

# BBQ Dossier: Chez Sjoesjoe

Exclusief BBQ-concept voor 2 personen met Iberico Presa

## I. Boodschappen & Ingrediënten (2 Personen)

Zorg ervoor dat alle ingrediënten van hoge kwaliteit zijn voor het beste gastronomische resultaat.

### Versmarkt & Beenhouwerij

- **Iberico Presa:** 1 mooi stuk (ca. 500g - 600g). Vraag naar een mooi gemarmerd stuk van ca. 3-4 cm dik.
- **Halloumi:** 1 blok (grillkaas, ca. 225g-250g).
- **Groene Asperges:** 1 bundel jonge, fijne asperges.
- **Krielpatatjes:** 500g fijne krieltjes (in de schil).

### Kruiden & Smaakmakers

- **Burn Kruidenpotjes:** *El Saxo* (voor het vlees), *Orange Chili* (voor de halloumi & dip) en *Lemon Pepper* (voor de asperges).
- **Verse Look:** 1 bol.
- **Citroen:** 1 biologische citroen (voor sap en zeste).
- **Vloeibare Honing:** Kwaliteitshoning (bijv. acacia- of bloemenhoning).
- **Griekse Yoghurt:** 1 klein potje (volvet, voor de frisse dip).
- **Grof Zeezout:** Fleur de Sel of Maltonsout voor de finishing touch.
- **Ongezouten Roomboter:** 50g (voor het arrosieren van het vlees).
- **Olijfolie:** Een goede basisolie om te grillen/bakken.

### Wijn & Brandstof

- **Rode Wijn:** 1 fles *Torres Altos Ibéricos* (Rioja Crianza) - de ultieme match.
- **BBQ Benodigdheden:** Kwalitatieve houtskool of briketten en aanmaakblokjes.



**Chef's Tip vooraf:** Haal de Iberico Presa minstens 1,5 uur vóór het bakken uit de koelkast. Omdat dit een dikker, premium stuk vlees is, moet de kern op kamertemperatuur zijn. Dit zorgt voor een perfect egale garing en een botermalse, rosé structuur.

# III. Bereidingswijze (Stap-voor-Stap)

Flexibel schema uitgedrukt in relatieve minuten (T-0 = Start Grillen van het Vlees)

Relatieve Tijd	Fase	Hoe en wat (Actie)
<b>Minuut -110 tot -50</b> (90 min. voor T-0)	1. Voorbereiding	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vlees:</b> Haal de Presa uit de koelkast. Dep droog, wrijf in met olijfolie en een gulle laag <i>El Saxo</i>. Laat rusten op kamertemperatuur.</li><li>• <b>Dip:</b> Meng 3 el yoghurt met 1 tl <i>Orange Chili</i>, een drupje honing en wat citroensap. Zet koud.</li><li>• <b>Sides:</b> Kook de krieltjes beetgaar. Marineer de asperges met olijfolie en <i>Lemon Pepper</i>.</li><li>• <b>Kaas:</b> Snijd de halloumi in plakken en kruid met <i>Orange Chili</i>.</li></ul>
<b>Minuut -50 tot -5</b> (45 min. voor T-0)	2. De Grill	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steek de Weber aan (2-zone methode: kolen aan één kant).</li><li>• Leg de gietijzeren plaat/pan direct boven de kolen en laat deze 15 min. doorwarmen.</li><li>• <b>Aperitief:</b> Bak de halloumi 2-3 min. per kant op de plaat. Serveer met honing.</li></ul>
<b>Minuut 0 tot +20</b> (Vanaf T-0)	3. Het Hoofdgerecht	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Schroeien:</b> Leg de Presa op de hete plaat. Bak 3-4 min. per kant voor een korstje. Voeg op het einde een klont boter en geplette look toe (arroseren).</li><li>• <b>Groenten:</b> Leg de met olie en kruiden gemarineerde asperges zo in een gietijzeren pan op de BBQ, zo garen ze beter en zijn ze malser en dus lekkerder.</li><li>• <b>Garen:</b> Verplaats het vlees naar de indirecte zone (zonder kolen). Sluit het deksel. Gaar tot een kern van 56°C-58°C.</li><li>• <b>Rusten (Cruciaal):</b> Haal het vlees eraf en laat het 10 minuten rusten onder losse folie.</li><li>• Warm de krieltjes op in het vet op de plaat.</li></ul>

# Chez Sjoesjoe

MENU DE LA SOIRÉE



## VOORGERECHT / ENTRÉE

### Gegrilde Halloumi "Orange Chili"

*Op de plaat geschroeid met een rub van sinaasappel en chili, afgewerkt met een toets van wilde honing.*

*Halloumi grillé saisi à la plancha aux arômes d'orange et piment doux, relevé d'une touche de miel sauvage.*



## HOOFDGERECHT / PLAT PRINCIPAL

### Presa d'Ibérique "El Saxo"

*Iberico Presa prachtig krokant geschroeid op gietijzer en gearroseerd met lookboter. Geserveerd met in het vleesvet opgewarmde krielpatatjes, in de gietijzeren pan zacht gestoomde groene asperges met Lemon Pepper en een frisse chili-sinaasappelemulsie.*

*Presa de porc Ibérique saisi à la plancha et arrosée de beurre à l'ail. Accompagnée de pommes grenailles réchauffées dans le jus de cuisson, asperges vertes à l'étouffée en poêle de fonte au poivre citronné et son émulsion fraîche à l'orange et piment.*

WIJNSUGGESTIE / VIN SUGGÉRÉ

*Altos Ibéricos • Rioja Crianza • Torres*

