijna altijd zuren, zoals azijn, citroensap, wijn of yoghurt.
- **Metaalachtige smaak:** Deze zuren reageren met metalen kommen of aluminiumfolie, waardoor er een onaangename metalen smaak in het eten trekt.
- **Schadelijke stoffen:** Door de chemische reactie kunnen er bovendien kleine hoeveelheden metaaldeeltjes in je voedsel terechtkomen, wat ongezond is.

Wat kun je wél gebruiken?

- **Glas:** Glazen schalen of kommetjes zijn perfect omdat glas niet reageert met zuren.
- **Keramiek:** Porselein of aardewerk werkt uitstekend.
- **Plastic:** Gebruik een plastic vershoudbakje of een stevige, hersluitbare ziploc-zak. Een zakje is ideaal, omdat je het vlees er makkelijk in kunt kneden zodat de marinade overal goed intrekt.
- **RVS (roestvrij staal):** Kwalitatief roestvrij staal reageert over het algemeen niet met zuren en kan wel veilig worden gebruikt, al blijft glas of plastic het veiligst.

AMERIKAANSE BBQ MARINADE	3
CARPIONE MARINADE	4
CHERMOULA MARINADE	5
CHIMICHURRI MARINADE	6
CITROEN, KNOFLOOK en DILLE MARINADE	7
CITROEN, KRUIDEN en FETA MARINADE	8
COLA, WHISKEY en SINAASAPPEL MARINADE	9
DONKER BIER, MOSTERD en BRUINE SUIKER MARINADE	10
FILIPIJNSE ADOBO MARINADE	11
FILIPIJNSE ASODO MARINADE	12
GEBRANDE SESAM en MAPLE-MISO MARINADE	13
GEMBER-BOSUI OLIE MARINADE	14
GOCHUJANG en HONING MARINADE	15
GOCHUJANG en SESAM MARINADE	16
HONING-MOSTERD MARINADE	17
ITALIAANSE BALSAMICO MARINADE	18
JAMAICAN JERK MARINADE	19
KARNEMELK en SPECERIJEN MARINADE	20
KIWI MARINADE	21
KNOFLOOK en BALSAMICO MARINADE	22
KNOFLOOK, CITROEN en KRUIDEN MARINADE	23
KNOFLOOK, KRUIDEN en BOTER MARINADE	24
KOFFIE, BOURBON en MELASSE MARINADE	25
LIMOEN, KORIANDER en CHILI MARINADE	26
MEDITERRANE KRUIDEN en TOMAAT MARINADE	27
MEXICAANSE MOLE-STIJL MARINADE	28
MISO-SAKE GLAZUUR MARINADE	29
MOJO CRIOLLO MARINADE	30
PEREN MARINADE	31
PERZISCHE SAFFRAAN-YOGHURT MARINADE	32
PICKLE JUICE en MOSTERD MARINADE	33
PRESERVED LEMON en HARISSA MARINADE	34
RODE WIJN, KNOFLOOK en ROZEMARIJN MARINADE	35
SATÉ- OF PINDA MARINADE	36
SHIO KOJI MARINADE	37
SMOKY CHIPOTLE en ADOBO MARINADE	38
TANDOORI MET YOGHURT MARINADE	39
TERIYAKI MARINADE	40
TURKSE SAFFRAAN en UI MARINADE	41
ANCHO CHILI en HIBISCUS RUB	42
BIG BAD BEEF RUB	43
CITROENPEPER en DILLE RUB	44
DE DROGE MARINADE RUB	45
EEKHOORNTJESBROOD en ZWARTE KNOFLOOK RUB	46
KOFFIE en CHILI RUB	47
MATCHA GRANULAAT en WASABI POEDER RUB	48
MEDITERRANE KRUIDEN RUB	49
RAS EL HANOUT en ROOS RUB	50
SZECHUAN PEPER en VIJFKRUIDEN RUB	51
TEXAS STYLE 'SPG' RUB	52

HOMEMADE
MARINADE RUB
PUUR - VERS - SMAAKVOL

AMERIKAANSE BBQ MARINADE



Breng de authentieke smaak van een Amerikaanse barbecue naar je eigen achtertuin met deze diepe, zoet-pittige marinade. Gekenmerkt door een rijke basis van bruine suiker, ketchup en een vleugje bourbon whiskey, zorgt deze marinade niet alleen voor een malse structuur, maar ook voor die typisch stroperige, gekaramelliseerde korst op de grill.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 15 minuten
Marineertijd:: Minimaal 2 tot 8 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g ketchup
- 100 ml bourbon whiskey
- 100 g donker-bruine basterdsuiker
- 4 el appelciderazijn
- 3 el Worcestershire-saus
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl mosterd
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en klop hierin de ketchup, bourbon, bruine suiker, appelciderazijn en Worcestershire-saus door elkaar tot een glad mengsel.
2. Roer de fijngehakte knoflook, het gerookte paprikapoeder en de mosterd erdoor.
3. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
4. Zet de pan op een middellaag vuur.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 15 minuten sudderen.
6. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
7. De marinade hoort licht in te dikken en de alcohol uit de bourbon verdampt hierdoor grotendeels, waardoor een diepe smaak achterblijft.
8. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen voordat je deze met het vlees combineert.
9. Doe je favoriete vlees in een hersluitbare zak of kom, giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles goed bedekt is. Laat dit minstens 2 uur (voor kip) tot een hele nacht (voor grotere stukken rund- of varkensvlees) afgedekt in de koelkast rusten.

TIP: *Bewaar een klein beetje marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt) om het vlees tijdens de laatste minuten op de barbecue extra mee te bestrijken (glazen)!*

LEKKER BIJ:

Deze multifunctionele marinade vormt een fantastische combinatie met traditionele Amerikaanse BBQ-klassiekers:

- **Kip:** Perfect voor sappige BBQ-kipspiesjes, kippendijen of chicken wings.
- **Varkensvlees:** De absolute favoriet voor langzaam gegaarde spareribs of als basis voor een malse pulled pork.
- **Rundvlees:** Geeft een stevige steak of picanha een heerlijke, volle smaakboost.

CARPIONE MARINADE



Ontdek de klassieke Noord-Italiaanse keuken met deze traditionele carpione marinade. Deze eeuwenoude techniek uit Piëmont en de regio rondom de grote meren werd oorspronkelijk gebruikt om vis langer te conserveren. Het resultaat is een aromatische, friszure marinade (*agrodolce*) op basis van witte wijn, azijn, gesmoorde uien en verse salie. Carpione is dé ultieme zomermarinade: je giet hem gloeiend heet over gebakken ingrediënten en serveert het gerecht vervolgens ijskoud.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd: 15 minuten
Rusttijd (essentieel): Minimaal 12 tot 24 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml droge witte wijn
- 150 ml witte wijnazijn
- 1 grote ui (in dunne halve ringen)
- 2 wortels (in dunne reepjes of julienne)
- 1 stengel bleekselderij (in dunne boogjes)
- 2 tenen knoflook (in dunne plakjes)
- 10-12 verse salieblaadjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl suiker (om het scherpe randje van de azijn te halen)
- 4 el extra vierge olijfolie
- 5 zwarte peperkorrels en een snuf zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een steelpan op middellaag vuur.
2. Voeg de ui, wortel, bleekselderij en knoflook toe.
3. Laat de groenten zo'n 8 tot 10 minuten zachtjes smoren tot ze zacht zijn, maar zorg dat ze niet verkleuren.
4. Voeg de laurierblaadjes, de peperkorrels en de helft van de salieblaadjes toe aan de pan.
5. Giet de witte wijn en de witte wijnazijn bij de groenten.
6. Voeg de suiker en een snuf zout toe.
7. Breng het geheel aan de kook en laat het zo'n 5 tot 10 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken samenkomen en de scherpe alcoholgeur verdampt.
8. Bak ondertussen je vis, vlees of groenten goudbruin in een aparte pan (traditioneel worden vis of koteletten eerst licht door de bloem gewenteld en gefarceerd/gefrituurd).
9. Leg de warme, gebakken ingrediënten in een diepe schaal.
10. Giet de marinade inclusief de gekookte groenten en het vocht kokend heet over het eten heen.
11. Zorg dat alles volledig ondergedompeld is.
12. Verdeel de rest van de verse salieblaadjes erover.
13. Laat de schaal afkoelen tot kamertemperatuur, dek hem af en zet hem minstens 12 tot 24 uur in de koelkast.
14. Dit is cruciaal: pas na een dag trekken zijn de smaken perfect in het eten getrokken.

LEKKER BIJ:

De zure tonen van de carpione snijden perfect door vettige of gefrituurde ingrediënten:

- **Vis (Pesce in Carpione):** De absolute klassieker. Smaakt fantastisch met gebakken forel, sardines, zeebaars of witvis.
- **Groenten (Zucchine in Carpione):** Gebakken of gefrituurde courgettesticks die een dag in deze marinade hebben gestaan zijn een iconisch zomers bijgerecht in Italië. Ook heerlijk met pompoen.
- **Vlees (Cotoletta in Carpione):** Gefrituurde, gepaneerde kip- of varkenskoteletten (zoals een schnitzel) worden verrassend fris en sappig wanneer ze koud uit deze marinade worden geserveerd

CHERMOULA MARINADE



Reis af naar de levendige markten van Noord-Afrika met deze aromatische chermoula marinade. Deze klassieker uit de Marokkaanse, Tunesische en Algerijnse keuken is een explosie van verse kruiden, warme specerijen en frisse citrus. Dankzij de gelaagde smaken van koriander, komijn en ingelegde citroen is dit de ultieme smaakmaker die ingrediënten niet alleen marineert, maar ook perfect transformeert tot een kruidige dipsaus voor op tafel.

Voorbereiding: 10 minuten
Marineertijd:: 30 minuten (voor vis) tot 2 uur (voor vlees en gevogelte)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote bos verse koriander (fijngehakt)
- 1 kleine bos verse platte peterselie (fijngehakt)
- 4 tenen knoflook (geperst)
- sap van 1 grote citroen
- 1 el fijngesneden schil van een ingelegde citroen (optioneel, voor extra diepte)
- 100 ml extra vierge olijfolie
- 1½ tl gemalen komijnzaad
- 1½ tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl chilivlokken of cayennepeper (naar smaak)
- 1 tl zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de verse koriander en peterselie heel fijn (inclusief de malse steeltjes, die bevatten de meeste smaak).
2. Doe de fijngehakte kruiden, geperste knoflook, komijn, gerookt paprikapoeder, chilivlokken en het zout in een vijzel of een kleine keukenmachine.
3. Voeg het citroensap en de eventuele ingelegde citroenschil toe.
4. Stamp of pureer het geheel grof.
5. Giet vervolgens geleidelijk de olijfolie erbij tot er een dikke, dikvloeibare kruidenpasta ontstaat.
6. Het hoeft geen gladde saus te worden; structuur is juist lekker.
7. Smeer het gekozen ingrediënt royaal in met twee derde van de chermoula.
8. Laat de smaken minstens 30 minuten intrekken in de koelkast.
9. Bewaar het resterende deel van de chermoula apart in de koelkast om later als frisse dipsaus of dressing bij het kant-en-klare gerecht te serveren.

LEKKER BIJ:

Chermoula is ontzettend veelzijdig en tilt met name vis en groenten naar een hoger niveau:

- **Vis en schaaldieren:** De traditionele match. Geweldig bij stevige witvis, gegrilde visspiesjes, dorade of gebakken garnalen.
- **Groenten:** Verrukkelijk over geroosterde bloemkool, zoete aardappel, wortels of gegrilde aubergine uit de oven.
- **Gevogelte en lam:** Geeft sappige kipspiesjes of lamskoteletten een authentieke Noord-Afrikaanse twist.

CHIMICHURRI MARINADE



Breng de vurige passie van de Argentijnse *asado* naar je grill met deze levendige chimichurri marinade. Deze Zuid-Amerikaanse klassieker barst van de verse peterselie, pittige knoflook en rode wijnazijn. Het is een ontzettend frisse en kruidige marinade die niet alleen het vlees perfect mals maakt dankzij de zuren, maar ook een geweldige, felgroene kleur geeft aan je gerecht.

Voorbereiding: 10 minuten
Marineertijd:: 1 tot 4 uur (marineer rundvlees niet té lang, anders tast het zuur de structuur aan)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote bos verse platte peterselie (zeer fijngehakt)
- 4 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 60 ml rode wijnazijn
- 120 ml extra vierge olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl grove rode chilivlokken (of 1 fijngehakte rode peper)
- 1 tl grof zeezout
- ½ tl versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de peterselie met een scherp mes heel fijn.
2. **TIP:** Gebruik liever geen keukenmachine, want dan wordt de peterselie een papje in plaats van een mooi gestructureerde saus.
3. Doe de fijngehakte peterselie, knoflook, gedroogde oregano, chilivlokken, zout en peper in een kom.
4. Giet de rode wijnazijn en de extra vierge olijfolie erbij.
5. Roer het geheel goed door elkaar en laat de marinade zo'n 10 minuten op kamertemperatuur staan, zodat de gedroogde kruiden en het zout goed in de vloeistof kunnen trekken.
6. Verdeel de helft tot twee derde van de chimichurri over het vlees of de vis en zorg dat alles goed bedekt is.
7. Laat dit afgedekt 1 tot maximaal 4 uur intrekken in de koelkast.
8. Bewaar het deel dat je apart hebt gehouden op kamertemperatuur.
9. Serveer dit na het grillen als verse, frisse salsa over het gare vlees.

LEKKER BIJ:

Chimichurri is de onbetwiste koning van de biefstuk, maar past bij nog veel meer grillgerechten:

- **Rundvlees:** De ultieme match met authentieke Argentijnse steaks zoals flank steak (vinkenlap), skirt steak of een malse biefstuk van de barbecue.
- **Gevogelte:** Verrassend lekker op gegrilde kipspiesjes of een hele platgeslagen kip (poussin) van de barbecue.
- **Vis en groenten:** Geeft een heerlijke kick aan stevige witvis of dikke plakken gegrilde bloemkool en maïskolven.

CITROEN-, KNOFLOOK- en DILLE MARINADE



Haal een briesje van frisheid naar je keuken met deze lichte en aromatische citroen-, knoflook- en dille marinade. De combinatie van zachtzure citroen, pittige knoflook en de unieke, anijsachtige frisheid van verse dille is een klassieker die nooit verveelt. Deze marinade is perfect om ingrediënten een heldere, opbeurende smaak te geven zonder ze te overheersen, en is daarom ideaal voor de lente en zomer.

Voorbereiding: 5 minuten
Marineertijd:: 30 minuten tot 2 uur (vis heeft korter nodig dan kip)

DIT HEB JE NODIG:

- rasp en sap van 1 grote bio citroen
- 4 el extra vierge olijfolie
- 3 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 1 flinke bos verse dille (fijngehakt, inclusief de malse takjes)
- 1 tl vloeibare honing of ahornsiroop (om de zuren te balanceren)
- versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Was de citroen grondig.
2. Rasp de gele schil fijn en pers de citroen daarna helemaal uit in een kom.
3. Voeg de olijfolie, de geperste knoflook en de honing toe aan het citroensap en de rasp.
4. Klop dit met een vork of kleine garde goed door elkaar tot de honing is opgelost.
5. Roer de fijngehakte verse dille door het mengsel.
6. Breng de marinade royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en een goede snuf zeezout.
7. Giet de marinade over je ingrediënten.
8. Zorg dat alles goed bedekt is.

- Vis/schaaldieren: Laat 30 tot 45 minuten marineren in de koelkast (als je vis te lang in citroensap laat staan, begint het zuur de vis al te 'koken').
- Kip/groenten: Laat 1 tot 2 uur afgedekt intrekken in de koelkast.

LEKKER BIJ:

Deze frisse marinade is een absolute droomcombinatie met lichtere en delicate ingrediënten:

- **Zalm en Witvis:** De ultieme klassieker. Smaakt fantastisch op een zalmmoot uit de oven, gegrilde kabeljauw of papillotte (vis in pakketje).
- **Kip:** Geeft een heerlijk frisse touch aan kipfilet of malse kipspiesjes voor op de barbecue.
- **Aardappeltjes en Groenten:** Geweldig om krieltjes in de schil, gegrilde asperges of courgette mee in te smeren voordat ze worden geroosterd.

CITROEN, KRUIDEN en FETA MARINADE



Haal de zon in huis met deze frisse, Mediterraanse citroen-, kruiden- en fetamarinade. De combinatie van pittig citroensap, aromatische kruiden en romige, gezouten feta zorgt voor een smaakexplosie die vlees, vis of groenten direct een zomers karakter geeft. Door de feta deels te verkruimelen in de marinade, ontstaat er tijdens het grillen of bakken een heerlijk hartig, licht krokant korstje.

Voorbereiding: 5 minuten

Marineertijd: minimaal 30 minuten (optimaal is 1 tot 2 uur in de koelkast voor een diepe smaak)

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g Griekse feta
- sap en rasp van 1 biologische citroen
- 4 el extra vierge olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngeperst
- 1 el verse oregano (of 1 tl gedroogde oregano)
- 1 el verse peterselie of munt, fijngehakt
- 1 tl paprikapoeder (optioneel, voor een warme kleur)
- versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout (pas op met zout, de feta is al zilt)

ZO MAAK JE HET:

1. Prak de feta in een kom met een vork heel fijn, of blend de feta kort samen met de olijfolie en het citroensap in een keukenmachine voor een extra gladde, romige structuur.
2. Meng de citroenrasp, het citroensap, de knoflook, oregano, peterselie/munt en het paprikapoeder door de feta.
3. Roer de olijfolie erdoor totdat er een dikke, glanzende marinade ontstaat.
4. Breng op smaak met peper en eventueel een klein beetje zout.
5. Smeer je ingrediënt naar keuze royaal in met de marinade.
6. Dek het af en laat het minstens 30 minuten afgedekt marineren in de koelkast.

TIP: *Bak of grill de ingrediënten inclusief de marinade. De stukjes feta die meebakken smelten licht en veranderen in een verrukkelijk, hartig korstje!*

LEKKER BIJ:

Deze frisse marinade past perfect bij lichtere gerechten en mediterrane ingrediënten:

- **Zalm of witvis:** Ideaal om zalm uit de oven een heerlijk hartig korstje te geven.
- **Kipfilet of kippendijen:** De zuren in de citroen maken de kip super mals. Heerlijk voor op de barbecue of in de grillpan.
- **Geroosterde groenten & traybakes:** Meng de marinade door stukken zoete aardappel, courgette, paprika en rode ui voordat ze de oven in gaan.
- **Als dip of saladedressing:** Leng de marinade aan met een extra eetlepel olijfolie of Griekse yoghurt om het te gebruiken als dressing over een olijvensalade of als spread op warm pitabrood.

COLA, WHISKEY en SINAASAPPEL MARINADE



Geef je barbecue een stoere, diepe smaak met deze cola-, whiskey- en sinaasappelmarinade. De combinatie van de zoete karameltonen uit cola en het robuuste karakter van whiskey vormt een perfecte basis voor vlees. Het frisse zuur en de etherische oliën uit de sinaasappel snijden prachtig door de zwaardere smaken heen en breken de vezels van het vlees af, waardoor het supermals wordt. Tijdens het grillen kookt deze marinade in tot een prachtige, glanzende en kleverige laklaag.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 20 minuten
Marineertijd: Minimaal 4 tot 12 uur (uitstekend geschikt om een hele nacht te laten staan)

DIT HEB JE NODIG:

- 300 ml cola (geen light of zero, de suikers zijn nodig voor het karamelliseren)
- 80 ml whiskey (bijvoorbeeld een stevige bourbon of Schotse variant)
- rasp en sap van 1 grote bio sinaasappel
- 3 el ketchup
- 2 el sojasaus of worcestershire-saus
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 tl uienpoeder
- ½ tl chilipoeder of gerookt paprikapoeder (voor een subtiele rooksmaak)
- versgemalen zwarte peper en zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de oranje schil van de sinaasappel fijn en pers de vrucht daarna uit.
2. Doe de rasp en het sap samen met de cola, whiskey, ketchup, sojasaus en geperste knoflook in een steelpan.
3. Roer het uienpoeder, chilipoeder (of gerookt paprikapoeder), de zwarte peper en een snuf zout door het mengsel.
4. Zet de pan op middelhoog vuur en breng het geheel aan de kook.
5. Draai het vuur iets laag en laat het mengsel 20 minuten zachtjes inkoken.
6. De vloeistof moet met bijna de helft reduceren tot een licht stroperige marinade.
7. Hierdoor verdampt de scherpe alcohol en concentreren de suikers zich.
8. Laat de marinade volledig afkoelen naar kamertemperatuur.
9. **Let op:** giet nooit warme marinade over rauw vlees!
10. Leg het vlees in een schaal of stevige ziploc-zak en schenk de afgekoelde marinade erover.
11. Sluit goed af en laat het minimaal 4 uur, maar het liefst een hele nacht, intrekken in de koelkast.

TIP: *Houd na het marineren een beetje van de dikke vloeistof apart. Kwast het vlees hier tijdens de laatste 5 minuten op de barbecue of in de oven mee in voor die ultieme, sticky BBQ-korst.*

LEKKER BIJ:

Dankzij de diepe, zoete en licht fruitige tonen past deze marinade perfect bij stevigere vleessoorten:

- **Spareribs:** De absolute winnaar. De cola en sinaasappel maken de ribs heerlijk mals en geven ze die bekende glimmende Amerikaanse laklaag.
- **Varkensvlees:** Fantastisch voor dikke varkenskoteletten, varkenshaas of als injectievloeistof/marinade voor een langzaam gegaarde pulled pork.
- **Kip:** Geef dikke kippendijen of chicken wings een stoere en zoete upgrade op de grill.

DONKER BIER-, MOSTERD- en BRUINE SUIKER MARINADE



Breng de diepe, herfstachtige smaken van de gildekeuken naar je barbecue of oven met deze robuuste donker bier-, mosterd- en bruine suikermarinade. Het moutige, licht bittere karakter van een stevig donker bier (zoals een dubbel of een stout) vormt een geweldig team met het scherpe van de mosterd en het karamelzoete van donkerbruine basterdsuiker. De zuren en gisten in het bier werken daarnaast als een natuurlijke mals maker voor stevige vleessoorten, waardoor je gegarandeerd een sappig resultaat krijgt met een prachtig donkerbruin korstje.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (optioneel voor indikken): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 3 tot 12 uur (hoe langer, hoe dieper de smaak intrekt)

DIT HEB JE NODIG:

- 250 ml donker bier (bijv. een Belgische Dubbel, Bockbier of Guinness)
- 3 el donkerbruine basterdsuiker
- 2 el grove Groninger of Limburgse mosterd
- 1 el Dijonmosterd (voor een fijne, scherpe kick)
- 2 el appelciderazijn
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 tl gemalen piment of uienpoeder
- versgemalen zwarte peper en een flinke snuf zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de beide mosterdsoorten, de donkerbruine basterdsuiker, de appelciderazijn en de fijngehakte knoflook in een steelpan of mengkom.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar tot een dikke, egale pasta.
3. Giet er langzaam en voorzichtig het donkere bier bij terwijl je blijft roeren.
4. **Let op:** het bier kan gaan schuimen door de reactie met de suikers en zuren.
5. Roer de gedroogde tijm, de piment (of uienpoeder), een flinke snuf zout en ruim versgemalen zwarte peper door het mengsel.
6. Zet de pan op laag vuur en laat het geheel 10 minuten zachtjes pruttelen.
7. Hierdoor lossen de suikers volledig op, mengen de smaken zich optimaal en verdampt een deel van de alcohol.
8. Laat de marinade volledig afkoelen tot koelkasttemperatuur.
9. Leg je vlees in een schaal of marinadezak en giet de vloeistof erover.
10. Laat dit minimaal 3 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, afgedekt marineren in de koelkast.

TIP: *Gebruik de overgebleven marinade na het marineren niet zomaar als saus! Kook het restant minstens 5 minuten goed door in een pannetje om het in te dikken tot een veilige, heerlijke laksaus (glaze) voor tijdens het grillen.*

LEKKER BIJ:

Deze diepe, hartige marinade komt het beste tot zijn recht bij vleessoorten met een stevige eigen smaak:

- **Varkensvlees:** De absolute koning bij deze combinatie. Smaakt fantastisch op varkenskoteletten, procureur (voor een bier-pulled pork) of dikke speklappen.
- **Rundvlees:** Geef een runderrollade of stevige bavette een diepe, winterse smaakboost voor op de grill of in de braadpan.
- **Stevige wild- of gevogeltegerechten:** Uitstekend te combineren met eendenborst of stoere kippenbouten van de barbecue.

FILIPIJNSE ADOBO MARINADE



Zet de nationale trots van de Filipijnen op tafel met dit authentieke Filipijnse adobo marinaderecept. Hoewel de naam adobo door de Spanjaarden is gegeven, bestond deze kooktechniek al lang voor hun komst. Het is de ultieme balans tussen het zoute van sojasaus en het frisse, scherpe van azijn, verrijkt met een flinke hoeveelheid knoflook en zwarte peperkorrels. De zuren in de azijn breken de vleesvezels perfect af, waardoor het vlees supermals wordt en bovendien lang houdbaar blijft.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (stoven): 35 tot 45 minuten (het vlees stooft in de marinade)
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (een hele nacht is nog beter)

DIT HEB JE NODIG:

- 120 ml Filipijnse rietsuikerazijn (cane vinegar, eventueel te vervangen door milde witte wijnazijn)
- 120 ml sojasaus (bij voorkeur een Aziatische variant zoals Silver Swan)
- 1 bol knoflook (ca. 8 tot 10 tenen, geplet en grof gehakt)
- 1 tl hele zwarte peperkorrels (licht gekneusd)
- 3 tot 4 droge laurierblaadjes
- 120 ml water
- 1 el olie (om te bakken)

optioneel:

- 1 tl bruine suiker (voor een licht zoete twist, hoewel traditionele adobo uit het noorden hartig is)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom of direct in een stoofpan de sojasaus, de azijn, het water, de helft van de gehakte knoflook, de peperkorrels en de laurierblaadjes.
2. Voeg eventueel de suiker toe als je van een subtiel zoetje houdt.
3. Leg het vlees in de marinade.
4. Zorg dat alles goed ondergedompeld is, dek af en laat minimaal 1 tot 4 uur (bij voorkeur een hele nacht) marineren in de koelkast.
5. Haal het vlees uit de marinade (bewaar de vloeistof!).
6. Verhit de olie in een pan en bak het vlees rondom goudbruin.
7. Voeg de rest van de verse knoflook toe en bak 1 minuut mee.
8. Giet de achtergebleven marinade in de pan bij het vlees.
9. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat het met het deksel op de pan zo'n 30 tot 40 minuten zachtjes pruttelen tot het vlees botermals is.
10. Haal het deksel van de pan en zet het vuur hoog.
11. Laat de saus in een paar minuten inkoken tot een dikke, glanzende en geconcentreerde jus die zich aan het vlees hecht.

LEKKER BIJ:

Adobo heeft een krachtige, hartig-zure smaak die perfect vraagt om neutrale en frisse tegenhangers:

- **Witte rijst:** Dampende jasmijnrijst absorbeert de intense, hartige adobosaus fantastisch. Ook Filipijnse knoflookrijst (sinangag) is een absolute topper.
- **Varkensvlees of Kip:** Dit recept is dé basis voor de wereldberoemde Chicken Adobo of Pork Adobo (gemaakt met varkensbuik of schouder).
- **Frisse groenten:** Serveer er gestoomde paksoi, sperziebonen of een frisse tomaten-uittensalade bij om het zware karakter van het vlees te breken.

FILIPIJNSE ASADO MARINADE



Breng de unieke, hartig-zoete smaken van de Filipijnen naar je keuken met deze authentieke Filipijnse asado marinade. In tegenstelling tot de Zuid-Amerikaanse asado (wat puur barbecue betekent), verwijst asado in de Filipijnse keuken naar een specifieke, aromatische stoverij of marinade met sterke Chinese invloeden. De combinatie van sojasaus, bruine suiker en de onmiskenbare geur van steranijs vormt de basis van deze geliefde klassieker, die vlees transformeert in een malse, diepgekleurde delicatesse.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (simmeren): 30 tot 45 minuten (de marinade wordt traditioneel mét het vlees gekookt)
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (voor een diepe smaakabsorptie)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml sojasaus (bij voorkeur Filipijnse sojasaus zoals Silver Swan of een lichte sojasaus)
- 100 g donkerbruine basterdsuiker
- 250 ml water of lichte runderbouillon
- 60 ml oestersaus
- 2 stuks hele steranijs
- 4 tenen knoflook (geplet)
- 1 middelgrote ui (in kwarten)
- 1 tl vijfkruidenpoeder (five-spice)
- 1 laurierblaadje
- versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een grote kom of pan de sojasaus, oestersaus, bruine suiker, het vijfkruidenpoeder en een flinke snuf zwarte peper goed door elkaar tot de suiker grotendeels is opgelost.
2. Roer de geplette tenen knoflook, de ui, de steranijs en het laurierblaadje door het mengsel.
3. Leg het vlees in de marinade en zorg dat het volledig ondergedompeld is.
4. Dek de kom af en laat het minimaal 1 tot 4 uur (of een hele nacht) intrekken in de koelkast.
5. In de Filipijnse keuken wordt het vlees vervolgens inclusief de marinade en het extra water (of runderbouillon) in een pan gedaan.
6. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat het 30 tot 45 minuten zachtjes stoven met het deksel schuin op de pan.
7. Haal het deksel van de pan zodra het vlees botermals is.
8. Laat de saus op middelhoog vuur inkoken tot een dikke, glanzende en stroperige laklaag die zich prachtig om het vlees heen slaat.

LEKKER BIJ:

Deze rijke, zoet-hartige saus schreeuwt om simpele bijgerechten die de intense smaak perfect balanceren:

- **Varkensvlees (Pork Asado):** De absolute nummer één. Fantastisch met varkensnek of buikspek, wat ook de traditionele vulling is voor de beroemde Filipijnse Siopao Asado (gestoomde broodjes).
- **Witte rijst:** Serveer het malse vlees en de ingedikte saus over een flinke kom dampende jasmijnrijst of Filipijnse knoflookrijst (sinangag).
- **Kip:** Ook heel erg lekker met hele kippenbouten of kippendijen voor een variatie die erg doet denken en perfect samengaat met de bekende Filipijnse *chicken adobo*.

GEBRANDE SESAM en MAPLE MISO MARINADE



Ervaar de ultieme umami-explosie met deze gebrande sesam en maple-miso marinade. Deze Aziatisch-geïnspireerde marinade combineert de diepe, hartige smaak van gefermenteerde misopasta met het rijke, nootachtige aroma van gebrande sesamolie. De toevoeging van pure ahornsiroop (maple syrup) zorgt niet alleen voor een verfijnd zoetje, maar zorgt er ook voor dat je ingrediënten op de grill of in de oven een prachtig glanzend, diepbruin gekaramelliseerd korstje krijgen.

Voorbereiding: 5 minuten
Marineertijd: 30 minuten (voor vis en groenten) tot 2 uur (voor kip en vlees)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el witte of milde rode misopasta (shiro miso)
- 2 el pure ahornsiroop (maple syrup)
- 2 el gebrande sesamolie (toasted sesame oil)
- 2 el mirin (Japanse kookwijn)
- 1 el sojasaus
- 2 tenen knoflook (fijngehakt of geraspt)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 el geroosterde sesamzaadjes
- **optioneel:**
- een scheutje limoensap voor een frisse tegenhanger

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de misopasta en de ahornsiroop in een kom.
2. Roer dit met een vork of kleine garde goed door elkaar tot een gladde, stroperige massa zonder klontjes.
3. Meng de gebrande sesamolie, mirin en sojasaus erdoor.
4. Voeg vervolgens de geraspte knoflook en gember toe.
5. Strooi de geroosterde sesamzaadjes door de marinade.
6. Voeg eventueel een klein knijpje limoensap toe als je de marinade iets frisser wilt maken.
7. Smeer je ingrediënten royaal in met de marinade.
- Vis en groenten: Laat 30 minuten afgedekt intrekken in de koelkast.
- Kip en stevig vlees: Laat 1 tot 2 uur marineren.

TIP: Miso en ahornsiroop bevatten veel natuurlijke suikers. Bak of grill de ingrediënten op middelhoog (niet te hoog) vuur, zodat de marinade prachtig karamelliseert zonder te verbranden.

LEKKER BIJ:

Deze rijke marinade tilt zowel vis, gevogelte als vegetarische klassiekers naar een hoger niveau:

- **Zalm:** De absolute droomcombinatie. Smaakt fantastisch op een zalmmoot die onder de ovengrill wordt gegaard tot de laklaag bubbelt.
- **Kip:** Perfect voor sappige kipspiesjes of kippendijen uit de pan of van de barbecue.
- **Aubergine en Tofu:** Maak een snelle variant van de Japanse klassieker *Nasu Dengaku* door dikke plakken aubergine of stevige blokken tofu met deze marinade te roosteren in de oven.

GEMBER-BOSUI OLIE MARINADE



Ervaar de pure, verfijnde smaken van de Kantonese keuken met deze klassieke gember-bosui olie marinade. In tegenstelling tot zware barbecuemarinades draait het hier om de magie van gloeiend hete olie die over verse gember en bosui wordt gegoten. Dit proces haalt de scherpe randjes weg en activeert een intense, aromatische en zoete smaak. Het is de ultieme, lichte marinade en saus ineen die de natuurlijke smaak van je ingrediënten prachtig versterkt en naar een restaurantwaardig niveau tilt.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (olie verhitten): 2 minuten
Marineertijd: direct te gebruiken of 30 minuten laten intrekken

DIT HEB JE NODIG:

- 5 tot 6 stengels bosui (het groene en lichtgroene deel, zeer fijngehakt)
- 4 cm verse gember (geschild en zeer fijn geraspt of gehakt)
- 100 ml neutrale olie (zoals arachideolie of zonnebloemolie — gebruik geen olijfolie)
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 1 tl zeezout (bij voorkeur fijn)
- ½ tl rijstazijn of Shaoxing kookwijn (voor een subtiele diepte)

optioneel:

- een paar druppels gebrande sesamolie

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de bosui extra fijn en rasp de gember.
2. Doe de bosui en de gember samen in een hittebestendige kom (bijvoorbeeld van glas of keramiek).
3. Voeg de suiker, het zout en de rijstazijn toe aan de kom.
4. Meng het geheel alvast kort door elkaar en spreid het een beetje uit over de bodem van de kom.
5. Verhit de neutrale olie in een kleine steelpan op middelhoog vuur tot deze begint te glanzen en heel licht dampt (ongeveer 180°C).
6. Pas op dat de olie niet verbrandt.
7. Giet de hete olie voorzichtig en in één keer direct over het gember-bosuimengsel in de kom.
8. De kruiden zullen direct flink gaan sissen en borrelen, waardoor de aroma's meteen vrijkomen.
9. Roer het geheel goed door met een lepel.
10. Voeg eventueel nu de sesamolie toe.
11. Laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Gebruik de afgekoelde gember-bosui olie om je vis, kip of groenten royaal mee in te smeren voor het stomen of grillen.

TIP: *Houd altijd een paar lepels apart om als verse toppingsaus over het gare gerecht te scheppen!*

LEKKER BIJ:

Deze aromatische olie is een absolute match met milde, delicate ingrediënten:

- **Gestoomde Kip:** De meest iconische combinatie uit de Chinese keuken. Onmisbaar bij de traditionele Kantonese gestoomde kip of Hainanese chicken rice.
- **Vis en schaaldieren:** Smeer er een hele witvis of kabeljauwmoot mee in voordat je deze stoomt of in folie bakt.
- **Groenten:** Heerlijk om over gestoomde paksoi, broccoli of gebakken tofu te sprenkelen vlak voor het serveren.

GOCHUJANG en HONING MARINADE



Zet je smaakpapillen op scherp met deze Koreaanse gochujang en honing marinade. Gochujang is een traditionele, gefermenteerde Koreaanse chili-pasta die bekendstaat om zijn diepe, hartige umami-smaak met een milde tot pittige kick. De combinatie met zoete, vloeibare honing verzacht de scherpe kantjes van de chili en creëert een verslavende sticky structuur. Dankzij de toevoeging van sesamolie en sojasaus krijgt deze marinade een perfect gebalanceerd profiel dat op de grill of in de oven prachtig karamelliseert.

Voorbereiding: 5 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (kip kan eventueel een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el gochujang (Koreaanse rode peper-pasta)
- 3 el vloeibare honing
- 2 el sojasaus (bij voorkeur een milde of lichte variant)
- 1 el gebrande sesamolie
- 2 tenen knoflook (fijngeraspt of geperst)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 el rijstazijn of mirin (voor een klein zuurtje)

optioneel:

- 1 tl geroosterde sesamzaadjes ter garnering

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gochujang en de honing in een mengkom.
2. Roer dit met een garde of vork stevig door elkaar totdat de dikke pasta en de stroperige honing volledig zijn samengesmolten tot een gladde basissaus.
3. Meng de sojasaus, gebrande sesamolie en rijstazijn erdoor.
4. Voeg vervolgens de geraspte knoflook en gember toe.
5. Klop het geheel goed door elkaar tot een egale, glanzende marinade.
6. Smeer je favoriete ingrediënt(en) royaal in met de marinade.
7. Zorg dat alles rondom bedekt is.
8. Dek de kom af en laat de smaken minimaal 1 tot 4 uur diep in de koelkast intrekken.
9. Houd je van extra sticky?
10. Bewaar een klein beetje marinade apart.
11. Kwast je gerecht tijdens de laatste paar minuten van het bakken of grillen hiermee in om die iconische, glanzende Koreaanse laklaag te creëren.

TIP: *Omdat gochujang en honing veel natuurlijke suikers bevatten, kan de marinade snel verbranden. Bak of grill het gerecht daarom op middelhoog of indirect vuur en keer het regelmatig om.*

LEKKER BIJ:

Deze sticky, zoet-pittige marinade past fantastisch bij ingrediënten die wel wat pit kunnen gebruiken:

- **Kip:** De absolute nummer één match. Perfect voor Koreaanse chicken wings, sappige kippendijen of krokante kipkluifjes uit de airfryer.
- **Varkensvlees:** Ideaal voor dunne lapjes buikspek (*samgyeopsal*) of malse varkenshaasspiesen van de barbecue.
- **Tofu en Groenten:** Transformeer stevige blokken geperste tofu, bloemkoolroosjes of koningsoesterzwammen in een hartige, vegetarische umami-bom uit de oven.

GOCHUJANG en SESAM MARINADE



Haal de diepe, hartige smaken van de Koreaanse streetfood-cultuur in huis met deze pittige gochujang en sesam marinade. Gochujang, een gefermenteerde Koreaanse rode peperpasta, vormt samen met een royale hoeveelheid gebrande sesamolie en geroosterde sesamzaadjes een waanzinnige basis. In tegenstelling tot varianten met veel honing, focust dit recept zich op een meer hartig en nootachtig profiel met een stevige, warme umami-kick die perfect is voor de grill.

Voorbereiding: 5 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (hoe langer, hoe dieper de smaak doordringt)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el gochujang (Koreaanse rode peperpasta)
- 2 el gebrande sesamolie (toasted sesame oil)
- 2 el sojasaus
- 1 el geroosterde sesamzaadjes (licht gekneusd)
- 1 el bruine basterdsuiker of mirin (voor een subtiele balans)
- 3 tenen knoflook (fijngeraspt)
- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 1 stengel bosui (alleen het witte deel, heel fijngehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gochujang, de sojasaus en de bruine suiker (of mirin) in een kom.
2. Roer dit met een vork krachtig door elkaar tot de dikke peperpasta volledig vloeibaar en glad is.
3. Voeg de gebrande sesamolie, geraspte knoflook, geraspte gember en de fijngehakte bosui toe.
4. Kneus de geroosterde sesamzaadjes heel licht tussen je vingers of in een vijzel om hun oliën te activeren, en roer ze door de marinade.
5. Smeer het vlees, de vis of de groenten rondom stevig in met de marinade.
6. Dek de schaal af en laat het minimaal 1 tot 4 uur rusten in de koelkast.

TIP: *Sesamolie kan bitter worden bij te hoge en langdurige directe hitte. Grill of bak je ingrediënten bij voorkeur op middelhoog vuur en keer ze regelmatig om.*

LEKKER BIJ:

Deze nootachtige, pittige marinade is een perfecte match voor ingrediënten die wel wat karakter kunnen verdragen:

- **Rundvlees:** Geweldig voor flinterdun gesneden biefstuk of ribeye, geïnspireerd op de klassieke Koreaanse Bulgogi.
- **Kip:** Geeft een heerlijke, hartige diepte aan malse kippendijen of gegrilde kipspiesjes van de barbecue.
- **Groenten & Tofu:** Smeer er stevige plakken aubergine, oesterzwammen of krokant gebakken tofu mee in voor een fantastische veganistische smaakbom.

HONING MOSTERD MARINADE



Deze honing-mosterd marinade is de ultieme combinatie van zoet, hartig en een tikkeltje pittig. Door de honing karamelliseert de marinade prachtig tijdens het bakken of grillen, terwijl de mosterd zorgt voor een diepe smaak en een heerlijk malse structuur. Met een handvol basis ingrediënten zet je deze barbecuetopper binnen een paar minuten klaar.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el vloeibare honing
- 3 el grove Groninger of Zwolse mosterd (voor structuur)
- 2 el Dijonmosterd (voor extra pit)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 2 el appelciderazijn (voor de broodnodige zuren)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl paprikapoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en roer hierin de honing, beide soorten mosterd, de olijfolie en de appelciderazijn met een garde door elkaar tot een glad mengsel.
2. Voeg de fijngehakte knoflook en het paprikapoeder toe en breng het geheel op smaak met een royale snuf zout en peper.
3. Zet de pan op een middellaag vuur.
4. Breng de marinade zachtjes aan de kook en laat het zo'n 10 minuten zachtjes sudderen.
5. Roer regelmatig om.
6. De marinade zal hierdoor licht indikken en de smaken smelten perfect samen.
7. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen voordat je deze met het vlees of de vis combineert.
8. Doe je favoriete ingrediënten in een hersluitbare zak of kom, giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles goed bedekt is.
9. Laat dit minstens 1 uur (voor vis of kipfilet) tot 4 uur (voor grotere stukken vlees) afgedekt in de koelkast rusten.

TIP: *Bewaar een klein beetje marinade apart (vóórdat je het rauwe product toevoegt) om het gerecht tijdens de laatste minuten op de barbecue of in de oven extra mee te bestrijken (glazen) voor een mooie glans!*

LEKKER BIJ:

Deze multifunctionele marinade vormt een fantastische combinatie met verschillende klassiekers:

- **Kip:** De absolute nummer één. Ideaal voor sappige kippendijen, kipsaté of chicken wings van de grill.
- **Varkensvlees:** Smaakt waanzinnig op varkenshaas spiesen, koteletten en is dé ultieme match voor een malse beenham uit de oven.
- **Vis:** Geef een stevige zalmfilet een goudbruin, kleverig korstje door hem met deze marinade in te smeren en kort te bakken of te poffen.
- **Groenten:** Heerlijk om stevige groenten zoals spruitjes, wortels of bloemkoolroosjes in om te scheppen voordat ze de oven in gaan.

ITALIAANSE BALSAMICO MARINADE



Deze Italiaanse balsamico marinade brengt de diepe, zonovergoten smaken van de Middellandse Zee naar je keuken. Door de combinatie van stroperige balsamicoazijn en geurige Italiaanse kruiden krijgt je gerecht een perfecte balans tussen zoet, zuur en hartig. Het zuur in de azijn breekt de vezels af, waardoor vlees en gevogelte na het marineren ongekend mals en sappig blijven.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 6 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 120 ml balsamicoazijn (bij voorkeur van goede kwaliteit)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 2 el vloeibare honing of bruine basterdsuiker (voor de karamelisatie)
- 2 el tomatentapenade of tomatenpuree (voor een diepe umami-smaak)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 el gedroogde italiaanse kruiden (oregano, basilicum, tijm)
- 1 tl uienpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en klop hierin de balsamicoazijn, olijfolie, honing en tomatentapenade met een garde door elkaar tot een egaal mengsel.
2. Roer de fijngehakte knoflook, de gedroogde Italiaanse kruiden en het uienpoeder erdoor.
3. Breng royaal op smaak met een snuf zout en peper.
4. Zet de pan op een middellaag vuur.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 10 minuten sudderen.
6. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
7. De azijn reduceert hierdoor licht en de scherpe zuren veranderen in een diepe, stroperige smaak.
8. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen voordat je deze met je ingrediënten combineert.
9. Doe je favoriete vlees, vis of groenten in een hersluitbare zak of kom, giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles goed bedekt is.
10. Laat dit minstens 1 uur (voor vis en groenten) tot 6 uur (voor rund- en varkensvlees) afgedekt in de koelkast rusten.

TIP: *Houd een klein beetje van de ingekookte marinade apart om het gerecht tijdens de laatste minuut op de grill of in de pan te bestrijken (glazen) voor een prachtige, donkere glans!*

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige Italiaanse marinade verrijkt tal van producten:

- **Rundvlees:** Dé ultieme smaakmaker voor een flank steak, biefstukspiesen of een malse runder bavette.
- **Kip:** Geeft kipfilet of kippendijen een heerlijk mediterrane tint. Perfect in combinatie met een plak gesmolten mozzarella en tomaat (à la Caprese).
- **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch op varkenshaas of malse varkenskoteletten.
- **Groenten & vega:** Geweldig om dikke plakken aubergine, courgette, portobello's of blokken halloumi mee te marineren voordat ze de grill op gaan.

JAMAICAN JERK MARINADE



Deze Jamaican jerk marinade brengt de vurige, tropische smaken van de Caraïben rechtstreeks naar je barbecue. Gekenmerkt door de intense hitte van scotch bonnet pepers en de warme, aromatische tonen van piment en verse gember, zorgt deze marinade voor een explosie van smaak. Door de ingrediënten kort te verwarmen, trekken de etherische oliën uit de specerijen diep in het mengsel, wat resulteert in die authentieke, complexe en licht gekaramelliseerde 'jerk' korst.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (indikken): 8 minuten
Marineertijd: Minimaal 4 tot 24 uur (hoe langer, hoe beter!)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 of 2 Scotch Bonnet pepers (of habanero), fijngehakt – verwijder de zaadlijsten voor minder hitte
- 4 bosuien, in grove ringen
- 1 witte ui, grof gesnipperd
- 4 tenen knoflook (fijngehakt)
- 3 el verse gember, geraspt
- 3 el donkerbruine basterdsuiker
- 60 ml verse limoensap
- 4 el lichte sojasaus
- 2 el appelciderazijn
- 2 el olijfolie
- 1 el pimentkorrels (allspice), grof vijzelen of gemalen
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl gedroogde tijm
- 1/2 tl kaneel
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bosui, witte ui, knoflook, geraspte gember en de scotch bonnet peper(s) samen met de olijfolie en limoensap in een blender of keukenmachine.
2. Pureer het geheel tot een grove, dikke pasta.
3. Giet deze pasta in een steelpan en voeg de bruine suiker, sojasaus, appelciderazijn, piment, nootmuskaat, tijm en kaneel toe.
4. Roer goed door met een garde.
5. Zet de pan op een middellaag vuur en breng het mengsel zachtjes aan de kook.
6. Laat de marinade zo'n 8 minuten sudderen terwijl je regelmatig roert.
7. Dit activeert de gedroogde kruiden en laat de suikers smelten tot een diepe, aromatische saus.
8. Haal de pan van het vuur en laat de intense jerk-marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Doe het vlees of de vis in een kom of stevige ziploc-zak en giet de afgekoelde marinade erover.
10. Masseer het goed in.
11. Sluit af en laat het minstens 4 uur (voor vis korter, circa 1 uur) tot wel een hele nacht in de koelkast marineren.

TIP: *Draag keukenhandschoenen bij het snijden van de pepers en het inmasseren van het vlees. De hitte van de goudgele of rode pepers blijft lang aan je vingers plakken!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige Jamaicaanse marinade is een match made in heaven met:

- **Kip:** De absolute koning van de Jamaicaanse BBQ. Perfect voor *Jamaican Jerk Chicken* met hele kippenpoten, drumsticks of kippendijen, traditioneel bereid met wat rookbriketten.
- **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch op varkensnek spiesen, malse varkenshaas of een groter stuk procureur (jerk pork).
- **Vis & Garnalen:** Stevige witvis of grote tijgergarnalen krijgen hiermee een waanzinnige, pittige kick.
- **Bijgerecht-tip:** Serveer het eindresultaat traditioneel met *rice and peas* (rijst met bonen en kokosmelk) en gegrilde banaan om de hitte perfect te balanceren.

KARNEMELK en SPECERIJEN MARINADE



Deze karnemelk en specerijen marinade is het ultieme geheim voor intens mals en sappig gevogelte. Karnemelk bevat milde, natuurlijke zuren en enzymen die de eiwitten in het vlees langzaam afbreken zonder het taai te maken, zoals sterkere zuren dat soms doen. Gecombineerd met een rijke mix van warme specerijen, trekt de smaak diep in de kern van het product. Door de marinade kort te verwarmen, poffen de specerijen en lossen de suikers op, wat resulteert in een waanzinnig smaakvolle, krokante korst na het bakken.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (activeren): 5 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 4 tot 24 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 400 ml verse karnemelk
- 2 el vloeibare honing of ahornsiroop
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 el uienpoeder
- 1 el gerookt paprikapoeder (sweet of spicy)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl gedroogde tijm of oregano
- ½ tl cayennepeper (voor een subtiele kick)
- 1 el zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin 100 ml van de karnemelk toe (de rest bewaar je koud), samen met de honing, de fijngehakte knoflook en alle droge specerijen (uienpoeder, paprikapoeder, komijn, koriander, tijm, cayennepeper, zout en peper).
2. Zet de pan op een laag vuur en verwarm het mengsel al roerend gedurende 5 minuten.
3. Laat het absoluut niet koken, anders gaat de karnemelk schiften.
4. Dit verwarmen zorgt ervoor dat de specerijen hun essentiële oliën loslaten en de honing volledig vloeibaar wordt.
5. Haal de pan van het vuur en roer de resterende 300 ml koude karnemelk erdoor.
6. Hierdoor koelt het mengsel direct af.
7. Laat het geheel hierna volledig koud worden in de koelkast voordat je het vlees toevoegt.
8. Doe je favoriete stukken vlees in een diepe schaal of een grote ziploc-zak en giet de afgekoelde specerijenkarnemelk eroverheen.
9. Zorg dat het vlees volledig ondergedompeld is.
10. Sluit de zak of schaal af en laat het minstens 4 uur, maar het liefst een hele nacht (tot 24 uur), rusten in de koelkast.

TIP: *Haal het vlees uit de marinade en laat het overtollige vocht er een klein beetje van afdruipen voordat je het gaat bereiden. Gooi de gebruikte marinade naderhand altijd weg; deze kun je door de karnemelkbasis niet gebruiken om naderhand te glazen.*

LEKKER BIJ:

Deze romige, zuur-kruidige marinade is wereldberoemd in de Amerikaanse *Southern style* keuken:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Perfect voor *Southern Fried Chicken*, kipfilets, drumsticks of kippendijen. Na deze marinade kun je de kip direct door de bloem halen voor een waanzinnig krokante korst.
- **Kalkoen:** Ideaal om kalkoenfilets of een hele kalkoenborst te marineren, zodat het vlees tijdens het braden in de oven gegarandeerd sappig blijft.
- **Varkensvlees:** Werkt verrassend goed op dunnere varkenskoteletten of varkenshaas om ze extra mals te maken.

KIWI MARINADE



Deze kiwi marinade is het ultieme geheime wapen om zelfs de meest stugge stukken vlees botermals te maken. Kiwi bevat namelijk het natuurlijke enzym actinidaine, dat eiwitten razendsnel afbreekt. Gecombineerd met Aziatische smaakmakers zoals sojasaus, sesamolie en gember, zorgt deze marinade voor een diepe umami-smaak met een frisse, subtiel zoete ondertoon. Omdat het enzym zo krachtig werkt, is de marineertijd extreem kort!

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 8 minuten
Marineertijd: Maximaal 30 tot 60 minuten (bij te lang marineren wordt het vlees té zacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rijpe kiwi, geschild
- 4 el lichte sojasaus
- 2 el sesamolie (geroosterd)
- 2 el bruine basterdsuiker of honing
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 2 el verse gember, geraspt
- 2 el rijstazijn of mirin
- 2 bosuien, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de geschilde kiwi volledig glad in een kleine blender of rasp hem heel fijn op een blokrasp.
2. Neem een steelpan en voeg hierin de kiwipuree, sojasaus, sesamolie, bruine suiker en rijstazijn toe.
3. Klop met een garde door elkaar tot een glad mengsel.
4. Roer de fijngehakte knoflook, geraspte gember en de helft van de bosui erdoor.
5. Breng op smaak met een goede snuf zwarte peper.
6. Zet de pan op een middellaag vuur.
7. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 8 minuten sudderen.
8. Roer regelmatig om.
9. Door het verwarmen lossen de suikers mooi op en activeer je de aromaten, terwijl de marinade licht stroperig wordt.
10. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met het vlees combineert.
11. Doe het vlees in een hersluitbare zak of kom en giet de afgekoelde marinade erover.
12. Zorg dat alles goed bedekt is.
13. **Let op de tijd:** Laat rund- of varkensvlees maximaal 45 tot 60 minuten afgedekt in de koelkast rusten.
14. Voor kip is 30 minuten al voldoende.

TIP: *Houd de timer streng in de gaten! Als je vlees urenlang in kiwipuree laat liggen, verliest het zijn structuur en wordt het papperig. Korte interactie is de sleutel tot succes.*

LEKKER BIJ:

Deze marinade is gebaseerd op de Koreaanse barbecuekeuken (Bulgogi) en past perfect bij:

- **Rundvlees:** De absolute nummer één bestemming. Ideaal voor wat stuggere breedte-stuken zoals bavette (flank steak), vinken, longhaas of dun uitgesneden entrecote.
- **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch op dunne plakken varkensbuik of varkenshaasspiesen.
- **Kip:** Geeft kippendijen of kipspiesjes binnen een half uur een waanzinnig malse structuur en een Aziatisch tintje.
- **Garnering:** Strooi na het grillen de rest van de verse bosui en wat geroosterde sesamzaadjes over het gerecht.

KNOFLOOK en BALSAMICO MARINADE



Deze knoflook en balsamico marinade is een absolute klassieker die de diepe, rijke smaken van de Italiaanse keuken naar voren brengt. De combinatie van lekker veel knoflook en stroperige balsamicoazijn zorgt voor een perfecte balans tussen zoet, zuur en hartig. Door de marinade kort in te koken, veranderen de scherpe zuren van de azijn in een diepe, zachte smaak die prachtig karamelliseert op de grill of in de pan, terwijl het vlees of de groenten heerlijk mals worden.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 6 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 120 ml balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
- 5 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 2 el vloeibare honing of donkerbruine basterdsuiker
- 1 el verse rozemarijn (fijngehakt)
- *of* 1 tl gedroogde tijm
- 1 el dijonmosterd (voor de binding)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en klop hierin de balsamicoazijn, olijfolie, honing en dijonmosterd met een garde door elkaar tot een glad en egaal mengsel.
2. Roer de royale hoeveelheid fijngehakte knoflook en de fijngehakte rozemarijn erdoor.
3. Breng de marinade op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper.
4. Zet de pan op een middellaag vuur.
5. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 10 minuten zachtjes sudderen.
6. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
7. De marinade dikt hierdoor licht in en krijgt een stroperig, rijk karakter.
8. Haal de pan van het vuur en laat de knoflook-balsamicomarinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
9. Doe je favoriete vlees, vis of groenten in een hersluitbare zak of een diepe kom en giet de afgekoelde marinade erover.
10. Zorg dat alles volledig bedekt is.
11. Sluit de zak of kom af en laat het minstens 1 uur (voor vis en groenten) tot wel 6 uur (voor rund- en varkensvlees) rusten in de koelkast.

TIP: Bewaar een klein beetje marinade apart (vóórdat je het rauwe product toevoegt) om het gerecht tijdens de laatste minuut op de barbecue of in de pan extra mee te bestrijken (glazen) voor een prachtige, glanzende en diepdonkere korst!

LEKKER BIJ:

Deze diepe, hartstikke veelzijdige marinade is een fantastische match met:

- **Rundvlees:** De absolute favoriet. Smaakt waanzinnig op een malse runder bavette, flank steak, biefstukspiesen of entrecote.
- **Kip:** Geeft sappige kippendijen of kipfilet een heerlijk hartige, lichtzoete Italiaanse twist.
- **Varkensvlees:** Perfect voor een hele varkenshaas of malse varkenskoteletten van de grill.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke plakken aubergine, courgette, grote portobello's of blokken stevige halloumi-kaas.

KNOFLOOK, CITROEN en KRUIDEN MARINADE



Deze knoflook, citroen en kruiden marinade brengt de frisse en zonnige smaken van de Middellandse Zee naar je bord. De combinatie van pittige knoflook, frisse citroen en aromatische groene kruiden zorgt voor een lichte, levendige smaak. Het natuurlijke zuur in het citroensap breekt de eiwitten in het vlees subtiel af, waardoor je ingrediënten na het marineren ongekend mals en sappig blijven. Door het mengsel kort te verwarmen, poffen de gedroogde kruiden en trekt de olie vol met de smaken van de knoflook en citroenrasp.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (activeren): 5 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 30 minuten tot 4 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- sap en rasp van 1 grote bio citroen
- 5 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 5 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el vloeibare honing of vloeibare suiker (om het zuur te balanceren en voor mooie grillstrepen)
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm of rozemarijn
- 1/2 tl paprikapoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- een handje verse peterselie (fijngehakt, pas ná het afkoelen toevoegen)

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de olijfolie, de geraspte citroenrasp (bewaar het sap nog even apart) en de royale hoeveelheid fijngehakte knoflook toe.
2. Voeg de gedroogde oregano, tijm, het paprikapoeder en de honing toe.
3. Breng op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper.
4. Zet de pan op een laag vuur.
5. Verwarm het mengsel al roerend gedurende 5 minuten.
6. **Let op:** het mag absoluut niet frituren of bruin worden.
7. Dit zachte verwarmen zorgt ervoor dat de etherische oliën uit de kruiden en de citroenrasp loskomen en in de olie trekken.
8. Haal de pan van het vuur en roer direct het koude citroensap erdoor.
9. Hierdoor stopt het gaar proces en koelt de marinade sneller af.
10. Laat het geheel volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Doe je favoriete ingrediënten in een hersluitbare zak of kom en giet de afgekoelde kruidenmarinade erover.
12. Zorg dat alles goed bedekt is.
13. Sluit de zak of kom af en laat het minstens 30 minuten (voor vis en groenten) tot maximaal 4 uur (voor kip en vlees) in de koelkast trekken.

TIP: *Marineer kip of vis niet de hele nacht in deze marinade. Door het hoge gehalte aan citroensap kan het vlees 'koken' in het zuur en daardoor juist een droge structuur krijgen. Een paar uur is ruim voldoende!*

LEKKER BIJ:

Deze lichte, frisse marinade is een absolute allrounder en past perfect bij:

- **Kip:** De ultieme match voor Griekse souvlaki-spiesen, sappige kipfilets of kippendijen van de barbecue of uit de grillpan.
- **Vis & Garnalen:** Fantastisch op stevige witvis (zoals kabeljauw), zalm of grote gamba's aan een spies.
- **Lams- en varkensvlees:** Geeft lamskoteletten of varkenshaasspiesen een heerlijk frisse, mediterrane smaakboost.
- **Groenten & vega:** Geweldig om blokjes halloumi, courgette, paprika en cherrytomaten mee in te smeren voor het grillen.

KNOFLOOK, KRUIDEN en BOTER MARINADE



Deze knoflook, kruiden en boter marinade is de ultieme manier om een rijke, hartige smaak aan je gerechten te geven. Waar olie-marinades soms van het product aflopen, stolt de boterbasis in de koelkast tot een prachtig kruidenlaagje. Tijdens het bakken of grillen smelt de boter langzaam weg, wat zorgt voor een ongekend sappig resultaat en een waanzinnig goudbruin, krokant korstje. Door de kruiden kort te fruiten in een deel van de boter, trekken de aroma's diep in de marinade.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (smelten & activeren): 5 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (tot de boter stevig om het product zit)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomboter (ongezouten)
- 6 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 2 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 el verse rozemarijn of tijm (fijngehakt)
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder (voor een subtiele kleur en rooksmaak)
- 1 el citroensap (om het rijke van de boter te doorbreken)
- 1 tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en smelt hierin 50 gram van de roomboter op laag vuur.
2. Voeg de royale hoeveelheid fijngehakte knoflook, de rozemarijn (of tijm), het uienpoeder en het gerookte paprikapoeder toe.
3. Fruit dit zachtjes gedurende 2 tot 3 minuten op laag vuur.
4. **Let op:** de knoflook mag absoluut niet bruin of bitter worden; het gaat erom dat de smaken in de boter trekken.
5. Haal de pan van het vuur.
6. Voeg de resterende 100 gram roomboter in blokjes toe aan de warme pan en roer tot alles volledig gesmolten is.
7. Door de koude boter koelt het geheel direct af.
8. Roer de verse peterselie en het citroensap erdoor.
9. Breng het mengsel royaal op smaak met het zout en de versgemalen zwarte peper.
10. Laat de marinade afkoelen tot deze handwarm is, maar nog wel vloeibaar.
11. Leg het vlees, de vis of de groenten in een schaal en giet de vloeibare kruidenboter eroverheen.
12. Keer het product een paar keer om zodat alles goed bedekt is.
13. Zet de schaal afgedekt in de koelkast.
14. De boter zal weer stollen en een smaakvol jasje rondom je ingrediënten vormen.
15. Laat dit 1 tot 4 uur intrekken.

TIP: *Omdat boter snel verbrandt op directe vlammen, is deze marinade het allerbeste geschikt voor bereiding in de oven, in een gietijzeren pan, of op het indirecte deel van de barbecue!*

LEKKER BIJ:

Deze rijke knoflookboter-marinade tilt verschillende klassiekers naar een hoger niveau:

- **Rundvlees:** De absolute droomcombinatie met een stevige steak, côte de boeuf, runderbavette of malse biefstukspiesen.
- **Kip:** Fantastisch om onder de huid van een hele kip te wrijven voor het braden, of om kippendijen mee in te smeren voor een sappig resultaat.
- **Vis & schaaldieren:** Onweerstaanbaar op een stevige zalmmoot, kabeljauw of om grote gamba's en kreeftenstaarten in te marineren voor de grill.
- **Aardappels & groenten:** Meng krieltjes in de schil, hele portobello's of maïskolven met deze marinade voordat ze de oven in gaan voor de ultieme *side dish*.

KOFFIE, BOURBON en MELASSE MARINADE



Deze koffie, bourbon en melasse marinade brengt de diepe, robuuste smaken van een authentieke Amerikaanse smokehouse naar je eigen achtertuin. De combinatie van sterke espresso en donkere, stroperige melasse zorgt voor een intense, licht bittere en aardse zoetheid. De bourbon whiskey voegt daar een subtiele hout- en vanilletoon aan toe. Door de marinade zachtjes in te koken, verdampt de scherpe alcohol en smelten de smaken samen tot een dikke glazuur die op de grill prachtig karamelliseert tot een goudbruine, hartige korst.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 12 minuten
Marineertijd: Minimaal 4 tot 12 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml sterke koffie (bij voorkeur een dubbele espresso, afgekoeld)
- 80 ml bourbon whiskey
- 4 el melasse (keukenstroop of blackstrap molasses)
- 3 el appelciderazijn (om de diepe smaken te doorbreken met zuur)
- 2 el olijfolie
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 el dijonmosterd
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl uienpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de afgekoelde koffie, bourbon whiskey, melasse, appelciderazijn, olijfolie en dijonmosterd toe.
2. Klop met een garde goed door elkaar tot de stroperige melasse volledig is opgelost.
3. Roer de fijngehakte knoflook, het gerookte paprikapoeder en het uienpoeder erdoor.
4. Breng het geheel royaal op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper.
5. Zet de pan op een middellaag vuur.
6. Breng de marinade zachtjes aan de kook en laat het zo'n 12 minuten zachtjes pruttelen.
7. Roer regelmatig om.
8. De alcohol verdampt hierdoor grotendeels en de marinade dikt licht in tot een glanzende, vloeibare lak.
9. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
10. Doe het vlees in een hersluitbare zak of een diepe kom en giet de afgekoelde marinade erover.
11. Zorg dat alles volledig bedekt is.
12. Sluit de zak of kom af en laat het minstens 4 uur (voor kip) tot wel 12 uur (voor grotere of stuggere stukken rundvlees) rusten in de koelkast.

TIP: *Houd een paar eetlepels van de ingekookte marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt). Bestrijk het vlees hiermee tijdens de laatste 5 minuten op de barbecue of in de pan voor een waanzinnig kleverige, glanzende glaze!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige en donkere marinade vraagt om ingrediënten die overeind blijven tegen de intense smaken:

- **Rundvlees:** De absolute koning bij deze combinatie. Smaakt fenomenaal op een grove runder bavette, flank steak, ribeye of dikke biefstukspiesen.
- **Varkensvlees:** Ideaal voor langzaam gegaarde spareribs, dikke buikspekspiesen of een malse varkenshaas.
- **Kip:** Geeft stevige kippendijen of hele kippenpoten van de barbecue een diepe, herfstachtige BBQ-smaak.
- **Groenten:** Verrassend lekker om grote portobello-paddenstoelen in te marineren voordat ze als 'burger' op de grill gaan.

LIMOEN, KORIANDER en CHILI MARINADE



Deze limoen, koriander en chili marinade is een frisse, pittige smaakexplosie die je gerechten direct een Mexicaans of Thais tintje geeft. De combinatie van vlijmscherpe chilipeper, aromatische verse koriander en het heldere zuur van verse limoen vormt een perfecte balans. Het zuur in het limoensap zorgt er bovendien voor dat het vlees of de vis heerlijk mals wordt. Door de basis ingrediënten heel kort te verwarmen, poffen de smaken open en trekt de olie vol met de pittige en frisse aroma's.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (activeren): 3 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 30 minuten tot 2 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- sap en rasp van 2 biologische limoenen
- 1 rode of groene chilipeper (fijngehakt, met of zonder zaadjes voor de hitte)
- 4 el olijfolie of zonnebloemolie
- 1 flinke hand verse koriander (fijngehakt, inclusief de steeltjes voor extra smaak)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 el vloeibare honing of agavesiroop (om het zuur en de hitte te balanceren)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de olie, de fijngehakte chilipeper, de knoflook, het komijnpoeder en de limoenrasp toe (bewaar het limoensap en de verse koriander nog even apart).
2. Zet de pan op een laag vuur en verwarm het mengsel al roerend gedurende slechts 3 minuten.
3. Het mag absoluut niet hard bakken of kleuren.
4. Dit korte verwarmen zorgt ervoor dat de hitte van de peper en de aroma's van de knoflook en limoenrasp volledig in de olie trekken.
5. Haal de pan van het vuur en schenk direct het koude limoensap erbij om het gaar proces te stoppen.
6. Roer nu ook de fijngehakte verse koriander en de honing erdoor.
7. Breng de marinade royaal op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
8. Laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Doe je favoriete vis, vlees of groenten in een kom of ziploc-zak, giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles goed bedekt is.
10. Sluit af en laat het minstens 30 minuten (voor vis en garnalen) tot maximaal 2 uur (voor kip) in de koelkast trekken.

Let op de tijd: *Laat kip of vis niet te lang (bijvoorbeeld een hele nacht) in deze marinade liggen. Door het hoge gehalte aan puur limoensap kan de structuur van het product gaan veranderen (garen in het zuur), waardoor het na het bakken droog kan uitvallen. Korte interactie is hier perfect!*

LEKKER BIJ:

Deze levendige, frisse marinade is een absolute topper bij lichtere ingrediënten:

- **Kip:** Fantastisch voor Mexicaanse kip-taco's, fajitas of frisse kipspiesen van de barbecue.
- **Vis & garnalen:** De ultieme match. Smeer er stevige witvis, zalm of grote gamba's mee in voor een heerlijke, frisse kick.
- **Varkensvlees:** Smaakt verrassend goed op dunnere varkenshaasspiesen of malse varkenskoteletten.
- **Groenten & vega:** Geweldig om maïskolven, plakken courgette of blokjes stevige tofu in te leggen voor ze de grillpan of barbecue op gaan.

MEDITERRANE KRUIDEN en TOMAAT MARINADE



Deze Mediterrane kruiden en tomaat marinade brengt de rijke, zongerijpte smaken van Zuid-Europa naar je eigen keuken. De combinatie van diepe, hartige tomatenpuree, geurige kruiden en een vleugje olijfolie zorgt voor een volle umami-smaak. Door de marinade kort te verwarmen, ontzuurt de tomatenpuree en komen de etherische oliën uit de kruiden los, wat resulteert in een prachtige, dieprode korst die heerlijk karamelliseert op de grill of in de oven.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (ontzuren & activeren): 5 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 1 tot 6 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 70 g tomatenpuree (1 klein blikje)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 2 el zongedroogde tomatentapenade (voor extra diepe umami-smaak)
- 2 el rode wijnazijn of citroensap (voor de frisheid)
- 1 el vloeibare honing of suiker (om het zuur van de tomaat te balanceren)
- 4 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 1 el gedroogde Italiaanse/Provençaalse kruiden (oregano, basilicum, rozemarijn, tijm)
- 1 tl gerookt paprikapoeder (sweet)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en verhit hierin de olijfolie op middellaag vuur.
2. Voeg de fijngehakte knoflook en de tomatenpuree toe.
3. Bak de tomatenpuree en de knoflook al roerend 2 tot 3 minuten zachtjes aan.
4. Dit 'ontzuren' is essentieel om de tomatensmaak zoet, vol en diep te maken.
5. ***Let op:*** laat de knoflook niet bruin worden.
6. Voeg de tomatentapenade, de gedroogde kruiden en het gerookte paprikapoeder toe.
7. Roer goed door zodat de aroma's door de warmte vrijkomen.
8. Haal de pan van het vuur en roer direct de rode wijnazijn en de honing erdoor.
9. Breng het geheel royaal op smaak met een goede snuf zout en versgemalen zwarte peper.
10. Laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
11. Doe je favoriete vlees, vis of groenten in een kom of ziploc-zak.
12. Giet de afgekoelde mediterrane marinade erover en masseer het goed in.
13. Sluit af en laat het minstens 1 uur (voor vis en groenten) tot 6 uur (voor kip en rood vlees) trekken in de koelkast.

TIP: *Omdat tomatenpuree door de natuurlijke suikers op directe, felle vlammen snel zwart kan worden, werkt deze marinade het allerbeste bij indirect grillen op de barbecue, in een grillpan op middelhoog vuur, of in de oven!*

LEKKER BIJ:

Deze volle, hartige marinade past perfect bij mediterrane klassiekers:

- **Kip:** Fantastisch voor sappige kipspiesen, hele kippendijen of kipfilet uit de oven. Combineert geweldig met stukken rode ui en paprika tussen de kip.
- **Varkensvlees:** Smaakt uitstekend op varkenshaas, malse koteletten of souvlaki-stijl spiesen.
- **Rund- en lamsvlees:** Geeft runderbiefstukspiesen of lamskoteletten een heerlijk rijke, Italiaanse of Griekse smaakboost.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij stevige groenten. Marineer er plakken aubergine, courgette, portobello's of blokken halloumi en tofu in voor een smaakvolle vegetarische maaltijd.

MEXICAANSE MOLE-STIJL MARINADE



Deze Mexicaanse mole-stijl marinade brengt de mysterieuze, gelaagde smaken van de traditionele Mexicaanse keuken naar je eigen achtertuin. Geïnspireerd op de rijke mole poblano, combineert deze marinade het aardse, bittere van pure chocolade met de rokerige hitte van chipotle, warme specerijen en een subtiele zoetheid. Door de ingrediënten zachtjes in te koken, smelten de complexe smaken perfect samen. Dit zorgt niet alleen voor een ongekende diepte, maar ook voor een prachtige, glanzende donkere korst op de grill.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (smelten & indikken): 12 minuten
Marineertijd: Minimaal 2 tot 8 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g pure chocolade (minimaal 70% cacao, fijngehakt)
- 2 el chipotle saus (of 2 fijngehakte chipotlepepers in adobosaus uit blik)
- 3 el donkerbruine basterdsuiker
- 150 ml passata (gezeefde tomaten)
- 3 el appelciderazijn of vers sinaasappelsap
- 2 el olijfolie
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl gerookt paprikapoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de passata, chipotlesaus, bruine suiker, appelciderazijn en olijfolie toe.
2. Roer met een garde goed door elkaar.
3. Voeg de fijngehakte knoflook en alle specerijen (komijn, koriander, kaneel en paprikapoeder) toe.
4. Breng het geheel op smaak met een flinke snuf zout en zwarte peper.
5. Zet de pan op een middellaag vuur en breng het mengsel zachtjes aan de kook.
6. Laat het zo'n 8 minuten zachtjes pruttelen.
7. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
8. Zet het vuur op de allerlaagste stand.
9. Voeg de fijngehakte pure chocolade toe en roer tot deze volledig is gesmolten en is opgenomen in de warme saus.
10. Haal de pan van het vuur en laat de mole-marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
11. De marinade zal tijdens het afkoelen nog iets verder indikken tot een rijke, fluweelzachte glazuur.
12. Doe je favoriete vlees of stevige groenten in een hersluitbare zak of kom.
13. Giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles rondom bedekt is.
14. Sluit af en laat het minstens 2 uur (voor kip) tot wel 8 uur (voor grotere stukken vlees) trekken in de koelkast.

TIP: Houd een klein beetje marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt) om het gerecht tijdens de laatste minuten op de barbecue of in de pan extra mee te bestrijken (glazen) voor die ultieme, kleverige BBQ-korst!

LEKKER BIJ:

Deze complexe, hartige marinade vraagt om ingrediënten die overeind blijven tegen de diepe smaken:

- **Kip:** De meest authentieke combinatie. *Pollo en Mole* is een Mexicaanse klassieker. Smaakt fantastisch op kippendijen, hele kippenpoten of chicken wings van de barbecue.
- **Varkensvlees:** Geweldig voor dikke varkenskoteletten, spareribs of varkensnekspiesen.
- **Rundvlees:** Geeft een stevige steak, runder bavette of biefstukspiesen een verrassende, diepe smaakdimensie.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke plakken geroosterde pompoen, zoete aardappel of stevige portobello-paddenstoelen.

Garnering tip: *Strooi na het grillen wat geroosterde sesamzaadjes en een snuf verse koriander over het gerecht voor de finishing touch.*

MISO-SAKE GLAZUUR MARINADE



Deze miso-sake glazuur marinade brengt de verfijnde, diepe umami-smaken van de traditionele Japanse keuken naar je eigen eettafel. Geïnspireerd op de wereldberoemde Miso Black Cod, combineert deze marinade de hartige, gefermenteerde diepte van witte misopasta met de fruitige tonen van sake en de zoetheid van mirin. Door het mengsel zachtjes in te koken, verdampt de alcohol en smelten de suikers samen tot een dikke, glanzende lak die onder de grill prachtig karamelliseert tot een diepbruin, kleverig korstje.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (alcohol verdampen & indikken): 8 minuten
Marineertijd: Minimaal 30 minuten tot 24 uur (vis korter, vlees langer)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el witte misopasta (Shiro Miso, voor een milde umami-smaak)
- 60 ml sake (Japanse rijstwijn)
- 60 ml mirin (zoete Japanse kookwijn)
- 2 el donkerbruine basterdsuiker of honing
- 1 el lichte sojasaus
- 1 teentje knoflook (heel fijn geraspt)
- 1 tl verse gember (heel fijn geraspt)
- 1 tl sesamolie (geroosterd, pas ná het koken toevoegen)

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de sake, mirin, lichte sojasaus en de bruine suiker toe.
2. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
3. Laat het mengsel circa 3 tot 4 minuten zachtjes doorkoken.
4. Dit is essentieel zodat de scherpe alcohol uit de sake en mirin kan verdampen.
5. Draai het vuur naar de allerlaagste stand.
6. Voeg de witte misopasta, de geraspte knoflook en de geraspte gember toe.
7. Klop het geheel met een garde krachtig door elkaar tot een volledig gladde, glanzende saus zonder klontjes.
8. **Let op:** laat de miso niet hard koken, anders verliest het zijn complexe smaakstructuur.
9. Haal de pan van het vuur en roer de sesamolie erdoor.
10. Laat de glazuur-marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
11. De lak zal tijdens het afkoelen nog iets verder indikken tot een rijke, stroperige substantie.
12. Doe je vis, vlees of groenten in een schaal of hersluitbare zak en giet de afgekoelde marinade eroverheen.
13. Zorg dat alles rondom bedekt is.
14. Laat vis (zoals zalm of kabeljauw) 30 tot 60 minuten marineren.
15. Stevige groenten, kip of varkensvlees kunnen prima 4 uur tot een hele nacht in de koelkast rusten.

TIP: *Omdat miso door de natuurlijke suikers heel snel kan aanbranden, werkt deze marinade het allerbeste onder de oven-grill, in een antiaanbakpan op middellaag vuur, of op het indirecte deel van de barbecue! Bestrijk het product halverwege de bereiding nog een keer extra met een restje marinade voor die ultieme sticky glans.*

LEKKER BIJ:

Deze rijke, Japanse umami-bom is een fantastische match met:

- **Vis:** De absolute klassieker. Smaakt waanzinnig op vette vissoorten zoals zalmfilet, kabeljauw, heilbot of black cod.
- **Kip:** Geeft kippendijen of kipsatéspiesen een heerlijk diepe, zoet-hartige Aziatische twist.
- Varkensvlees: Perfect voor dunne plakken varkensbuik of malse varkenshaasspiesen op de grill.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke plakken aubergine (Nasu Dengaku), portobello's of blokken stevige tofu.

Garnering tip: Strooi na het bereiden wat geroosterde sesamzaadjes en fijngehakte bosui over het gerecht.

MOJO CRIOLLO MARINADE



Deze mojo criollo marinade is de koning van de Cubaanse keuken en brengt een levendige, Caribische smaakexplosie naar je gerechten. Gekenmerkt door een flinke hoeveelheid knoflook, komijn en een overvloed aan citrusvruchten, zorgt deze marinade voor een heerlijk frisse, scherpe en hartige balans. Traditioneel wordt er gebruikgemaakt van bittere sinaasappels (*naranja agria*). Door de specerijen en knoflook kort te verwarmen in olijfolie, poffen de smaken open en trekt de olie vol aroma's, waarna het frisse citrussap het vlees waanzinnig mals maakt.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (activeren): 5 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 2 tot 12 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml vers sinaasappelsap
- 75 ml vers limoensap
- 10 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 100 ml olijfolie (extra vierge)
- 1 el gedroogde oregano (bij voorkeur Mexicaanse)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl uienpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- een handje verse koriander of een snuf chilivlokken (pas ná het afkoelen toevoegen)

ZO MAAK JE HET:

1. Pers de sinaasappels en limoenen uit en meng de sappen in een kom.
2. Dit vormt de zure citrusbasis die de traditionele Cubaanse bittere sinaasappel nabootst.
3. Neem een steelpan en voeg hierin de olijfolie toe.
4. Zet de pan op een middellaag vuur en voeg de royale hoeveelheid fijngehakte knoflook toe.
5. Fruit de knoflook al roerend circa 2 tot 3 minuten zachtjes aan.
6. **Let op:** de knoflook mag absoluut niet bruin of bitter worden; het gaat erom dat de olie de knoflooksmaak opneemt.
7. Voeg de gedroogde oregano, het komijnpoeder en het uienpoeder toe aan de warme olie.
8. Roer goed door gedurende 1 minuut zodat de aroma's door de warmte vrijkomen.
9. Haal de pan van het vuur en schenk direct het koude citrusmengsel (sinaasappel- en limoensap) bij de warme olie.
10. Hierdoor stopt het fruitproces meteen.
11. Breng het geheel royaal op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
12. Laat de mojo-marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
13. Doe het vlees of de vis in een kom of ziploc-zak, giet de afgekoelde marinade erover en zorg dat alles goed ondergedompeld is.
14. Sluit af en laat het minstens 2 uur (voor kip of vis) tot wel 12 uur (voor grotere stukken varkensvlees) in de koelkast marineren.

TIP: *Houd een f inke scheut van de afgekoelde marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt). Deze kun je naderhand gebruiken als frisse tafelsaus of dipsaus bij het kant-en-klare gerecht!*

LEKKER BIJ:

Deze frisse, knoflookrijke marinade is een absolute allrounder, maar blinkt uit bij:

- **Varkensvlees:** De ultieme Cubaanse klassieker. Onmisbaar voor het maken van *Lechón Asado* (Cubaans geroosterd varkensvlees), malse varkenshaasspiesen of als basis voor het vlees in een échte Cubano sandwich.
- **Kip:** Geeft een hele gevlinderde kip, kippendijen of drumsticks van de barbecue een heerlijk sappige, Caribische smaak.
- **Vis & garnalen:** Fantastisch op stevige witvis of grote gamba's aan een spies. Laat vis niet langer dan 30 tot 45 minuten marineren vanwege de zuren.
- **Groenten:** Heerlijk om plakken courgette, paprika of rode ui mee in te smeren voor het grillen.

PEREN MARINADE



Deze peren marinade is een verrassende, herfstachtige smaakmaker die gerechten een uniek karakter geeft. Net als kiwi en ananas bevat peer natuurlijke enzymen die vleesvezels snel afbreken, waardoor je ingrediënten fluweelzacht en botermals worden. Gecombineerd met warme specerijen, sojasaus en een vleugje gember ontstaat een diepe, zoet-hartige smaak met een frisse fruittoon. Door de marinade kort in te koken, lossen de suikers prachtig op tot een glanzende lak die op de grill of in de pan fantastisch karamelliseert.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (indikken): 8 minuten
Marineertijd: Minimaal 1 tot 4 uur (vis korter, vlees langer)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote rijpe peer (Doyenné du Comice of Conference), geschild en klokhuis verwijderd
- 4 el lichte sojasaus
- 2 el vloeibare honing of ahornsiroop
- 2 el sesamolie (geroosterd)
- 2 el rijstazijn of appelciderazijn (voor de balans tussen zoet en zuur)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 2 el verse gember, heel fijn geraspt
- 1/2 tl vijfkruidenpoeder (five-spice) of een snuf kaneel
- versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de geschilde en ontpitte peer helemaal glad in een kleine blender of rasp hem zo fijn mogelijk op een blokrasp tot een vloeibare moes.
2. Neem een steelpan en voeg hierin de perenpuree, sojasaus, honing, sesamolie en rijstazijn toe.
3. Klop met een garde goed door elkaar.
4. Roer de fijngehakte knoflook, geraspte gember, het vijfkruidenpoeder en de zwarte peper erdoor.
5. Zet de pan op een middellaag vuur.
6. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 8 minuten zachtjes pruttelen.
7. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
8. De natuurlijke suikers uit de peer en honing smelten samen en de marinade dikt licht in tot een aromatische, glanzende lak.
9. Haal de pan van het vuur en laat de perenmarinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
10. Doe je favoriete vlees, vis of groenten in een hersluitbare zak of kom en giet de afgekoelde marinade eroverheen.
11. Zorg dat alles rondom bedekt is.
12. Sluit af en laat het minstens 1 uur (voor vis en groenten) tot maximaal 4 uur (voor rund- en varkensvlees) rusten in de koelkast.

TIP: *Omdat deze marinade rijk is aan fruit- en honingsuikers, kan hij op directe, felle vlammen snel te donker worden. Bak of grill je gerecht daarom op middelhoog vuur, of gebruik het indirecte deel van de barbecue!*

LEKKER BIJ:

Deze zoet-hartige fruitmarinade is een absolute droomcombinatie met:

- **Varkensvlees:** De absolute nummer één match. Peer en varkensvlees zijn een klassieke combinatie. Smaakt waanzinnig op malse varkenshaasspiesen, koteletten of varkensbuik.
- **Rundvlees:** Geïnspireerd op de Koreaanse keuken (waar peer traditioneel gebruikt wordt voor Bulgogi). Perfect voor dun gesneden entrecote, biefstukreepjes of een runder bavette.
- **Eend & kip:** Geeft eendenborstfilet of sappige kippendijen een heerlijk diepe, herfstachtige en licht Aziatische twist.
- **Wild:** Fantastisch om hertenbiefstuk of wildzwijn spiesen een subtiel zoete tegenhanger te geven.

PERZISCHE SAFFRAAN-YOGHURT MARINADE



Deze Perzische saffraan-yoghurt marinade (geïnspireerd op de traditionele Joojeh Kabab) brengt de koninklijke smaken van het oude Perzië naar je eigen keuken. De combinatie van diepe, aromatische saffraan, frisse citroen en romige yoghurt zorgt voor een ongeëvenaarde smaaksensatie. Het melkzuur in de yoghurt werkt als een milde malsmaker die de vleesvezels zacht afbreekt zonder ze taai te maken, waardoor je gerecht vanbinnen extreem sappig blijft. Door de marinade heel kort te verwarmen, lossen de saffraandraadjes perfect op en poffen de specerijen open in de olie.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (activeren): 3 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 4 tot 24 uur (hoe langer, hoe intenser de gele kleur en smaak)

DIT HEB JE NODIG:

- Een flinke snuf saffraandraadjes (ca. ½ tl)
- 250 g romige Griekse of Turkse yoghurt (volvet, 10%)
- 1 grote witte ui, heel fijn geraspt of gepureerd (en het sap opgevangen)
- sap van 1 citroen
- 4 el olijfolie of vloeibare roomboter
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl kurkuma (koenjit, voor een diepere gouden kleur)
- ½ tl gemalen kardemom
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Wrijf de saffraandraadjes fijn in een vijzel tot een poeder.
2. Voeg hier 2 el kokend water aan toe en laat dit 5 minuten trekken.
3. Dit heet het 'bloeien' van de saffraan, waardoor de diepe smaak en goudgele kleur volledig vrijkomen.
4. Neem een steelpan en voeg hierin de olijfolie, de kurkuma, de gemalen kardemom en de fijngehakte knoflook toe.
5. Zet de pan op een laag vuur en verwarm het mengsel al roerend gedurende slechts 3 minuten.
6. Het mag absoluut niet hard bakken of kleuren.
7. Dit korte verwarmen zorgt ervoor dat de specerijen hun aroma's aan de olie afgeven.
8. Haal de pan van het vuur en giet direct het koude citroensap, het uiensap (van de geraspte ui) en het saffraan-water erbij. Dit stopt het gaar proces direct.
9. Laat het mengsel kort afkoelen tot handwarmte.
10. Klop in een grote kom de Griekse of Turkse yoghurt los.
11. Voeg het afgekoelde specerijen-saffraan mengsel toe en roer alles met een garde tot een egale, heldergele marinade.
12. Breng royaal op smaak met zout en zwarte peper.
13. Doe je favoriete stukken vlees of groenten in de kom of een stevige ziploc-zak en giet de marinade erover.
14. Zorg dat alles volledig ondergedompeld is.
15. Sluit af en laat het minstens 4 uur, maar het allerliefst een hele nacht, trekken in de koelkast.

TIP: *Veeg overtollige marinade een klein beetje van het product af voordat het de grill op gaat om te voorkomen dat de yoghurt direct verbrandt op de vlammen.*

LEKKER BIJ:

Deze koninklijke, goudgele marinade is een absolute droomcombinatie met:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Onmisbaar voor de échte Perzische *Joojeh Kabab*. Perfect voor kippendijen of kipfilet geregen aan platte metalen spiesen.
- **Lamsvlees:** Smaakt fantastisch op lamskoteletten of malse blokjes lamsbout voor op de barbecue.
- **Vis:** Stevige witvis of zalmfilets krijgen hierdoor een waanzinnig zachte structuur en een prachtige kleur. Laat vis maximaal 1 uur marineren.
- **Groenten & vega:** Geweldig om dikke bloemkoolroosjes, portobello's of blokken stevige paneer/halloumi mee in te smeren voor het roosteren.

Serveertip: Serveer traditioneel met geurige saffraanrijst (basmati), gegrilde tomaat en een klontje roomboter.

PICKLE JUICE en MOSTERD MARINADE



Deze pickle juice en mosterd marinade is een absolute gamechanger voor iedereen die houdt van een frisse, hartige en lichtzure smaak met een flinke dosis pit. Het augurkensap (pickle juice) is het ultieme geheime wapen uit de voorraadkast: het bevat een perfecte balans van azijn, zout en kruiden. Dit zuur breekt de vezels in het vlees prachtig af, waardoor het ongekend mals en sappig blijft. Gecombineerd met een stevige laag mosterd zorgt deze marinade voor een diepe smaak en een fantastische korst tijdens het bakken of grillen.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 8 minuten
Marineertijd: Minimaal 2 tot 12 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml augurkensap (rechtstreeks uit een pot zure of zoetzure augurken)
- 3 el grove Groninger of Zwolse mosterd (voor extra textuur)
- 2 el Dijonmosterd (voor een scherpe pit)
- 3 el olijfolie of zonnebloemolie
- 2 el vloeibare honing of bruine basterdsuiker (om de zuren perfect te balanceren)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl dille (gedroogd, of 1 el vers fijngehakt)
- versgemalen zwarte peper naar smaak (zout is meestal niet nodig, omdat het augurkensap al zout genoeg is)

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en roer hierin het augurkensap, beide soorten mosterd, de olie en de honing met een garde door elkaar tot een glad mengsel.
2. Voeg de fijngehakte knoflook, het uienpoeder, de dille en een flinke snuf zwarte peper toe.
3. Zet de pan op een middellaag vuur.
4. Breng het geheel zachtjes aan de kook en laat het zo'n 8 minuten sudderen.
5. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
6. De marinade dikt hierdoor licht in en de scherpe smaken smelten prachtig samen tot een rijke basissaus.
7. Haal de pan van het vuur en laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
8. Doe je favoriete vlees of groenten in een hersluitbare zak of diepe kom.
9. Giet de afgekoelde marinade erover en masseer het goed in.
10. Sluit af en laat het minstens 2 uur (voor kip en dunnere stukken vlees) tot wel 12 uur (voor grotere stukken varkensvlees) in de koelkast rusten.

TIP: *Houd een klein beetje van de ingekookte marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt) om het gerecht tijdens de laatste minuten op de barbecue of in de pan extra mee te bestrijken (glazen) voor een prachtig glanzend, hartig korstje!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige, zuur-pittige marinade is een waanzinnige match met zwaardere of vettere ingrediënten:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Geïnspireerd op de beroemde Amerikaanse fastfoodketen Chick-fil-A, die hun kip standaard in augurkensap marineert. Perfect voor kippendijen, drumsticks of kipfilet voor een zelfgemaakte krokante kipburger.
- **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch op varkenskoteletten, varkenshaasspiesen of als marinade voor een malse procureur (varkensnek).
- **Rundvlees:** Geeft een stevige steak of biefstukspiesen een verrassende, frisse en hartige smaakboost.
- **Groenten & aardappels:** Geweldig om stevige aardappelpartjes (wedges) of hele portobello's in om te scheppen voordat ze de oven of grill op gaan.

PRESERVED LEMON en HARISSA MARINADE



Deze preserved lemon en harissa marinade brengt de intense, zongekleurde smaken van de Noord-Afrikaanse keuken rechtstreeks naar je bord. De combinatie van de diepe, zoute complexiteit van ingemaakte citroen (preserved lemon) en de vurige, kruidige hitte van harissapasta zorgt voor een ongekende smaakdimensie. Door de marinade kort te verwarmen, poffen de aromatische specerijen open in de olie en smelten de smaken perfect samen tot een rijke, warme lak die prachtig karamelliseert op de grill of in de oven.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (activeren): 5 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 1 tot 6 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- ½ ingemaakte citroen (preserved lemon), vruchtvlees verwijderd, de schil héél fijngehakt
- 2 à 3 el harissapasta (naar smaak en gewenste hitte)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 2 el vloeibare honing of agavesiroop (om de scherpe zuren en hitte te balanceren)
- sap van ½ verse citroen
- 4 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- versgemalen zwarte peper naar smaak (zout is vaak niet nodig, omdat ingemaakte citroen al erg zout is)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ingemaakte citroen open, schraap het zachte vruchtvlees eruit en gooi dit weg (dit is vaak te zout en bitter).
2. Spoel de overgebleven schil kort af onder de kraan en hak deze zo fijn mogelijk.
3. Neem een steelpan en voeg hierin de olijfolie, de harissapasta, het komijnpoeder, het korianderpoeder en de fijngehakte knoflook toe.
4. Zet de pan op een laag vuur en verwarm het mengsel al roerend gedurende zo'n 3 tot 4 minuten.
5. Het mag absoluut niet hard bakken of verbranden.
6. Dit korte verwarmen zorgt ervoor dat de etherische oliën uit de specerijen en de harissa volledig in de olie trekken.
7. Haal de pan van het vuur en roer direct de fijngehakte schil van de ingemaakte citroen, het verse citroensap en de honing erdoor.
8. Laat de marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
9. De marinade dikt tijdens het afkoelen licht in tot een dieprode, geurige pasta.
10. Doe je favoriete vis, vlees of groenten in een kom of ziploc-zak, giet de afgekoelde marinade erover en masseer het goed in.
11. Sluit af en laat het minstens 1 uur (voor vis en groenten) tot wel 6 uur (voor kip en lamsvlees) trekken in de koelkast.

TIP: *Houd een klein beetje marinade apart (vóórdat je het rauwe product toevoegt) om het gerecht tijdens de laatste minuten op de barbecue of in de oven extra mee te bestrijken (glazen) voor een prachtig glanzende, dieprode korst!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige, Marokkaans georiënteerde marinade past perfect bij:

- **Kip:** De absolute nummer één match. Smaakt waanzinnig op kippendijen, kipsatéspiesen of een hele gevlinderde kip van de barbecue of uit de oven.
- **Lamsvlees:** De klassieke Noord-Afrikaanse combinatie. Fantastisch op lamskoteletten of malse blokjes lamsbout aan een spies.
- **Vis & garnalen:** Geeft stevige witvis (zoals kabeljauw) of grote gamba's een heerlijk frisse en pittige kick. Laat vis maximaal 30 tot 45 minuten marineren.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij stevige groenten. Marineer er plakken aubergine, bloemkoolroosjes, zoete aardappelpartjes of blokken stevige halloumi en tofu in voor het roosteren.

RODE WIJN, KNOFLOOK en ROZEMARIJN MARINADE



Deze rode wijn, knoflook en rozemarijn marinade brengt de rustieke, volle smaken van de Franse en Italiaanse plattelandskeuken naar je gerechten. De combinatie van een stevige rode wijn, lekker veel knoflook en harsachtige, geurige rozemarijn vormt een diepe en hartige basis. De natuurlijke zuren en tannines in de rode wijn werken als een milde mals maker die grote of stuggere stukken vlees heerlijk zacht maakt. Door de marinade zachtjes in te koken, verdampt de scherpe alcohol en smelten de smaken samen tot een rijke, aromatische lak die prachtig karamelliseert op de grill of in de pan.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (alcohol verdampen): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 2 tot 12 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml stevige rode wijn (bijvoorbeeld Syrah, Cabernet Sauvignon of Merlot)
- 5 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 2 el verse rozemarijn (fijngehakt)
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el vloeibare honing of bruine basterdsuiker (om de zuren en tannines te balanceren)
- 1 el balsamicoazijn (voor een extra diepe smaaklaag)
- 1 tl uienpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en schenk hierin de rode wijn, olijfolie, honing en balsamicoazijn.
2. Klop met een garde even kort door elkaar.
3. Roer de royale hoeveelheid fijngehakte knoflook, de verse rozemarijn en het uienpoeder erdoor.
4. Breng de marinade op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper.
5. Zet de pan op een middelhoog vuur en breng het geheel aan de kook.
6. Draai het vuur daarna direct laag en laat de marinade zo'n 10 minuten zachtjes pruttelen.
7. De scherpe alcohol verdampt hierdoor en de smaken trekken diep in elkaar, waardoor een geurige, licht ingedikte lak ontstaat.
8. Haal de pan van het vuur en laat de rode wijn marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
9. Doe het vlees of de stevige groenten in een hersluitbare ziploc-zak of een diepe kom en giet de afgekoelde marinade erover.
10. Zorg dat alles volledig ondergedompeld is.
11. Sluit de zak of kom af en laat het minstens 2 uur (voor kip of groenten) tot wel 12 uur (voor grote stukken rund- of lamsvlees) rusten in de koelkast.

TIP: *Houd een klein beetje van de ingekookte marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt). Bestrijk het gerecht hiermee tijdens de laatste paar minuten op de barbecue of in de pan voor een fantastisch glanzende, diepdonkere korst!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige, robuuste marinade vraagt om ingrediënten die overeind blijven tegen de diepe wijn- en kruidensmaken:

- **Rundvlees:** De absolute koning bij deze combinatie. Smaakt fenomenaal op een grove runder bavette, flank steak, ribeye of biefstukspiesen.
- **Lamsvlees:** Een klassieke match uit de mediterrane keuken. Onweerstaanbaar op lamskoteletten of malse blokjes lamsbout aan een spies.
- **Varkensvlees:** Uitstekend voor een hele varkenshaas of dikke varkenskoteletten van de grill.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij stevige portobello-paddenstoelen of dikke plakken aubergine voor ze de grillpan op gaan.

SATÉ- / PINDA MARINADE



Deze saté- / pindamarinade brengt de geliefde, hartige smaken van de Indonesische keuken naar je eigen achtertuin. De combinatie van romige pindakaas, zoete ketjap manis en frisse gember zorgt voor een diepe smaak en een perfecte balans. Door de marinade kort te verwarmen, lossen de suikers op en smelten de oliën samen tot een dikke, gladde lak die op de grill prachtig karamelliseert tot een goudbruin, kleverig korstje met die typische satésmaak.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (smelten & binden): 5 minuten
Marineertijd: Minimaal 2 tot 8 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el romige pindakaas (met of zonder stukjes noot)
- 5 el ketjap manis (zoete Indonesische sojasaus)
- 2 el zonnebloemolie of arachideolie
- sap van ½ limoen (om het zware van de pinda te balanceren)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt)
- 2 el verse gember (heel fijn geraspt)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl sambal oelek of badjak (voor een subtiele kick, meer naar smaak)
- snuf zout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de pindakaas, ketjap manis, zonnebloemolie en het limoensap toe.
2. Klop met een garde op laag vuur rustig door elkaar tot de pindakaas volledig is gesmolten en is opgenomen in de vloeistof.
3. Voeg de fijngehakte knoflook, geraspte gember, sambal, het korianderpoeder en komijnpoeder toe.
4. Roer het geheel goed door.
5. Laat de marinade op een laag vuur zo'n 2 tot 3 minuten zachtjes warm worden zodat de specerijen hun aroma's afgeven.
6. **Let op:** laat het mengsel absoluut niet koken of hard bakken, want pindakaas en ketjap branden heel snel aan.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Proef de marinade en voeg eventueel nog een snufje zout of extra sambal toe.
9. Laat de pindamarinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Doe je favoriete vlees of groenten in een hersluitbare zak of kom en giet de afgekoelde marinade erover.
11. Masseer het goed in zodat alles volledig bedekt is.
12. Sluit af en laat het minstens 2 uur (voor kip of groenten) tot wel 8 uur (voor varkensvlees) rusten in de koelkast.

TIP: *Omdat deze marinade door de ketjap en pindakaas erg rijk is aan natuurlijke suikers en vetten, kan hij op directe, felle vlammen snel zwart worden. Bak of grill je spiesen daarom bij voorkeur op middelhoog vuur, keer ze regelmatig om, of gebruik het indirecte deel van de barbecue!*

LEKKER BIJ:

Deze klassieke marinade is de ultieme basis voor traditionele oosterse gerechten:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Perfect voor de échte *Saté Ajam* met malse kippendijen of kipfilet geregen aan satéstokjes.
- **Varkensvlees:** Smaakt fantastisch op blokjes varkenshaas of varkensnek (*Saté Babi*) voor een heerlijk sappig resultaat.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij stevige blokken tofu (tahoe), tempé of dikke plakken aubergine en bloemkoolroosjes van de grill.

Serveertip: Serveer de spiesen na het grillen met extra pindasaus, gebakken uitjes (bawang goreng), atjar tjampoer en kroepoek.

SHIO KOJI MARINADE



Deze shio koji marinade is het ultieme geheim uit de Japanse keuken voor een ongeëvenaarde diepe smaak en malsheid. Shio koji is een levende, gefermenteerde rijstpap verrijkt met zout en de koji-kin schimmel. Dit natuurlijke ingrediënt zit boordevol enzymen die proteïnen en zetmelen razendsnel afbreken tot pure glutamaten (umami). Het resultaat? Vlees en vis worden vanbinnen botermals en krijgen vanbuiten een waanzinnig hartig, lichtzoet korstje. Door de marinade heel kort te verwarmen, lossen de suikers en specerijen op tot een gladde lak.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (smelten & activeren): 4 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 1 tot 12 uur (vis korter, vlees langer)

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el shio koji (vloeibaar of als dikke pap, bij de Aziatische supermarkt)
- 2 el sake (Japanse rijstwijn)
- 2 el mirin (zoete Japanse kookwijn)
- 1 el sesamolie (geroosterd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt of heel fijn geraspt)
- 2 el verse gember (heel fijn geraspt)
- ½ tl witte peper
- *Zout is absoluut niet nodig, aangezien shio koji van zichzelf al vloeibaar zout is.*

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de sake en mirin toe.
2. Breng dit op middelhoog vuur kort aan de kook en laat het 2 minuten zachtjes doorkoken zodat de scherpe alcohol kan verdampen.
3. Draai het vuur naar de allerlaagste stand.
4. Voeg de fijngehakte knoflook, de geraspte gember en de witte peper toe.
5. Roer 1 minuut door zodat de aroma's loskomen.
6. Haal de pan van het vuur.
7. Voeg nu de shio koji en de sesamolie toe.
8. Klop met een garde goed door elkaar tot een egale, gladde marinade.
9. **Let op:** laat de shio koji niet meekoken op het vuur, want dan sterven de actieve enzymen die het vlees mals maken direct af.
10. Laat de shio koji marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
11. Doe je favoriete vis, vlees of groenten in een hersluitbare ziploc-zak of een glazen kom en giet de afgekoelde marinade erover.
12. Zorg dat alles rondom met een dun laagje bedekt is.
13. Sluit af en leg in de koelkast.
14. Laat stevige witvis of zalm 1 tot 2 uur marineren.
15. Kip en varkensvlees worden het lekkerst na 4 tot 12 uur (een hele nacht).

TIP: *Veeg de overtollige marinade met je vingers of een stukje keukenpapier grotendeels van het product af voordat het de pan of grill in gaat. Shio koji bevat veel natuurlijke suikers uit de rijst en verbrandt op directe warmte extreem snel! Grill daarom bij voorkeur op middellaag vuur of indirect.*

LEKKER BIJ:

Deze Japanse umami-bom versterkt de smaak van vrijwel elk ingrediënt:

- **Kip:** De absolute klassieker. Onmisbaar voor de allerlekkerste, sappigste Japanse Karaage (gefrituurde kip) of gegrilde kippendijen.
- **Varkensvlees:** Smaakt fenomenaal op dunne varkenslappen of varkenshaasspiesen (Butaniku no Shio Koji Yaki), wat zorgt voor een diepe, hartige smaak.
- **Vis:** Fantastisch op vette vissoorten zoals zalmfilet, kabeljauw of makreel. De vis krijgt een prachtige diepe glans en blijft super sappig.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke plakken aubergine, koningsoesterzwammen of blokken stevige tofu.

SMOKY CHIPOTLE en ADOBO MARINADE



Deze smoky chipotle en adobo marinade brengt de diepe, vurige en rokerige smaken van de Mexicaanse keuken rechtstreeks naar je barbecue. De basis bestaat uit chipotlepepers in adobosaus (gerookte jalapeño's in een rijke, kruidige tomaten-azijnsaus) die worden gecombineerd met zoete, hartige en zure tegenhangers. Door de marinade zachtjes in te koken, smelten de complexe smaken van de saus en de specerijen prachtig samen tot een dikke, glanzende lak die op de grill fantastisch karamelliseert tot een dieprode, kleverige korst.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 10 minuten
Marineertijd: Minimaal 2 tot 8 uur (voor het beste resultaat)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 à 4 el chipotlepepers in adobo saus (uit blik, fijngehakt of gepureerd)
- 4 el donkerbruine basterdsuiker of pure ahornsiroop (maple syrup)
- 100 ml passata (gezeefde tomaten)
- 3 el appelciderazijn (voor de broodnodige zuren)
- 3 el olijfolie
- 4 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl uienpoeder
- ½ tl gedroogde oregano (bij voorkeur Mexicaanse)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de passata, de chipotlepepers inclusief de adobo saus, de bruine suiker, de appelciderazijn en de olijfolie toe.
2. Klop met een garde goed door elkaar tot een glad mengsel.
3. Roer de fijngehakte knoflook, het komijnpoeder, het uienpoeder en de oregano erdoor.
4. Breng het geheel royaal op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen zwarte peper.
5. Zet de pan op een middellaag vuur.
6. Breng de marinade zachtjes aan de kook en laat het zo'n 10 minuten rustig pruttelen.
7. Roer regelmatig over de bodem om aanbranden te voorkomen.
8. De saus dikt hierdoor licht in tot een aromatische, dieprode en vloeibare glazuur.
9. Haal de pan van het vuur en laat de chipotle-marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
10. Doe je favoriete vlees, vis of stevige groenten in een hersluitbare zak of diepe kom en schenk de afgekoelde marinade erover.
11. Zorg dat alles rondom met een mooie laag bedekt is.
12. Sluit de zak of kom af en laat het minstens 2 uur (voor kip of vis) tot wel 8 uur (voor grotere stukken rund- of varkensvlees) rusten in de koelkast.

TIP: *Houd een paar eetlepels van de ingekookte marinade apart (vóórdat je het rauwe vlees toevoegt). Bestrijk het gerecht hiermee tijdens de laatste 5 minuten op de barbecue of in de pan voor die ultieme, kleverige en glanzende BBQ-glaze!*

LEKKER BIJ:

Deze krachtige en rokerige marinade vraagt om ingrediënten die overeind blijven tegen de intense smaken:

- **Kip:** De absolute klassieker. Smaakt fantastisch op kippendijen, kipsatéspiesen of chicken wings van de barbecue voor een pittige, Mexicaanse kick.
- **Varkensvlees:** Ideaal voor malse spareribs, dikke buikspekspiesen of als marinadebasis voor een sappige *pulled pork*.
- **Rundvlees:** Geeft een stevige runder bavette, flank steak of biefstukspiesen een heerlijk diepe, rokerige smaakdimensie.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke plakken zoete aardappel, maïskolven, portobello-paddenstoelen of blokken stevige tofu.

TANDOORI met YOGHURT MARINADE



Deze tandoori met yoghurt marinade brengt de iconische, diepe smaken van de Indiase keuken naar je eigen keuken of barbecue. De combinatie van romige yoghurt, frisse gember, knoflook en een warme specerijenmix (garam masala) zorgt voor een herkenbare, kruidige smaakexplosie. Het melkzuur in de yoghurt werkt als een milde malsmaker die de vleesvezels zacht afbreekt zonder ze taai te maken, waardoor je gerecht vanbinnen extreem sappig blijft. Door de marinade kort te verwarmen, poffen de specerijen open in de olie en krijgt de marinade zijn diepe smaak.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (activeren): 4 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 4 tot 24 uur (hoe langer, hoe dieper de smaak trekt)

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g romige Griekse of Turkse yoghurt (volvet, 10%)
- sap van 1 citroen
- 4 el plantaardige olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie)
- 4 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 3 el verse gember (heel fijn geraspt)
- 2 el tandoori masala kruiden (of garam masala)
- 1 el gerookt paprikapoeder (sweet, voor de dieprode kleur)
- ½ tl cayennepeper (voor wat extra pit, optioneel)
- 1 tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de plantaardige olie, de tandoori masala kruiden, het gerookte paprikapoeder en de cayennepeper toe.
2. Zet de pan op een laag vuur en verwarm het mengsel al roerend gedurende 3 minuten.
3. Het mag absoluut niet hard bakken of verbranden.
4. Dit korte verwarmen activeert de droge specerijen en laat hun etherische oliën volledig in de olie trekken.
5. Voeg de fijngehakte knoflook en geraspte gember toe en warm dit nog 1 minuut al roerend mee op laag vuur.
6. Haal de pan van het vuur en schenk direct het koude citroensap erbij om het gaar proces te stoppen.
7. Laat het specerijenmengsel kort afkoelen tot handwarmte.
8. Klop in een grote kom de Griekse of Turkse yoghurt los.
9. Voeg het afgekoelde, kruidige oliemengsel toe en roer alles met een garde tot een egale, dieprode marinade.
10. Breng royaal op smaak met zout en zwarte peper.
11. Doe je favoriete stukken vlees, vis of groenten in de kom of een stevige ziploc-zak en giet de marinade erover.
12. Zorg dat alles volledig met een dikke laag bedekt is.
13. Sluit af en laat het minstens 4 uur, maar het allerliefst een hele nacht, trekken in de koelkast.

TIP: *Veeg overtollige marinade een klein beetje van het product af voordat het de grill of oven in gaat. Zo voorkom je dat de yoghurt direct verbrandt op de vlammen, terwijl je wel die karakteristieke, licht geblakerde tandoori-vlekjes krijgt!*

LEKKER BIJ:

Deze smaakvolle, kruidige yoghurtmarinade past perfect bij:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Onmisbaar voor de échte Indiase Tandoori Chicken of Chicken Tikka. Smaakt fantastisch op kippendijen, drumsticks of kipfiletspiesen.
- **Lamsvlees:** Geeft malse blokjes lamsbout of lamskoteletten een heerlijk diepe, kruidige smaakboost.
- **Vis & garnalen:** Uitstekend op stevige witvis of grote gamba's aan een spies. Laat vis maximaal 1 uur marineren.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij dikke bloemkoolroosjes, plakken stevige tofu of grote blokken paneer (Indiase kaas).

Serveertip: Serveer traditioneel met warm naanbrood, geurige basmatirijst en een frisse komkommer-raita om de kruidige smaken te balanceren.

TERIYAKI MARINADE



Deze teriyaki marinade brengt de iconische, glanzende en zoet-hartige smaak van de Japanse keuken naar je eigen bord. De basis bestaat uit een klassieke combinatie van sojasaus, sake en mirin. Door de saus kort in te koken met bruine suiker, verse gember en knoflook, verdampt de alcohol en smelten de suikers samen tot een dikke, stroperige lak. Deze marinade zorgt niet alleen voor een diepe umami-smaak, maar karamelliseert op de grill of in de pan ook tot een prachtig, kleverig korstje (teri betekent glans en yaki betekent grillen).

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd (indikken): 8 minuten
Marineertijd: Minimaal 30 minuten tot 4 uur (vis korter, vlees langer)

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml lichte sojasaus
- 60 ml mirin (zoete Japanse kookwijn)
- 60 ml sake (Japanse rijstwijn)
- 3 el donkerbruine basterdsuiker (of honing)
- 3 tenen knoflook (fijngehakt of geraspt)
- 2 el verse gember (heel fijn geraspt)
- 1 tl sesamolie (geroosterd, pas ná het koken toevoegen)

optioneel:

- 1 tl maïzena opgelost in 1 el koud water (alleen als je een extra dikke saus wilt)

ZO MAAK JE HET:

1. Neem een steelpan en voeg hierin de sojasaus, mirin, sake en de donkerbruine basterdsuiker toe.
2. Klop met een garde goed door elkaar tot de suiker grotendeels is opgelost.
3. Roer de fijngehakte knoflook en de geraspte gember erdoor.
4. Zet de pan op een middelhoog vuur en breng het mengsel aan de kook.
5. Draai het vuur direct lager en laat de marinade zo'n 8 minuten zachtjes pruttelen.
6. De scherpe alcohol verdampt hierdoor en de saus dikt licht in tot een glanzende, vloeibare glazuur.
7. **Wil je de marinade naderhand als dikke saus gebruiken?**
8. Roer dan in de laatste minuut het maïzenapapje erdoor en laat kort binden.
9. Haal de pan van het vuur en roer de geroosterde sesamolie erdoor.
10. Laat de teriyaki marinade volledig afkoelen tot kamertemperatuur voordat je deze met je ingrediënten combineert.
11. Doe je favoriete vis, vlees of groenten in een hersluitbare ziploc-zak of een kom en giet de afgekoelde marinade erover.
12. Zorg dat alles rondom goed bedekt is.
13. Laat vis (zoals zalm) 30 tot 45 minuten marineren.
14. Kip, varkens- en rundvlees worden het lekkerst na 2 tot 4 uur rusten in de koelkast.

TIP: *Houd een paar eetlepels van de ingekookte marinade apart (vóórdat je het rauwe product toevoegt). Bestrijk het gerecht hiermee tijdens de laatste 2 minuten in de pan of op de barbecue voor die ultieme, kenmerkende spiegelglans*!

LEKKER BIJ:

Deze multifunctionele, zoet-hartige Aziatische klassieker is een fantastische match met:

- **Kip:** De absolute nummer één bestemming. Onmisbaar voor de échte Chicken Teriyaki. Smaakt waanzinnig op kippendijen, kipfilet of kipsatéspiesen van de grill.
- **Vis**: Wereldberoemd in combinatie met een stevige zalmfilet (Salmon Teriyaki) of grote gamba's aan een spies.
- **Rund- & varkensvlees:** Geeft dunne biefstukreepjes, runder bavette of malse varkenshaasspiesen een heerlijk kleverige smaak.
- **Groenten & vega:** Een absolute winnaar bij roerbakgroenten (zoals broccoli en sugar snaps), dikke plakken aubergine of blokken krokant gebakken tofu.

Garnering tip: *Strooi na het bereiden altijd wat geroosterde sesamzaadjes en f jngehakte bosui over het gerecht voor de f nishing touch.*

TURKSE SAFFRAAN en UI MARINADE



Deze Turkse saffraan en ui marinade (sterk verwant aan de klassieke Joojeh of Zafrani kebab-stijl) brengt de milde, aromatische luxe van het Midden-Oosten naar je grill. In plaats van zware specerijen, draait deze marinade om puur uiensap, dat dankzij natuurlijke enzymen het vlees botermals maakt zonder de structuur aan te tasten. Gecombineerd met het bloemige aroma van kostbare saffraan en een romige yoghurtbasis, krijgt je gerecht een diepe goudgele kleur en een verfijnde, sappige smaak die op houtskool prachtig tot zijn recht komt.

Voorbereiding: 15 minuten (inclusief het raspen en uitknijpen van de ui)
Kooktijd (activeren): 4 minuten (daarna volledig laten afkoelen)
Marineertijd: Minimaal 4 tot 24 uur (voor die diepe, goudgele kern)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote witte of gele ui
- 1 royale snuf saffraandraadjes (ca. ½ tl)
- 150 g volvette Griekse of Turkse yoghurt (10% vet)
- sap van 1 citroen
- 3 el olijfolie
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 tl kurkuma (koenjit, voor een extra diepgele kleur)
- 1 tl sumak (voor een milde, fruitige zuurheid)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de ui zo fijn mogelijk op een blokrasp.
2. Doe de uienpulp in een fijne zeef of een schone theedoek en knijp het sap er krachtig uit boven een kom.
3. Je hebt alleen het pure uiensap nodig (ca. 80-100 ml); de pulp mag weg.
4. Dit voorkomt dat er stukjes ui verbranden op de grill.
5. Wrijf de saffraandraadjes met een vijzel tot een fijn poeder.
6. Voeg hier 2 el kokend water aan toe en laat dit 5 minuten trekken (bloeien) tot het water dieprood en geurig is.
7. Neem een steelpan en warm hierin de olijfolie op laag vuur op.
8. Voeg de fijngehakte knoflook, de kurkuma en de sumak toe.
9. Fruit dit al roerend slechts 2 minuten zachtjes aan zodat de smaken in de olie trekken.
10. Het mag absoluut niet bruin worden.
11. Haal de pan van het hittebron en schenk direct het koude citroensap en het uiensap erbij.
12. Laat het mengsel handwarm afkoelen.
13. Klop in een grote kom de Turkse yoghurt los met het saffraan-water en voeg het kruiden-oliemengsel toe.
14. Breng de marinade royaal op smaak met zout en zwarte peper.
15. Laat de marinade volledig afkoelen.
16. Voeg je vlees of groenten toe, meng goed en laat het afgedekt minimaal 4 uur tot een hele nacht in de koelkast rusten.

TIP: *Smelt vlak voor het grillen 25 gram roomboter en meng dit met een klein kneepje citroensap en een drupje saf raan-water. Bestrijk het vlees hier tijdens de laatste minuut op de barbecue mee voor een schitterende glans en een romige smaak!*

LEKKER BIJ:

Deze verfijnde, koninklijke marinade tilt lichtere, malse ingrediënten naar een hoger niveau:

- **Kip:** De absolute nummer één match. Uitstekend voor authentieke *Saffraan Kipspiezen* gemaakt van malse kippendijen.
- **Lams- of kalfsvlees:** Perfect voor een zachte *Shish Kebab* of *Chenjeh* van de grill. Het uiensap maakt het vlees botermals.
- **Vis:** Smeer er een stevige witvisfilet of grote gamba's mee in (laat vis maximaal 1 uur marineren)
- **Serveertip:** Serveer de spiesjes traditioneel op een bedje van luchtige Turkse pilav of warm lavash brood, vergezeld van gegrilde tomaten en een frisse uiensalade met sumak.

ANCHO CHILI en HIBISCUS RUB



Hier is een uniek recept voor een Ancho Chili en Hibiscus Rub. Deze rub combineert de diepe, rozijnachtige en mild-pittige smaak van ancho chili met het frisse, fruitige en licht zurige karakter van gedroogde hibiscusbloemen. Dit contrast zorgt voor een prachtige balans en geeft het vlees of de groenten een waanzinnige, dieppaarse korst (bark) tijdens het garen.

Een goede rub draait om de balans tussen zout, zoet, pittig en zuur. Waar traditionele rubs vaak citroenzuur of sumak gebruiken voor die frisse touch, tilt gedroogde hibiscus (bissap) deze rub naar een hoger niveau. Het bloemige zuurtje snijdt perfect door het vet van bijvoorbeeld varkensvlees of vette vis, terwijl de ancho chili zorgt voor een warme, rokerige basistoon zonder dat het té heet wordt.

Voorbereiding: 10 minuten (inclusief het malen van de bloemen)
Kooktijd: Geen (direct klaar voor gebruik)
Houdbaarheid: Tot 3 maanden (indien luchtdicht en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el gedroogde hibiscusbloemen (fijngemalen tot poeder)
- 2 el ancho chili poeder (of 2 gedroogde ancho chili's, ontdaan van zaden en fijngemalen)
- 2 el bruine basterdsuiker (helpt bij het karamelliseren)
- 1,5 el grof zeezout of vvl-zout
- 1 el komijnzaad (licht geroosterd en gemalen)
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder (sweet)
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl korianderzaad (gemalen)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gedroogde hibiscusbloemen in een stevige vijzel.
2. Maal ze tot een fijn, dieprood poeder.
3. Meng het hibiscuspoeder in een kom met het ancho chili poeder, de bruine suiker, het zeezout en alle overige specerijen.
4. Roer alles met een vork heel goed door elkaar, zodat er geen klontjes van de suiker of de hibiscus meer in zitten.
5. Wrijf het product naar keuze (vlees, vis of groente) eerst in met een heel klein beetje olie of mosterd als 'plakmiddel' (binder).
6. Strooi de rub er daarna royaal overheen en druk voorzichtig aan.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige rub blinkt uit op de barbecue (low & slow) of in een hete gietijzeren pan:

- **Varkensvlees:** Absoluut waanzinnig op buikspek, spareribs of pulled pork. Het zuurtje van de hibiscus breekt het vette van het varkensvlees prachtig af.
- **Eend of wild:** De diepe, fruitige tonen passen perfect bij de krachtige smaak van eendenborst of wildzwijn.
- **Stevige witte vis of zalm:** Geeft een verrassende, frisse korst aan een mooie moot zalm of kabeljauw op de barbecue.
- **Groenten:** Heerlijk op dikke schijven knolselderij, zoete aardappel of hele bloemkool uit de oven.

BIG BAD BEEF RUB



Hier is het iconische recept voor de 'Big Bad Beef Rub' (beter bekend als de ultieme rundvleesrub van BBQ-legende Meathead Goldwyn). Deze legendarische kruidenmix is speciaal ontworpen om een waanzinnig krokante, donkere korst—de zogenaamde bark—op grote stukken rundvlees te vormen.

Het unieke aan dit recept van AmazingRibs.com is dat het geen zout bevat. Zout trekt namelijk diep in het vlees, terwijl de overige specerijen te groot zijn en aan de oppervlakte blijven plakken. Door het zout vooraf los op het vlees aan te brengen (dry-brining), behoud je de volledige controle over hoe zout je gerecht wordt, ongeacht hoeveel rub je erop strooit

Voorbereiding: 5 tot 10 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 1 jaar (luchtdicht en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

(Goed voor een flinke brisket of meerdere strengen beef ribs)

- 3 el grof gemalen zwarte peper (versgemalen is een must!)
- 1 el uienpoeder
- 1 el kristalsuiker
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl milde chilipoeder (of ancho chilipoeder)
- 2 tl mosterdpoeder
- 1 tl chipotlepoeder (of cayennepeper voor extra pit)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten in een kom.
2. Roer de specerijen grondig door elkaar met een vork of kleine garde tot een egale, fijnkorrelige mix.
3. Bestrooi je vlees 1 tot 24 uur vóór het garen met grof zeezout of keukenzout (ongeveer ½ tl zout per pond vlees) en leg het in de koelkast.
4. Maak het oppervlak van het vlees vlak voor het grillen of roken lichtjes vochtig met een klein beetje water of plantaardige olie.
5. Strooi de rub er royaal overheen zodat het vlees bedekt is, maar je er nog net een klein beetje doorheen kunt kijken.

LEKKER BIJ:

Deze rub heeft een krachtig, peperig en hartig profiel dat perfect opgewassen is tegen de volle smaak van vetter rundvlees:

- **Beef Brisket:** Hét ultieme doelwit voor deze rub. Het zorgt voor die wereldberoemde, gitzwarte en krokante Texaanse korst.
- **Beef Ribs (Dikke runderribben):** De zware specerijen snijden perfect door het rijke vet van runder-shortribs.
- **Dikke Steaks:** Geweldig op een dik gesneden Ribeye of Tomahawk die je via de *reverse sear*-methode gaart.
- **Zware Burgers:** Meng een klein beetje van de rub door je rundergehakt of strooi het vlak voor het bakken op de buitenkant van de burger.

CITROENPEPER en DILLE RUB



Hier is een fris, aromatisch recept voor een Citroenpeper en Dille Rub. Deze rub combineert het heldere, ziltige zuur van citroen met de scherpte van grove peper en de herkenbare, anijsachtige frisheid van dille. Het is de ultieme mix om lichtere gerechten een enorme smaakboost te geven zonder ze te overheersen.

Klassieke citroenpeper uit de supermarkt bevat vaak veel zout en kunstmatige aroma's. Door zelf verse citroenrasp te drogen en te combineren met gedroogde dille, creëer je een rub die barst van de etherische oliën. Dit zorgt voor een levendige, zomerse smaak die perfect past bij gerechten die wel wat frisheid kunnen gebruiken.

Voorbereiding: 10 minuten (plus eventueel 20 minuten drogen in de oven als je verse citroenrasp gebruikt)
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 1 maand met gedroogde rasp (vers direct gebruiken)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el gedroogde citroenschil / citroenrasp (zie tip hieronder)
- 2 el gedroogde dille
- 1,5 el grove zwarte peperkorrels (vers gekneusd of grof gemalen)
- 1 el grof zeezout
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- ½ tl suiker (optioneel, om de zuren mooi te balanceren)

Tip voor de beste citroenrasp:

- Rasp de schil van 2 biologische citroenen (alleen het geel).
- Verspreid dit op een bakplaat met bakpapier en droog het 20-30 minuten in een oven op 80°C tot het volledig droog en knapperig is.

ZO MAAK JE HET:

1. Als je hele peperkorrels gebruikt, kneus ze dan grof in een vijzel of met de onderkant van een zware pan.
2. De structuur mag lekker grof blijven.
3. Doe de gedroogde citroenrasp, dille, grove peper, het zeezout, knoflookpoeder, uienpoeder en de suiker in een kom.
4. Roer alle ingrediënten met een vork goed door elkaar zodat de dille en de zwaardere specerijen mooi verdeeld zijn.
5. Dep je vis, vlees of groenten droog.
6. Smeer ze eventueel in met een heel klein drupje olijfolie en verdeel de rub er gelijkmatig over.

LEKKER BIJ:

Deze rub is heerlijk elegant en blinkt uit bij koken in de oven, de pan of *en papillote* (in folie):

- **Vis en schaaldieren:** Dit is de absolute nummer één voor zalm, kabeljauw, forel of garnalenspiesen. De dille en citroen tillen vis direct naar een hoger niveau.
- **Gevogelte:** Waanzinnig op kipfilet of kippendijen. Het geeft een heerlijke, mediterrane smaak aan een doordeweekse kiprecept.
- **Groenten:** Fantastisch over groene asperges, courgette, bloemkool of gepofte aardappels.
- **Varkenshaas:** Een verrassende, frisse combinatie voor een mooi gegaard stukje varkensvlees.

De DROGE MARINADE RUB



De Droge Marinade Rub (vaak aangeduid als de All-Purpose BBQ Rub) de absolute basisopstelling voor elke barbecue-liefhebber. Deze klassieke, veelzijdige rub balanceert op de perfecte grens tussen zoet, hartig en een klein beetje scherpte.

Dit recept gebruikt de traditionele 'gouden formule' voor universele droge marinades: gelijke delen zoet (bruine suiker) en hartig (paprika en zout), ondersteund door scherpe en kruidige accenten. De suiker karamelliseert prachtig tijdens het bakken of grillen, wat zorgt voor een diepe, goudbruine korst en het vasthouden van de vleessappen.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 6 maanden (indien luchtdicht, koel en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el milde paprikapoeder (voor de basis en de diepe kleur)
- 3 el bruine basterdsuiker (zorgt voor karamelisatie)
- 2 el fijn zeezout of gerookt zout
- 1 el versgemalen zwarte peper
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 tl cayennepeper (voor een subtiele achtergrond-prikkel)
- 1 tl gedroogde oregano of tijm (voor een aromatische touch)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle droge ingrediënten samen in een droge mengkom.
2. Omdat bruine basterdsuiker snel klontert, druk je de mix met de bolle kant van een lepel of een vork goed door elkaar totdat het een fijn, homogeen poeder is.
3. Dep het product (vlees, vis of vega) droog met keukenpapier.
4. Wrijf het eventueel in met een klein drupje plantaardige olie of mosterd als binder.
5. Strooi de rub er royaal overheen en masseer het lichtjes in de oppervlakte.
6. Laat de droge marinade bij voorkeur 30 tot 60 minuten in de koelkast in het product trekken voordat het de barbecue of pan in gaat.

LEKKER BIJ:

Omdat dit een 'all-purpose' rub is, past hij op vrijwel alles wat de grill of oven op gaat:

- **Kip:** De ultieme rub voor hele kippen op de barbecue (beer can chicken), kippenvleugels of drumsticks. Het geeft de huid een waanzinnige kleur en krokante structuur.
- **Varkensvlees:** Geweldig op varkenskarbonades, speklappen of een mooie varkensfilet.
- **Aardappels:** Snijd aardappels in partjes, hussel ze om met wat olijfolie en deze rub, en bak ze goudbruin in de oven of airfryer.
- **Stevige groenten:** Geeft een diepe, hartige smaak aan maïskolven, dikke plakken courgette of portobello's.

EEKHOORNTJESBROOD en ZWARTE KNOFLOOK RUB



Hier is een recept voor een Eekhoorntjesbrood & Zwarte Knoflook Rub. Deze rub is de ultieme umami-bom onder de specerijenmixen. De diepe, aardse en herfstachtige smaak van gedroogd eekhoorntjesbrood (porcini) smelt samen met het stroopzachte, dropachtige en licht gefermenteerde karakter van zwarte knoflook.

Umami is de vijfde basissmaak en staat synoniem voor hartigheid. Gedroogde paddenstoelen zitten van nature bomvol glutamaten, de stoffen die deze smaakbeleving triggeren. Door dit te combineren met de complexe, zachte textuur van zwarte knoflook en de warmte van rozemarijn, creëer je een rub die gerechten een ongekende diepgang geeft. Het is alsof je de essentie van het bos op je bord vangt.

Voorbereiding: 15 minuten (inclusief het fijnmalen)
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 2 weken in de koelkast (vanwege de vochtige structuur van de zwarte knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g gedroogd eekhoorntjesbrood (porcini, ca. 3 eetlepels na het malen)
- 4 teentjes zwarte knoflook (gepeld)
- 1,5 el grof zeezout
- 1 el zwarte peperkorrels (grof gekneusd)
- 1 el bruine basterdsuiker (voor een mooie karamelisatie)
- 1 tl gedroogde rozemarijn (fijngewreven)
- 1 tl uienpoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het gedroogde eekhoorntjesbrood in een schone specerijenmolen of krachtige keukenmachine.
2. Maal de stukjes tot een fijn, aromatisch poeder.
3. Neem de teentjes zwarte knoflook.
4. Omdat ze heel zacht en plakkerig zijn, kun je ze het beste met de platte kant van een mes op een snijplank helemaal fijnwrijven tot een gladde pasta.
5. Meng het paddenstoelenpoeder, de zwarte knoflookpasta, het zeezout, de gekneusde peper, de bruine suiker, de rozemarijn en het uienpoeder in een kom.
6. Gebruik je vingers of de achterkant van een lepel om de plakkerige knoflookpasta goed door de droge specerijen te wrijven.
7. Er ontstaat een ietwat kruimelige, vochtige rub.
8. Omdat de rub van zichzelf al een beetje plakt door de knoflook, heb je nauwelijks een binder nodig.
9. Breng de rub gelijkmatig aan op het product en druk het goed aan.

LEKKER BIJ:

Deze rub is gemaakt voor rijke, volle ingrediënten die wel wat tegenwicht kunnen gebruiken:

- **Rundvlees:** Absoluut spectaculair op een Côte de Boeuf, Picanha of een goede biefstuk. De combinatie van rundvlees en paddenstoelen is een klassieker, maar de zwarte knoflook maakt het legendarisch.
- **Wild:** Perfect voor hertenbiefstuk, reerug of wildzwijn-koteletten. Het versterkt de natuurlijke, aardse smaak van wildvlees.
- **Gevogelte:** Geef een hele gebraden kip of eendenborst een luxe, diepe smaak.
- **Herfstgroenten:** Waanzinnig op dikke plakken knolselderij, portobello's of geroosterde aardpeper uit de oven.

KOFFIE en CHILI RUB



Hier is een krachtig recept voor een Koffie en Chili Rub. Deze rub maakt gebruik van de diepe, bittere tonen van versgemalen koffie om de natuurlijke smaken van het vlees te versterken. In combinatie met de warmte van chili en het zoete van bruine suiker creëert deze mix een waanzinnige, donkere korst (bark) met een complex smaakprofiel.

Koffie in een rub smaakt na het garen absoluut niet naar een kopje espresso. De bittere en aardse tonen van de koffiebonen werken juist als een natuurlijke smaakversterker voor vlees, vergelijkbaar met hoe cacao intensiteit geeft aan hartige sauzen. De zuren in de koffie helpen bovendien om de eiwitten aan de oppervlakte van het vlees subtiel af te breken, wat bijdraagt aan een extreem malse en krokante korst.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 2 maanden (indien luchtdicht en donker bewaard, daarna verliest de koffie zijn aroma)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el fijn gemalen koffieboon (kies een donkere branding, bijvoorbeeld espresso-maling)
- 2 el ancho of chipotle chilipoeder (chipotle geeft extra rookaroma, cayenne voor meer scherpte)
- 2 el donkere basterdsuiker (balanceert de bitterheid en helpt bij het karamelliseren)
- 1½ el grof zeezout
- 1 el paprikapoeder (sweet of smoked)
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 tl komijnzaad (gemalen)
- 1 tl versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de fijn gemalen koffie, het chilipoeder en de basterdsuiker in een kom.
2. Druk met een vork of de achterkant van een lepel de eventuele klontjes uit de basterdsuiker.
3. Voeg het zeezout, het paprikapoeder, het knoflook- en uienpoeder, de komijn en de zwarte peper toe.
4. Roer alles grondig door elkaar tot een egale, donkere mix.
5. Dep het vlees droog.
6. Bestrijk het heel licht met een klein beetje olijfolie of mosterd als plakmiddel en breng de rub royaal aan.
7. Druk de rub stevig aan zodat er een mooie, egale laag ontstaat.

LEKKER BIJ:

Deze rub heeft een stoer en robuust profiel dat het beste tot zijn recht komt bij ingrediënten die veel smaak van zichzelf hebben:

- **Rundvlees:** Dit is de absolute favoriet op steaks (zoals ribeye of entrecote), brisket of short ribs. De koffie tilt de rundvleessmaak naar een ongekend niveau.
- **Varkensvlees:** Verrassend lekker op spareribs of varkensnek (pulled pork), waar het bittere van de koffie prachtig snijdt door het zoete vet.
- **Wildzwijn of hert:** De aardse tonen van deze rub sluiten naadloos aan bij de krachtige, ijzerrijke smaak van wildvlees.
- **Stevige groenten:** Probeer deze rub eens op dikke plakken geroosterde knolselderij of grote portobello-paddenstoelen van de barbecue.

MATCHA GRANULAAT en WASABI POEDER RUB



Hier is een recept voor een gedurfde en avant-gardistische Matcha granulaat en Wasabi poeder Rub. Deze mix brengt de verfijnde, umami-rijke smaken van de Japanse keuken naar de barbecue of grill. De diepe, grasachtige bitters van matcha smelten samen met de scherpe, neus-prikkelende hitte van wasabi en de frisheid van gember en sesam.

Waar traditionele westerse rubs zwaar leunen op paprika en suiker, draait deze rub om de balans tussen bitter, scherpten en umami. Het matcha granulaat (of hoogwaardig matcha-poeder) geeft een prachtige, aardse ondertoon en een diepgroene kleur. De wasabi zorgt voor een vluchtige scherpte die, in tegenstelling tot chilipeper, niet op de tong blijft branden maar de zintuigen direct opent. Tijdens het garen vlakt de extreme scherpte van de wasabi wat af, waardoor er een heerlijk aromatische, hartige korst overblijft.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 2 maanden (indien luchtdicht, koel en donker bewaard; matcha is gevoelig voor licht en verliest dan zijn kleur)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el matcha granulaat (of kwalitatief matcha-poeder)
- 1,5 el wasabi-poeder (voor die herkenbare, scherpe kick)
- 2 el wit sesamzaad (licht geroosterd)
- 2 el zwart sesamzaad
- 1 el grof zeezout of vlokkenzout
- 1 el gemberpoeder (djahe, voor een frisse, warme tegenhanger)
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl fijne kristalsuiker (om de bitters van de matcha subtiel te balanceren)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de witte en zwarte sesamzaadjes in een vijzel en kneus ze heel licht.
2. De zaadjes moeten niet helemaal vermalen worden, maar net genoeg openbreken om hun olie en aroma vrij te geven.
3. Voeg het matcha granulaat, wasabi-poeder, gemberpoeder, knoflookpoeder, het zeezout en de suiker toe aan de vijzel (of doe alles samen in een mengkom).
4. Roer alle ingrediënten met een vork of kleine garde grondig door elkaar tot een egale, heldergroene mix met zwarte en witte spikkels.
5. Dep het ingrediënt naar keuze droog.
6. Bestrijk het heel licht met een drupje sesamolie of rijstolie als binder.
7. Strooi de rub er gelijkmatig overheen en druk voorzichtig aan.

⚠️ **BBQ-Tip:** Bak of grill gerechten met deze rub niet op extreem hoog, direct vuur. Matcha kan bitter verbranden. Kies liever voor indirecte warmte, de oven, of een milde medium-hot grill.

LEKKER BIJ:

Deze rub heeft een verfijnd profiel dat het beste past bij ingrediënten die van nature goed samengaan met Aziatische smaakmakers:

- **Tonijn en Zalm:** Absoluut de beste match. Schroei een mooie tonijnsteak heel kort aan (*tataki* stijl) zodat de buitenkant een knapperige, groen-sesam korst krijgt en de binnenkant rauw blijft. Ook waanzinnig op zalm van de barbecue.
- **Eendenborst:** De vette, rijke smaak van eend kan de bittere en scherpe tonen van deze rub fantastisch hebben.
- **Varkenshaas of Secreto:** Geeft een verrassende, elegante twist aan magerder varkensvlees.
- **Groenten:** Fantastisch op stevige groenten zoals groene asperges, dikke plakken bloemkool, shiitake paddenstoelen of edamame boontjes (omgeschud met een beetje olie en deze rub).

MEDITERRANE KRUIDEN RUB



Hier is een recept voor een geurige Mediterrane Kruiden Rub. Deze blend brengt de zon in je keuken met een rijke mix van gedroogde kruiden, ziltige tonen en een subtiel vleugje citrus en knoflook.

Waar klassieke Amerikaanse BBQ-rubs vaak zwaar leunen op suiker en chili, draait deze mediterrane rub volledig om aromaten en etherische oliën. De combinatie van rozemarijn, tijm en oregano bootst de geuren na van de ruige, zonovergoten heuvels rondom de Middellandse Zee. De toevoeging van citroenrasp en knoflook geeft de mix direct een frisse, hartige diepgang die gerechten transformeert tot een zomers festijn.

Voorbereiding: 5 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 6 maanden (indien luchtdicht, koel en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el gedroogde oregano
- 1½ el gedroogde tijm
- 1½ el gedroogde rozemarijn (fijngewreven of licht gekneusd)
- 1 el grof zeezout of vlokkenzout
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el uienpoeder
- 1 el gedroogde citroenschil / citroenrasp
- 1 tl zwarte peperkorrels (versgemalen of grof gekneusd)
- 1 tl paprikapoeder (sweet, voor een warme kleur)

ZO MAAK JE HET:

1. Als de gedroogde rozemarijn of tijm nog erg lang en stug is, wrijf ze dan eerst even fijn tussen je handpalmen of kneus ze kort in een vijzel.
2. Zo komen de geuren beter vrij en mengt de rub mooier.
3. Doe alle kruiden, het knoflook- en uienpoeder, de citroenrasp, het zeezout, de peper en het paprikapoeder in een droge kom.
4. Roer het geheel grondig door met een vork tot een mooie, groen-gespikkelde kruidenmix.
5. Dep je ingrediënten droog.
6. Wrijf ze in met een goede kwaliteit olijfolie (dit past perfect bij het mediterrane profiel en dient als ideale binder).
7. Strooi de rub er royaal overheen en druk het zachtjes aan.

LEKKER BIJ:

Dit aromatische profiel is ongelooflijk veelzijdig en doet het geweldig in de oven, de pan of op een medium-heet barbecuevuur:

- **Lamsvlees:** De absolute klassieker. Deze rub is waanzinnig op een lamscarré, lamsbout of lamskoteletjes. De kruiden snijden prachtig door de specifieke, rijke smaak van lamsvlees.
- **Gevogelte:** Geef een hele kip uit de oven, kippendijen of kalkoenfilet een heerlijke Italiaanse of Griekse twist.
- **Vis:** Fantastisch op stevige vissoorten zoals zeebaars, dorade of forel (al dan niet in zijn geheel gegrild met extra schijfjes citroen).
- **Groenten & Aardappels:** Hussel krieltjes in de schil om met olijfolie en deze rub voor de ultieme mediterrane ovenaardappeltjes. Ook heerlijk op courgette, aubergine, paprika en tomaat.

RAS EL HANOUT en ROOS RUB



Hier is een recept voor een betoverende Ras el Hanout en Roos Rub. Deze mix brengt de rijke, gelaagde smaken van de Noord-Afrikaanse souks naar je keuken. De warme, complexe specerijen van de Ras el Hanout smelten prachtig samen met het florale, romantische aroma van gedroogde rozenblaadjes.

Ras el Hanout betekent letterlijk 'het beste van de winkel' en bevat vaak tientallen ingrediënten zoals kardemom, kaneel, kruidnagel en foelie. In Marokko voegen de meest exclusieve specerijenhandelaren hier traditioneel gedroogde rozenknopjes aan toe. De roos geeft een subtiel parfum dat de zware, warme specerijen direct verlicht en een waanzinnig elegante dimensie aan je gerechten geeft. Het resultaat is een rub die zowel aards en hartig als verfijnd en bloemig is.

Voorbereiding: 10 minuten (inclusief het vijzelen van de rozenblaadjes)
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 3 maanden (indien luchtdicht, koel en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el Ras el Hanout (kies een variant van goede kwaliteit)
- 1½ el gedroogde rozenblaadjes of -knopjes (eetbaar/culinair, bijvoorbeeld specerijenspeciaalzaak)
- 1 el grof zeezout of vlokkenzout
- 1 el bruine basterdsuiker (helpt om de smaken te binden en te karamelliseren)
- 1 tl komijnzaad (licht geroosterd en gemalen)
- 1 tl gemberpoeder (djahe)
- ½ tl cayennepeper (voor een subtiele, warme achtergrond-prikkel)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gedroogde rozenblaadjes in een vijzel of een schone specerijenmolen.
2. Kneus of maal ze tot een fijn tot medium-fijn poeder.
3. Een paar kleine, herkenbare roze stukjes in de rub geven juist een prachtig visueel effect.
4. Voeg de Ras el Hanout, het rozenpoeder, de bruine basterdsuiker, het zeezout, de komijn, de cayennepeper en de gember samen in een droge kom.
5. Gebruik een vork of een kleine garde om de ingrediënten grondig te mengen.
6. Druk eventuele klontjes uit de basterdsuiker helemaal fijn tot de mix homogeen is.
7. Smeer het ingrediënt naar keuze heel licht in met een neutrale olie (zoals zonnebloemolie) of vloeibare honing als binder.
8. Strooi de rub er gelijkmatig overheen en druk het zachtjes aan.

LEKKER BIJ:

Deze rub heeft een koninklijk en aromatisch profiel dat fantastisch past bij ingrediënten die wel wat gezelschap kunnen gebruiken van warme specerijen:

- **Lamsvlees:** Dit is de absolute droomcombinatie. Smeer een lamsschouder, lamscarré of lamskoteletjes in met deze rub voordat ze de barbecue of oven in gaan. De roos snijdt prachtig door het rijke vet van het lam.
- **Gevogelte:** Fantastisch op kippendijen of een hele kip uit de oven of tajine. De smaken trekken heerlijk in het vlees.
- **Stoofvlees:** Gebruik deze rub als basis kruiding voor een Noord-Afrikaanse stoofpot met rundvlees, kalfsvlees of sukade.
- **Groenten & peulvruchten:** Geef een enorme diepgang aan geroosterde pompoen, zoete aardappel, wortels of een stevige traybake met kikkererwten en bloemkool.

SZECHUAN PEPER en VIJFKRUIDEN RUB



Hier is een recept voor een zinderende Szechuan Peper en Vijfkruiden Rub. Deze mix brengt de opwindende smaken van de Chinese keuken naar je barbecue of grill. Het combineert het unieke, tintelende en verdovende effect van Szechuanpeper met de diepe, dropachtige warmte van traditioneel Chinees vijfkruidenpoeder (five spice).

Szechuanpeper is geen echte peperfamilie, maar de gedroogde schil van een citrusvrucht. Het bevat de stof hydroxy-alpha-sanshool, die zorgt voor een unieke vibratie of lichte verdoving op de tong (het bekende málà effect). Door deze tintelende sensatie te combineren met het aromatische vijfkruidenpoeder (steranijs, kruidnagel, Chinese kaneel, Szechuanpeper en venkelzaad) en een vleugje suiker, creëer je een rub die alle smaakpapillen tegelijk prikkelt.

Voorbereiding: 10 minuten (inclusief het roosteren en vijzelen)
Kooktijd: 2 minuten (het kort roosteren van de peperkorrels)
Houdbaarheid: Tot 2 maanden (indien luchtdicht en donker bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el Szechuan peperkorrels (hele korrels)
- 1½ el Chinees vijfkruidenpoeder (five spice)
- 1½ el bruine basterdsuiker (helpt bij het karamelliseren en balanceert de bitters)
- 1 el grof zeezout of vlokkenzout
- 1 el gemberpoeder (djahe)
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl cayennepeper (voor wat extra traditionele chili-hitte, optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de hele Szechuan peperkorrels toe en rooster ze al schuddend gedurende 1 à 2 minuten tot ze heerlijk beginnen te geuren.
3. Let op dat ze niet verbranden.
4. Haal de korrels uit de pan en laat ze kort afkoelen.
5. Doe ze in een vijzel of specerijenmolen en maal ze tot een medium-grof poeder.
6. Meng de gemalen Szechuanpeper in een kom met het vijfkruidenpoeder, de bruine suiker, het zeezout, het gemberpoeder, het knoflookpoeder en de optionele cayennepeper.
7. Roer alles met een vork grondig door elkaar en druk eventuele suikerklontjes fijn.
8. Dep het ingrediënt droog.
9. Smeer het heel licht in met een drupje sesamolie of rijstolie als binder en verdeel de rub er gelijkmatig over.

LEKKER BIJ:

Deze rub heeft een krachtig, aromatisch profiel dat fantastisch samengaat met vettere of rijkere ingrediënten:

- **Eend:** De absolute ultieme match. Smeer een eendenborstfilet in met deze rub (snijd het vet kruislings in) voor een waanzinnige, knapperige korst.
- **Varkensvlees:** Geweldig op buikspek (pork belly burnt ends), spareribs of varkensnek. De anijs- en citrustonen snijden perfect door het vet.
- **Kippenvleugels:** Maak de ultieme Aziatische *hot wings* door kippenvleugels met deze rub te bedekken en krokant te bakken in de oven, airfryer of op de barbecue.
- **Stevige groenten & tofu:** Geef een enorme kick aan dikke **plakken aubergine, oesterzwammen of** blokken stevige **tofu**.

TEXAS STYLE 'SPG' RUB



Hier is het recept voor de legendarische Texas Style 'SPG' Rub. SPG staat simpelweg voor Salt, Pepper, Garlic. Dit is de absolute heilige drie-eenheid van de Texaanse barbecue-cultuur. Waar andere regio's ingewikkelde mengsels met suiker en tientallen kruiden gebruiken, vertrouwt men in Texas op de pure kracht van deze minimalistische mix om de natuurlijke smaak van het vlees te laten spreken.

Bij een authentieke SPG-rub draait alles om de structuur van de ingrediënten. Je gebruikt geen fijn tafelzout of poederfijne peper, maar grove componenten. De grove peperkorrels smelten tijdens het urenlange roken samen met het vetsmelt en het zout, waardoor die wereldberoemde, gitzwarte en krokante Texaanse korst—de bark—ontstaat. Het knoflookgranulaat geeft daarbij net die diepe, hartige umami-achtergrond zonder te overheersen.

Voorbereiding: 3 minuten
Kooktijd: Geen
Houdbaarheid: Tot 1 jaar (indien luchtdicht en droog bewaard)

DIT HEB JE NODIG:

De traditionele Texaanse verhouding (naar volume) is vaak 4:4:1 of 2:2:1 afhankelijk van hoe dominant je de knoflook wilt hebben. Dit is de meest gebalanceerde wedstrijd-verhouding:

- 4 el grove zwarte peperkorrels (16 mesh is de Texaanse standaard, oftewel zeer grof gemalen/geneusd)
- 4 el grof zeezout (gebruik grove korrels die qua grootte matchen met de peper)
- 2 el knoflookgranulaat (grof knoflookpoeder, géén ultrafijn knoflookpoeder dat direct klontert)

ZO MAAK JE HET:

1. Als je geen kant-en-klare 'coarse ground' peper hebt, maal je hele zwarte peperkorrels grof in een specerijenmolen of vijzel.
2. Het moet de structuur hebben van grof zand.
3. Doe de grove zwarte peper, het grove zeezout en het knoflookgranulaat in een kom of direct in een kruidenstrooier.
4. Roer of schud de ingrediënten heel goed door elkaar tot ze perfect gelijkmatig verdeeld zijn.
5. Dep het vlees droog.
6. Omdat rundvlees van zichzelf vaak al wat vochtig is, heb je geen binder nodig, maar een heel dun laagje water, olijfolie of mosterd helpt de grove korrels te blijven plakken.
7. Strooi de rub er royaal en van een flinke hoogte overheen voor een egale verdeling.

LEKKER BIJ:

Omdat deze rub geen suiker bevat, kan hij niet verbranden. Hierdoor is hij perfect voor rundergerechten die urenlang op de barbecue liggen of op extreem hoge temperaturen worden dichtgeschroeid:

- **Beef Brisket:** De absolute nummer één. Dit is dé rub waarmee je die iconische Texaanse brisketmaaltijd maakt.
- **Runder ribben (Beef Short Ribs):** De zware peperkorrels snijden perfect door het rijke, romige vet van de runderribben.
- **Dikke Steaks:** Waanzinnig op een Tomahawk, Côte de Boeuf of Ribeye. De grove structuur geeft een fantastische bite na het grillen.
- **Burgers:** Strooi deze mix royaal op de buitenkant van je smashburgers of dikke runderburgers vlak voordat ze de hete gietijzeren plaat op gaan.



De foto’s bij de recepten zijn gegenereerd door AI
Ook de markers zijn zo gemaakt.

