



Koken en eten in openlucht is een trendy lifestyle die zich dankzij de nieuwste barbecuesystemen steeds meer uitbreidt. Peter De Clercq uit Maldegem was 20 jaar geleden een pionier. In zijn restaurant combineerde hij de passie voor eten met sfeer en muziek. En dat leverde hem in 2003 de titel van wereldkampioen barbecue en barbecue-adviseur op.

Outdoorcooking, gezelligheid troef!

“Het is vooral de gezelligheid en de sfeer waarvoor mensen graag barbecueën”, weet Peter De Clercq. “De vrouw die anders altijd achter het fornuis staat, hoeft dit nu niet, maar kan meegenieten. De huisgenoten of de gasten zitten bij manier van spreken rond het vuur en dat schept een gezellige sfeer en geeft toch ook een feestelijk gevoel. Daarenboven hoeft barbecueën zich niet te beperken tot de zomer. Je kan het ook perfect in de winter.”

Barbecue is ondertussen al meer dan gewoon een stuk vlees bakken op de grill.

Peter De Clercq: Het is perfect mogelijk om een volledig menu, van het aperitiefhapje tot het dessert, op de barbecue klaar te maken. Hoe meer mensen de gezelligheid van barbecueën ondervonden, hoe meer inspanningen werden geleverd om goede recepten te maken. En daardoor werden de barbecuetoestellen steeds groter en ook beter: onderhoudsvriendelijker en met aandacht voor gezond koken. Ook de barbecueaccessoires zijn sterk uitgebreid en verbeterd.

Is een gesofisticeerde barbecue een must voor een geslaagde outdoorcooking?

Peter: Voor mij gaat er niets boven de gezelligheid van een open haard en het vuur van de barbecue. Voor de barbecue gebruik ik het liefste hout: droog dennenhout uit onze Ardennen maar ook eiken- en beukenhout of hout van een fruitboom is daarvoor uitermate geschikt omdat die houtsoorten ook aroma's afgeven. Dat doen houtskool en kokosbriketten niet. Je kan wel zogenaamde vuurkruiden, natte druivenranken, houtsnippers, verse tuinkruiden,... toevoegen.

Die geven allemaal heerlijke aroma's af waarvan tafelgenoten genieten en de buren jaloers worden (lacht). Ook een gasbarbecue, dat als grote voordeel heeft dat je al na tien minuten kan gaan bakken, geeft geen aroma's en heeft dus vuurkruiden nodig.

Zijn er gerechten die niet lukken met de barbecue?

Peter: Garnaalkroketteren zijn niet zo lekker op de barbecue. Ik heb een perfecte samenstelling gevonden zodat het paneermeel niet uit elkaar valt, maar de smaak van de garnalen past niet bij de grillmaak. Voor de rest kan ik niets bedenken dat niet op de barbecue kan worden klaargemaakt. Ik heb veel geëxperimenteerd. Toen ik destijds banaan met bruine rum en pure chocolade als dessert op de barbecue klaarmaakte, fronsten ze soms de wenkbrouwen, maar éénmaal geproefd vonden ze het lekker. Met de barbecue-bag is het ook mogelijk om op de barbecue te stomen. Je kan zelfs individuele porties met vis of vlees en

groenten in één bag klaarmaken en ook roken en wokken is perfect mogelijk.

*Rita Goethals
Foto's: P. De Clercq*

BBQ Bijbel

De BBQ-Bijbel van Peter De Clercq is een kanjer van 287 pagina's met 500 verschillende grill- en barbecue-recepten, allen getest, geproefd en goedgekeurd door de meester zelf. Na enkele tips en cocktails volgen recepten van sausen, hapjes, rookgerechten, gerechten met vis en schaaldieren en vlees en gevogelte. Maar dan is Peter De Clercq nog niet aan het einde van zijn recepten. Hij vuurt vervolgens nog meer dan 100 pagina's met thematische gerechten uit de wereldkeuken, vegetarische gerechten, ideeën voor een tafelgrill, een buffet-, kinder-, ontbijt-, picknick-, kampvuur- en exotische barbecue en wildgerechten op je af. Desserts en barbecue-recepten van vrienden sluiten het geheel af.

