

Nozem BBQ saus

INGREDIËNTEN

50 ml appelciderazijn

50 ml Nozem

1 el sojasaus

30 ml Worcestersaus

3 el bruine suiker

1 el appelstroop

1 tl knoflookpoeder

1 tl uienpoeder

2 tl gerookte-paprikapoeder

2 tl Koreaan pepperflakes

250 ml homemade ketchup (zie p. 35)

60 g koude boter, in blokjes

1 Pleur de hatsas, azijn, Nozem, sojasaus en de worcestersaus in een pan en breng op laag tot middelhoog vuur zachtjes aan de kook.

2 Gooi de suiker, appelstroop en alle specerijen erbij. Roer tot alles is opgelost en gooi dan de ketchup erbij. Zet het vuur laag en laat 10 a 15 minuten zachtjes bubbelen.

3 Op de goede dikte? Roer dan de boter erdoorheen om de saus zijdezacht af te maken.

Pornosaus. Lekker!

Juicy Nozem burger

Voor de burgers

500 g riblappen (of 500 g grof rundergehakt van de slager)

zout en peper

snuf knoflookpoeder

150 g cheddar, geraspt

Verder nodig

1/2 krop ijsbergsla, zo dun mogelijk gesneden

2 tomaten, in plakjes

6 augurkplakken

Mayo

Nozem BBQ saus

4 hamburger broodjes

1 Leg de riblappen 45 minuten in de vriezer tot ze licht bevroren zijn. Gooi ze dan door de gehaktmolen: mag lekker grof met een grove maalschijf. Geen gehaktmolen? Gebruik dan gewoon kant-en-klaar gehakt van de slager. Als je het lief vraagt maalt hij het met alle liefde grof voor je.

2 Verdeel het gehakt in 4 porties (∅ 125 gram per stuk) en vorm er burgers van die ongeveer 1 1/2 centimeter groter zijn dan je buns. Druk ze aan de bovenkant in het midden licht in.

3 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 200 C (directe hitte).

4 Breng de burgers op smaak met zout,peper en knoflookpoeder en leg ze op het grilrooster. We gaan voor medium rare, dus we houden 3 minuten per kant aan (of als je het echt goed wilt doen: een kerntemperatuurvan 52 C). Gooi wat kaas op de burgers en laat het smelten.

5 Snijd de buns open en toast de helften aan allebei de kanten. Smeer er wat mayo en Nozem BBQ saus op en leg er sla op. Leg daar de juicy burgers met wat tomaat en augurk op. Bovenste broodjes erop en KLAAR.

Nozem Glazed Kippendijen

500 g kippendijen

3 el olijfolie

4 el simpele rub

Voor de bedruip saus

2 el simpele rub

2 el Nozem BBQsaus

120 ml appelciderazijn

60 ml Nozem

1 Smeer de kippendijen in met olijfolie en masseer de rub er helemaal in. Laat afgedekt en in de koelkast minimaal 1 uurtje staan.

2 Meng in een bakje alle ingredienten voor de 'bedruipsaus' en zet opzij.

3 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 180 C (directe hitte).

4 Gooi de dijen op het grillrooster en draai ze na elke 2 a 3 minuten om en smeer ze in met je Nozem bedruip saus tot de kip een kerntemperatuur van 73 a 74 C heeft.

5 Haal de dijen van het grillrooster en laat ze 15 minuten rusten. Lekker chickie, lekker man.

Nozem VUURKIP

INGREDIËNTEN

100 ml kippenbouillon
100 ml Nozem
100 ml sojasaus
40 g honing
60 g gochujang (Koreaanse chilipasta)
30 g Korean pepperflakes
2 el sesamololie
2 el zonnebloemolie
10 tenen knoflook, fijngehakt
2,5 cm gember, geraspt
1 el versgemalen zwarte peper
3 rode chilipepers, in dunne ringen
750 g kippendijen
150 g mozzarella, geraspt
3 lente-uien, in dunne ringen
1 el sesamzaadjes

1 Meng in een grote bak de bouillon met je Nozem, de sojasaus, honing, gochujang, Korean pepperflakes en de sesamololie.

2 Verhit de zonnebloemolie in een sauspan en bak de knoflook en de gember 1 minuut. Doe nu de zwarte peper en rode chilipepers erbij en bak 30 seconden mee.

3 Voeg het gochugaru-mengsel toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Zet als het kookt het vuur zo laag mogelijk en kook de saus in 7 a 8 minuten in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Gooi in een bakje en laat afkoelen.

4 Gooi de helft van de saus bij de kippendijen. Dek af en laat in de koelkast minimaal 30 minuten marineren. Een hele nacht is beter!

5 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 200 C (directe hitte).

6 Gooi de kippendijen gelijk vanuit de marinade op het grillrooster en gril ze in 5 a 6 minuten rondom gaar. Zorg er wel voor dat ze niet verbranden, dus regelmatig omdraaien.

7 Bestrijk de kip met de resterende marinade en gril de kippendijen rondom nog 3 a 4 minuten.

Gooi je kip in een ovensafe schaal of gietijzeren pan en bedek de kip met de mozzarella en laat de kaas mooi smelten.

8 Neem van de BBQ en gooi er wat lente-ui en wat sesamzaadjes op. NOZEM VUURKIP KLAAR!

SPEKFAKKEL

INGREDIËNTEN

4 speklapjes

1 tl geroosterde uienpoeder

1 tl gerookte-paprikapoeder

1 tl Koreaan pepperflakes

2 el ketjap manis

4 el Nozem

2 tenen knoflook, geperst

1 Gooi de speklapjes in een bak samen met de knoflook, specerijen, Nozem en de ketjap. Laat dit 1 nacht marineren.

2 Marineren klaar? Pak een speklap uit de bak en snijd hem over de lengte bijna helemaal door. Zorg ervoor dat het uiteinde nog aan elkaar vast blijft zitten. Doe dit met alle speklapjes.

3 Pak een sate prikker en prik het stuk waar de strengen spek nog aan elkaar vast zitten op de prikker. Wikkel eerst de ene streng van onder naar boven om de prikker heen en prik het aan de bovenkant vast. Doe hetzelfde met het tweede stuk. Maak zo alle spekfakkels.

4 Bereid de BBQ, kamado of de gasgrill voor op 190 C (indirecte hitte).

5 Gooi de fakkels op het grillrooster boven indirecte hitte en laat ze daar 25 a 30 minuutjes liggen met de deksel dicht. Wel af en toe even omdraaien. De laatste 2 minuten gooi je ze boven directe hitte om de fakkels een klein beetje krokant te laten worden. SPEKFAKKELS KLAAR!