

UNDEVELOPED WILL BE
SOLD TO THE CIRCUS

JAMMIE JAMMIE RUBBEN!

Van barbeknoeier tot barbecuebeest

Barbecueën heeft in ons land de afgelopen twee jaar een enorme vlucht genomen. De tijd van voorgedaarde en tóch zwart verbrande hamburgers is voorbij. Wij mannen kunnen inmiddels beter. Maar nu wordt het tijd om van aardige barbecueër een echte grillmaster te worden. Rubs, sauzen en tips van BBQ-master Frank Klijn helpen je daarbij een handje.

TEKST PETER VAN DE KRAATS, FOTO'S RUBEN ESHUIS



It's a
Lifestyle

Er zijn nog maar weinig mannen die van barbecue houden en op een zomerse avond rauwe maar zwarte kippenpoten, zwartgebla-

kerde sateetjes en hamburgers op de tuintafel zetten om die met veel saté- of cocktailsaus weg te werken. Dat stadium zijn we door al die tv-programma's en artikelen in tijdschriften als Panorama



Frank Klijn rubt een fijn lappie vlees.

gelukkig ontgroeid met z'n allen. Maar er kan nog zoveel meer. Bijvoorbeeld met rubs. En aan wie kun je beter vragen hoe dat moet dan aan Frank Klijn, de beste barbecue-cateraar van Nederland? Zeker als hij midden in Europa's grootste BBQ-shop Vuur&Rook in Lunteren staat.

Rubs? Wat zijn dat?

"Simpel gezegd zijn dat droge kruidenmengsels in heel diverse samenstellingen bij elkaar in een potje. Iedere barbecueër zijn eigen smaak, dus iedere barbecueër zijn eigen rub. Hier bij Vuur&Rook, zowat mijn tweede thuis, hebben ze er een heleboel. Bijna allemaal gemaakt door nationale en internationale low & slow wedstrijdbarbecueers, dus dat zijn mengsels waarmee internationaal prijzen zijn gewonnen. Ze hebben rubs die speciaal voor varken, kip of rund zijn, maar ook zogenaamde *all purpose*-rubs, die kun je voor ieder soort vlees gebruiken." En dan lachend: "Ook lekker op een eitje of over je friet, trouwens."

En die rubs kunnen onze barbecueënde lezers thuis op al hun barbecuevlees strooien?

"Persoonlijk rub ik rundvlees, of beter gezegd een mooie steak, niet. Dan wil ik dat mooie pure vlees proeven, en daar geen smaak aan toevoegen. Alleen een beetje zout en peper op een entrecote of sappige ribeye, daar word ik gelukkig van. Maar voor kip en varken, maar ook voor vis: zeker doen. Lekker."

Dus we moeten nu gelijk allemaal rubs gaan kopen?

"Nou, ik zou rustig aan beginnen. Een potje kopen, proeven door je vinger erin te dopen en dan bijvoorbeeld op een kippendij strooien. Niet meteen heel veel trouwens, ook qua hoeveelheid rustig beginnen. Maar je kunt het als start ook op varkensvlees proberen, spareribs, buikspek of een procureur voor *pulled pork*. Die stukken vlees kosten over het algemeen niet al te veel geld, dus mooi om mee te beginnen mocht je eerste keer rubben niet gelijk goed uitpakken. Het is overigens wel belangrijk dat een

rub goed wordt gebruikt. Dat wil zeggen: niet erop strooien en gelijk op de barbecue, maar de rub op het vlees laten 'smelten', desnoods een paar uur of een hele nacht. Als het vocht uit het vlees in de rub is getrokken, zal het niet gelijk verbranden als je het op het vuur legt en zit de smaak ook al voor een deel in het vlees. Sommige barbecueërs smeren het vlees voor het rubben ook nog in met mosterd of olijfolie zodat het nog beter smelt, maar ik vind dat niet lekker. Dat

'Laat de rub op het vlees 'smelten', desnoods een paar uur of een hele nacht'

geeft ook smaak aan het vlees en dat wil ik niet, alleen de smaak van mijn rub. Die rub aan de buitenkant gaat op de barbecue fijn karamelliseren en dan krijg je een mooie smakelijke korst op bijvoorbeeld je procureur. Wedstrijdbarbecueërs noemen dat een *bark*."

Jij hebt ook je eigen rub, zie ik hier in Vuur&Rook, Franky's Pork Prank. Dat is alleen voor varken?

"Nou, nee. Het is eigenlijk een *all purpose*-rub. Ik gebruik die rub als ik voor gasten van BBQ-on aan het barbecueën ben ook voor kippendij, zalm, friet, aardappelsalade, eigenlijk op van alles. Ik heb het nog niet geprobeerd, maar ik denk dat Pork Prank ook voor een dipsaus erg geschikt is. Mensen die het gebruiken mailen me soms over waarop ze het gestrooid hebben en er is een man die het heerlijk vindt op een broodje pinda-kaas. Ik bedoel maar, voor alle doeelinden dus. Ik heb het Franky's Pork Prank genoemd omdat dat zo lekker bekt, pork en prank."

Achter je zie ik ook rijen en rijen sauzen staan. Zijn die voor als je geen rub gebruikt?

"Nee, juist óók als je een rub gebruikt. *Sauce is the boss*, zeg ik altijd. Saus is de baas van de smaak. Met saus maak je smaak. Eigenlijk weten mensen dat allang, want al die gemarineerde stukjes

vlees bij je slager zijn gewoon gerubd en als je die van je barbecue haalt doe je er ook saus op toch? Een lekker sausje op je gemarineerde speklapje? De kunst is om met al die rubs en al die verschillende sauzen de ideale mixen tussen die twee te vinden, experimenteren dus. Een simpele rub met een saus met veel smaak of een pittige rub met een zoete saus bijvoorbeeld, zoek iedere keer een mooie balans. Als je dat gaat doen heb je trouwens al snel een plank vol rubs en sauzen

thuis... Prima, want er gaat niks boven zelf proberen en de perfecte combinatie vinden! Met rubs en sauzen maak je mensen blij, dan ben je al snel een topbarbecuekok in je eigen achtertuin. Probeer eens een kippendij, gerubd met Franky's Pork Prank, tot 72 graden kerntemperatuur indirect op de barbecue garen, op een pitabroodje doen, dan wat Blues Hog Barbecue Sauce erover, wat ijsbergsla voor de knapperige bite, heerlijk. Simpel, maar jammie jammie!" ■



EUROPEES KAMPIOEN FRANK KLIJN

Frank Klijn is eigenaar van BBQ-on en de beste barbecue-cateraar van Nederland die zijn hand niet omdraait voor een etentje voor vijf fijnproevers, een (bedrijfs)evenement met 500 hongerige magen en alles daartussenin. Tussen dat werk door geeft hij ook barbecue-workshops, maakt hij zijn eigen rub, Franky's Pork Prank, te koop bij Vuur&Rook, en maakt hij deel uit van het barbecuewedstrijdteam Bughouse Smokers, dat vorig jaar Europees kampioen Whole Hog werd en diverse prijzen in de kast heeft staan. Info: www.bbqon.eu

VUUR&ROOK

Europa's grootste low en slow-BBQ shop en webshop waar alles voor de barbecue te krijgen is, als het maar op houtskool of briketten gebeurt. Vuur&Rook is ook specialist op andere gebieden, zoals slagersmateriaal, messen, producten voor het maken van worst, roken en koken op open vuur met de steeds bekender wordende gietijzeren Dutch Ovens, het Chuck-Wagon Cooking. "Bij Vuur&Rook gaan we alleen voor het beste van het beste en doen we ons uiterste best om jou jouw aankoop als een feestje te laten ervaren!"

www.vuurenrook.nl

