



Zo oer-Hollands als windmolens en tulpen

Ons leven wordt tegenwoordig beheerst door technologie. Op het werk, in onze vrije tijd; we duiken van de ene gadget in het andere apparaatje. Zelfs in het barbecueën heeft de technologie zijn intrede gedaan, met barbecues die via appjes en WiFi te regelen zijn. Dan is het logisch dat er ook een tegenbeweging op gang komt. Jaco Bruinekool en Martijn Schimmel, fanatieke en bedreven barbecueers, hebben dat goed begrepen. Met hun bedrijf The Windmill bieden zij een prettige uitlaatklep voor al dat technologische geweld. Zoals de Dutch Oven die open-luchtkoken weer helemaal authentiek maakt.

Gietijzer en vuur; meer heb je eigenlijk niet nodig om in de buitenlucht de heerlijkste gerechten te bereiden. „Onze Dutch Oven is de klassieker op het gebied van koken op open vuur”, zegt Jaco Bruinekool. „Het is een grote gietijzeren pan op drie pootjes die je neerzet op houtvuur of houtskool. Deze manier van koken is van alle tijden. Het is gezellig en levert fantastische

gerechten op.” In de Dutch Oven kun je alle denkbare gerechten bereiden: van pizza’s tot stoofpotjes, van braadvlees tot taarten.

Met een pan langs de deuren

Het verhaal gaat dat Nederlandse kolonisten in het vroege Amerika deze oerdegelijke gietijzeren pan veel gebruikten. Vervolgens gingen Nederlandse kooplui met de pan langs de deuren bij de Amerikanen. Zo is de pan aan zijn naam the Dutch Oven gekomen. Voor Amerikanen was deze pan zo Hollands als klompen en windmolens. In de loop der tijd werd de Dutch Oven steeds populairder omdat je ook onder primitieve omstandigheden heerlijke gerechten kunt bereiden.

Professionele ijzergieterij

Jaco en Martijn zijn beiden geen onbekende in de BBQ-scene. Martijn is eigenaar van Europa’s grootste Low&Slow BBQ-Shop en Jaco heeft een professionele gieterij. Martijn: „Wij weten wat er in de markt leeft en wat BBQ-liefhebbers willen en nodig hebben. Daar spelen wij graag op in. De Windmill heeft een uniek aanbod aan oer-Holland-

se producten van hoogwaardige kwaliteit. Denk aan poffertjespannen, pie iron’s als een tosti-ijzer, hamburger-ijzer, firepit sticks, koekenpannen en een vuurhaard. Er is veel vraag naar. In Nederland maar inmiddels ook in de rest van Europa.”

Koken bij de molen

Met onze FIRE&FOOD Dutch Oven-experts Andrea en Rick Snijder gaan wij naar het Gelderse Oud-Zevenaar. Daar staat de Grutterij-Molen De Hoop uit 1850 die nog volop in gebruik is. Van de granen maalt molenaar Frits Botter verschillende soorten meel en bloem. Zijn vrouw Maaïke runt de grutterij waar ze naast de melen, bakmixen ook bakbenodigdheden en mooie geschenkartikelen verkopen. De perfecte oer-Hollandse locatie om met de Windmill-collectie aan de slag te gaan.

www.windmillcastiron.nl
www.frontiercooking.nl
www.molen-dehoop.nl



INGREDIËNTEN

- 125 g tarwebloem
- 125 g boekweitmeel
- 250 g karnemelk
 - 1 ei
- 5 g gedroogde gist
- ½ theel. fijngemalen kardemon
- 25 g stengember
- 125 g krenten en gedroogde abrikozen
 - ½ appel
- ½ theel. zout

extra nodig:

- Dutch Oven (DO) broodpan
- bakpapier



BEREIDING:

Snij de stengember, appel, krenten en abrikozen in stukjes. Meng de bloem met de gist en roer daar de karnemelk en de eieren door, tot je een glad deeg hebt. Roer er vervolgens de gedroogde vruchten, kardemom, stengember, appel en het zout door. Dek de kom met het deeg goed af en zet dit op een warme plek tot het deeg gerezen is (ca. 45-60 minuten). Verwarm de DO voor met 5 briketten aan de onderkant en 10 briketten op de deksel. Bekleed de bodem van de DO met bakpapier, om te



Broeder met een twist

„Een gerecht met vele namen, gezichten en bereidingswijzen. Zo heb je de Jan-in-de-zak, dat is de gekookte versie met spekjes. Of de Gelderse variant Poddik-in-de-trommel, die je eet met verse worst en stroop. Wij gaan voor de Broeder versie die je bakt als een brood.”



voorkomen dat het brood aan de bodem plakt. Als het deeg gerezen is, leg het in de DO. Zet de deksel op de DO en zorg dat de temperatuur in de DO 180° C is.

Steek na 45 minuten een breinaald in het midden van de Broeder. Als deze er droog uitkomt dan is de broeder gaar. Laat het anders verder bakken tot deze gaar is. Traditioneel wordt de Broeder met boter en suiker gegeten.

Vispotje

BEREIDING:

Verwarm je DO met alleen onder warmte. Dit kan boven een kampvuurtje of bijvoorbeeld met briketten. Was de mosselen zorgvuldig. Snijd de paprika in stukjes en snipper de ui.

Smelt de boter en voeg de ui toe en fruit aan. Voeg de bloem toe en roer goed door. Let op dat de bloem niet verkleurd. Voeg beetje bij beetje de room en bouillon toe en geef het mengsel in de DO de tijd om te garen. Je ziet de bloem verkleuren en lichter (witter) worden. Voeg weer wat room en bouillon toe en herhaal dit tot je een glad mengsel hebt.

INGREDIËNTEN
(voor 4 personen):

- 1 kleine ui
 - 30 g bloem
 - 50 g boter
 - 200 ml room
 - 150 visbouillon
 - 300 g vis, bijvoorbeeld kabeljauw
 - 200 g mosselen, in schelp
 - 50 g grijze gepelde garnalen
- 2 takjes verse dille
 - 1 laurierblaadje
 - 100 g doperwtjes
 - 100 g tuinbonen
 - 1 rode paprika
 - zout en peper
- extra nodig:

 - Dutch Oven (DO)

Voeg de tuinbonen, dille, laurier en de peper toe en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Dan mogen de doperwtjes, de vis en de mosselen erbij. Kook rustig door tot dat de mosselen allemaal open staan. Voeg als laatste de paprika en de garnalen toe. Nog 5 minuten rustig laten door-koken, Breng op smaak met zout en peper. Verwijder voor het eten het laurierblaadje. Heerlijk met rijst of een gekookt aardappeltje.



„In een land aan zee mag een visgerecht natuurlijk niet ontbreken. In dit recept combineren we vis en schaaldieren. Maar elke andere combinatie is natuurlijk ook mogelijk.”



Filosoof

„Van oudsher is een Filosoof een gerecht voor het verwerken van restjes vlees. Het maakt dus niet uit wat je gebruikt. Of het nu een restje kip, varkensvlees of stoofvlees is. In dit recept gebruiken we gehakt.”

INGREDIËNTEN
(voor 4 personen):

- 500 g gehakt
- 50 g boter, of een restje jus
- 1 ui
- 1 paprika
- 150 ml runderbouillon
- 1 eetl. mosterd
- laurierblaadje met twee kruidnagels erin geprikt

- voor de puree:
- 500 g kruimige aardappels
 - 500 g pastinaak
 - 150 ml warme melk
 - nootmuskaat
 - paneermeel
 - zout en peper

- extra nodig:
- skillet en Dutch Oven (DO)



BEREIDING:

Schil de aardappels en pastinaak en snijd in stukjes. Verhit in de skillet de boter of het restje jus en bak daarin de ui en het gehakt mooi bruin. Voeg de paprika, bouillon, mosterd en het laurierblaadje met kruidnagels toe. Laat dit 20 minuten zacht pruttelen zodat alles gaar wordt en het vocht deels is verdampt. Verwijder de laurier en de kruidnagels.

Kook ondertussen de aardappels en pastinaak gaar en giet af. Laat uitdampen. Pureer met een stamper tot een luchtige puree en voeg al stampend de melk toe zodat je een smeug geheel krijgt. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Haal de skillet van de briketten af en verdeel de aardappelpuree over het vleesmengsel. Strooi er paneermeel overheen. Pak een deksel die op de skillet past. Zet deze op de skillet en leg daar 8 briketten op. Onder de skillet leg je er 2 of 3 om hem warm te houden. Na 10 minuten heb je een krokant korstje op de puree. Serveer met appelmoes.

Tip van Andrea: leg ook eens een laagje appelschijfjes onder de puree.

Wafels met karamelappeltjes



INGREDIËNTEN (voor 4 personen):

voor de wafels:

- 500 g wafelmix van Grutterij-Molen De Hoop
- 250 g boter
- 4 eieren
- slagroom

voor de karamelappeltjes:

- 4 appels
- 100 g suiker
- 50 g boter
- 200 ml room
- 1 theel. gemberpoeder
- 1 theel. kaneelpoeder

extra nodig:

- Dutch Oven (DO)
- wafelijzer



BEREIDING:

Schil de appel en snijd in kleine partjes. Maak de wafelmix volgens de verpakking. Splits de eieren, klopt het eiwit stijf. Smelt de boter en meng het eiwit en de wafelmix erdoor. Hierna het geklopte eiwit door het wafelbeslag scheppen. Het beslag 1 uur laten rusten.

Doe voor de karamelappeltjes in een DO een klein laagje water en voeg daar de suiker bij. Het water zorgt er voor dat de suiker gelijkmatig smelt en niet aanbrandt. Laat het mengsel koken en indikken. Het water verdampst en de suiker wordt stroperig. Op het moment dat het begint karamelbruin gaat kleuren, doe je de boter erbij. Blijf goed roeren. Voeg daarna de room en de specerijen er aan toe. Kijk uit: het suikermengsel is heet en als je er koude room bij gooit gaat het hard bruisen en

spatten. Houd daar rekening mee. Voeg de appelpartjes toe en laat zacht doorkoken tot de appel warm en zacht wordt.

Nu gaan we de wafels maken. Zorg dat je een warmtebron hebt. Wij gebruiken vaak een kleine barbecue en stoken die heet op met kolen of briketten. Je wafelijzer werkt het beste als hij goed is ingebrand. Heb je net een nieuwe, smeer dan voor het bakken, het ijzer in met Crisco of olie. Gebruik liever geen boter want dit verbrandt.

Giet het beslag in een wafelijzer en bak het beslag voor 4 tot 5 minuten per kant. Houd er rekening mee dat het beslag van de wafels uitzet. Giet dus niet het wafelijzer te vol met beslag.

Als de wafels klaar zijn, verdeel je de karamelappeltjes over de wafels. Heerlijk met een flinke toef slagroom!

Ook fan van de Dutch Oven?

Doe mee met de Dutch Oven Cookoff op 27 oktober 2018. Deze wedstrijd wordt georganiseerd door Andrea en Rick. Je maakt twee gerechten – een daarvan is het verplichte Mac&Cheese skillet gerecht. Het tweede gerecht is een Dutch Oven gerecht naar eigen keuze. Een team bestaat uit minimaal twee en maximaal vier personen. Er zijn nog plekken beschikbaar. www.dutchovencookoff.nl