



WINE & WHISKY BBQ INSPIRATION





Vooral in de zomer zie je vele rookwolken boven de tuinen en balkons in Nederland: het is weer tijd om te barbecueën! De afgelopen jaren is de populariteit van het barbecueën ook enorm toegenomen in Nederland. Waar de één geniet van een 'simpel' sateetje en een hamburger op het rooster, wordt er bij de ander stukken (gemarineerd) vlees urenlang op de barbecue gegaard. En laten vis niet vergeten: een hele vis op de barbecue, een spies of en papillot.

Bijna net zo belangrijk als wat er op de barbecue wordt gelegd, is wat erbij geschonken wordt. Wijn, of misschien wel een whisky, dat gaat natuurlijk geweldig bij de verschillende gerechten.

Met dit boekje willen we u inspireren met 5 verschillende recepten voor heerlijke barbecuegerechten, met vis, vlees en een vegetarisch gerecht. Natuurlijk geven we daar ook een advies welke wijnen en whisky's u daarbij kunt schenken. Op naar een heerlijke zomer!

DE GESCHIEDENIS VAN BARBECUEËN



In de prehistorie werd het vuur ontdekt en hier begint ook meteen de geschiedenis van de barbecue. De Neanderthalers maakten van vuursteen ook gebruiksvoorwerpen, zoals een soort messen, en hiermee konden ze beesten villen en in stukken snijden, voordat ze op het vuur gegaard werden. Vlees wat gegaard is, verteert een stuk makkelijker dan rauw vlees en je wordt er minder snel ziek van. De grotschilderingen van Lascaux, die zo'n 15.000 jaar oud zijn, werden gemaakt met de afgekloven botten als penseel en de 'verf' was een mengsel van houtskool en het vet van de verorberde beesten. De tekening geven vooral jachtpartijen en beesten weer.

Over de oorsprong van de naam barbecue doen meerdere verhalen de ronde. Eén verhaal gaat over de Arawakan-indianen, die vroeger op Cuba, Hispanola en Puerto Rico leefden. Het woord barabicu betekende in hun taal zoveel als 'heilig vuurbed'.

De oorsprong kan ook van het Franse woord boucanier komen. De Taino-indianen gebruikten het woord boucan voor het houten rooster waarop het vlees gerookt werd, diegene die het vlees roosterde werd boucanier genoemd. Toen deze indianen zich meer en meer als piraten manifesteerden kreeg het woord boucanier, of boekanier, snel een andere betekenis.

Weer een ander verhaal blijft wat dichter bij huis en gaat van een Franse oorsprong uit. Zo rond het begin van de jaartelling was het in Frankrijk gewoonte om hele dieren aan het spit te roosteren, de volksmond werd zo'n braadspit "Erin bij de baard, eruit bij de staart" genoemd: in het Frans 'Barbe-et-queue' (baard=barbe, en=et, staart=queue). Enigszins verbasterd zou je dan later tot het woord barbecue komen.

In de loop der eeuwen is het vlees of vis garen op een rooster boven vuur altijd gebleven. De moderne kogelbarbecue zoals we 'm nu kennen, is in 1952 uitgevonden door George Stephen, de grondlegger van het welbekende barbecuemerkt Weber. Tijdens een zeiltocht zag hij een metalen scheepsboei en hij kreeg het idee deze om te vormen tot een kogelvormige barbecue. Hij zaagde 'm doormidden, maakte een handvat op het bovenste deel en drie poten onder het onderste deel en de verrijdbare kogelbarbecue met deksel was geboren.

NOU GAAN ONS BRAAI!

In Zuid-Afrika heeft men het niet over een barbecue, maar over de braai. Dat braaien in het land enorm belangrijk is blijkt wel uit het feit dat de nationale feestdag op 24 september, de National Heritage Day, inmiddels is omgedoopt tot Nationale Braaidag. Braaien wordt door iedere Zuid-Afrikaan gedaan, ongeacht huidskleur of afkomst en draait, naast het eten zeker ook om de gezelligheid.

Een braai is een groot soort barbecue, waarbij je zelf het hout tot kool verbrandt, in tegenstelling tot Nederland, waarbij je briketten of houtskool in de barbecue doet. De braai is al dan niet voorzien van een spit of braaimand. En een potjie (spreek uit: pojkie) mag niet ontbreken. Dit is een gietijzeren pan met 3 poten die op het vuur gezet wordt, waarin allerlei stoofgerechten (bijvoorbeeld bobotie), potbrood of sauzen bereid worden.

En waar we in Nederland tussen het barbecueën door alle gerechten van de barbecue meteen worden opgegeten, wordt van de braai het vlees warm gehouden en in 1 keer geserveerd door de braai master. Boerewors (lange pittige worst) en sosoties (vleesspiezen) zijn populaire Zuid-Afrikaanse gerechten op de braai.

UN APLAUSO PARA EL ASADOR!

Een applausje voor de Asador! Als de Asador, diegene die die avond de asado bemant, de eerste stukken vlees aansnijdt, is het traditie dat hij een applausje krijgt van de gasten, als dank voor zijn harde werk.

De asado, wat vertaald uit het Spaans zoveel als ‘geroosterd’ betekent, is de Zuid-Amerikaanse variant van de barbecue. Vooral in de landen Argentinië, Chili en Uruguay is de asado populair. Van oudsher worden hele karkassen op de cruz gegaard, een soort metalen houder in de vorm van een kruis. Tegenwoordig is, ook uit praktisch oogpunt, het vlees grillen op het rooster, de parilla, populair. Het rooster staat wat verder af van het vuur en er wordt op relatief lage temperatuur gegrild.

Waar in Nederland flink gerookt wordt met de barbecue, wil men met de asado juist deze rook voorkomen, door de keuze van het hout/houtskool voor het vuur. De focus ligt op de pure smaak van het vlees, vooral rundvlees wordt gebruikt in deze gebieden. Er worden ook niet veel sauzen bij het vlees geserveerd, maar een Argentijnse chimichurri of salsa criolla, of de Chileense pebre smaakt heerlijk bij het vlees.

In Zuid-Amerika is de asado ook een heel belangrijk onderdeel van het sociale leven. De gasten komen al in de middag en eerst worden er kleinere gerechtjes (van de barbecue) geserveerd, terwijl de grote stukken vlees nog liggen te garen. Populair zijn worstjes als chorizo, of bloedworst, morcillas. Ook wordt graag orgaanvlees gegeten, zoals mollejas (zwezeriken) en provoleta, een grote plak Provolone die krokant gebakken wordt.

RECEPT: COQUILLES MET PANCETTA, RUCOLAPESTO EN AARDAPPELCRÈME

INGREDIËNTEN [VOOR 4 PERSONEN]:

Coquilles met pancetta

- 8 coquilles
- 4 plakken pancetta

Rucolapesto

- 150 gram rucola
- 2 tenen knoflook
- 15 gr pijnboompitten (geroosterd)
- 15 gr Parmezaanse kaas
- 60 ml olijfolie Extra Vergine
- 1 tl baking soda

Aardappelcrème

- 300 gr vastkokende aardappel (bijvoorbeeld La Ratte), geschild en in stukjes
- 50 ml kookvocht van de aardappels
- 50 ml slagroom
- 50 ml zonnebloemolie
- 50 gr eidooier (circa 2 stuks)
- nootmuskaat



©2022 Ivor Hensbergen

Overige benodigheden

- 4 stuks sierpin/satéprikker
- keukenmachine
- zeef

BEREIDINGSWIJZE:

Coquilles met pancetta

- Maak de coquilles schoon (of laat dit door de visboer doen)
- Snijd de plakken pancetta doormidden en wikkel om iedere coquille een halve plak
- Rijg de coquilles met pancetta aan de satéprikkers (2 stuks per spies)
- Gaar de spiezen in een smoker of op de bbq in een skillet (gietijzeren pannetje) op een temperatuur van ongeveer 160°C, tot het spek gaar en krokant is (ongeveer 5 minuten)
- Eventueel kan je het daarna kort op een hete bbq aan beide kanten grillen (250°C) voor een mooie goudbruine streep op de coquilles

Rucolapesto

- Doe de tl baking soda bij een pan ruim kokend water. Pas op, het bruist flink! Dit zorgt voor een mooie groene pesto
- Blancheer de rucola kort in het kokende water en dep het daarna goed droog
- Doe de rucola, knoflook, pijnboompitten en kaas in een keukenmachine en maal fijn
- Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe tot een mooie emulsie ontstaat
- Breng op smaak met peper en zout

Aardappelcrème

- Kook de aardappelblokjes gaar in ruim gezouten water
- Giet de aardappels af, maar vang een deel van het kookvocht op
- Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de room, kookvocht, eidooiers en olie. Naar smaak is de zonnebloemolie te vervangen door dezelfde hoeveelheid boter
- Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout

De rucolapesto en aardappelcrème kunnen van tevoren klaargemaakt worden. Serveer de spiezen van de barbecue met de pesto en aardappelcrème.

Bij dit recept schenkt u:

OLD PULTENEY

De Old Pulteney Distillery is één van de meest noordelijke distilleerderijen van het Schotse vasteland. Gelegen in de havenstad Wick zorgen de extreme locatie aan zee en de unieke distilleerketels voor een Schotse Single Malt Whisky welke barst van kracht en doordrenkt is van de zee, daarom wordt hij ook de Maritime Malt genoemd.

In 1826 opende James Henderson de distilleerderij van Old Pulteney en sindsdien is de whisky van Old Pulteney onlosmakelijk verbonden aan de havenstad Wick. De distilleerderij en de pakhuizen – gelegen midden het plaatsje Wick – liggen op slechts 300 meter van de Noordzeekust. Hierdoor worden de whiskyvaten blootgesteld aan de zilte Noordzee invloeden, die door poolwinden over de kust worden geblazen. Deze, met historie doordrenkte whisky, zorgde ervoor dat de vissers iedere keer weer thuiskwamen met hun vaten zilver (haring) en werden betaald met vloeibaar goud uit vaten. Dat kan natuurlijk alleen maar een whisky zijn als Old Pulteney.

SINGLE MALT 12YO WHISKY

De goudkleurige Old Pulteney 12 jaar oud is het vlaggenschip van de distillery. De traditionele pakhuizen liggen op slechts 300 meter van de Noordzeekust. Hierdoor worden de whiskyvaten blootgesteld aan de verkwikkende zeelucht van de Noordzee en dat proef je in elke druppel Old Pulteney terug. De frisse zilte en zoutige noot van deze 12 jaar oude dram leent zich dan ook uitstekend met (gegrilde) visgerechten.



FABRE EN PROVENCE

De familie Fabre en de Provence zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, al 18 generaties lang zijn zij in de Provence gevestigd. In 1920 richtte Henri Fabre Senior 'Fabre en Provence' op en twaalf jaar later kocht hij Château de l'Aumérade. Dit château, vernoemd naar de vorige eigenaren (familie Aumérat), werd tezamen met de vervallen wijngaarden volledig hersteld. Dit leverde Château de l'Aumérade in 1955 de classificatie Cru Classé op. In totaal zijn er slechts 18 wijnhuizen in de Provence aangemerkt als Cru Classé.

Naast Château de l'Aumérade bezit de familie Fabre ook nog een aantal andere domaines en châteaux. In totaal bezit de familie Fabre 550 ha. wijngaarden binnen de AOP Côtes de Provence, waarvan 112 ha. als Cru Classé zijn geclassificeerd.

MARIE-CHRISTINE ROSÉ

Vlaggenschip van Fabre-en-Provence is de Marie Christine Rosé, een op-en-top een authentieke Provence rosé, 100% afkomstig van het Château de l'Aumérade en natuurlijk een Cru Classé.

De Marie Christine Rosé is een blend van cinsault, grenache en syrah. De druiven worden apart gevinifieerd. Daarna volgt een koude schilnweking, gevolgd door een zachte persing en vergisting op lage temperatuur in betonnen cuves. Het resultaat is een subtiel geurende rosé, met aroma's van kleine rode vruchtjes en een zekere kruidigheid. De smaak is fris fruitig met een volle, kruidige en sappige, romige afdronk. Perfect bij visgerechten van de barbecue!



RECEPT: FLAMING FISH: GEFLAMBEERDE ZALM MET KRIEL, TOMAATJES EN WHISKY-BARBECUESAUS

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

Zalm

- stuk zalmzijde met huid (ca 1 kg)
- 75 ml honing
- 75 ml (Big Peat) whisky

Whisky-barbecuesaus

- 40 gr ui, in kleine blokjes gesneden
- 20 ml zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook, fijn gesneden
- 10 ml gembersiroop
- 15 gr bruine basterdsuiker
- 25 ml (Big Peat) whisky
- 25 ml azijn (sherry-azijn of sushi-azijn)
- 10 gr gerookt paprikapoeder
- 10 gr cayennepeper
- 10 gr Dyon mosterd
- 15 gr Worcestershire saus
- 200 gr ketchup

Extra benodigdheden

- Houten plank, ongeveer 60 cm langer dan het stuk zalm en lang genoeg om tegen een driepootstatief te leunen.
- 6 brede lange spijkers en ijzerdraad om de vis vast te binden



BEREIDINGSWIJZE:

Zalm

- Stook een vuur in een vuurschaal of op een grote barbecue
- Spijker de zalmzijde aan de plank met de huid aan de onderkant
- Smelt in een pannetje $\frac{2}{3}$ van de honing en $\frac{1}{2}$ van de whisky, met wat peper en zout
- Kwast de vleeszijde van de zalm in met deze lak
- Zet de plank met de zalm naast het vuur. Op een plek waar je je handen ongeveer 15 seconden kunt houden zonder problemen
- Gaar de zalm in ongeveer 60-90 minuten, tot deze net niet meer glazig is. Als je op de zalm drukt en de lamellen laten makkelijk los, is de vis gaar. Voorkom de vorming van witte bolletjes; dat is eiwituittrekking en betekent uitdroging van je eindresultaat
- Als je de zalm niet op een plank wilt garen, kan je deze ook warm roken op een barbecue, indirect met een convectorsteen
- Meng de rest van de honing ($\frac{1}{3}$) en whisky ($\frac{1}{2}$), giet deze over de vis en flambeer vanaf de onderkant
- Laat het uitbranden en serveer direct

Whisky-barbecuesaus

- Verwarm de olie in de pan en fruit de ui en knoflook tot het glazig is
- Bak de droge kruiden (paprikapoeder en cayennepeper) even mee
- Blus af met de whisky en brand de alcohol eruit
- Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat de saus 15 minuten garen en indampen
- Laat de saus afkoelen en breng deze op smaak met peper en zout als het nodig is

Serveer de zalmzijde met de saus. Lekker om er gepofte cherrytomaatjes en gepofte krielen (van de barbecue) bij te serveren, met eventueel wat crème fraîche met verse groene kruiden om het af te maken.

Bij dit recept schenkt u:

BIG PEAT

12YO ISLAY BLENDED MALT WHISKY

Douglas Laing is een onafhankelijke bottelaar, opgericht in 1948 door Fred Douglas Laing. Nu is het bedrijf nog steeds in familiehanden en werken Fred jr. en zijn dochter Cara nog steeds met veel toewijding aan whisky's die zij met liefde en passie bottelen.

Één van de meest succesvolste whisky's van Douglas Laing op dit moment is de Blended Malt Big Peat. Deze speciale malt whisky combineert de smaken van Islay door de specifieke smaken van verschillende distilleerderijen van het beroemde whisky eiland te combineren. Zo geeft de Caol Ila de zoetheid in de blend, de Bowmore de balans, Ardbeg de medicinale en aardse tonen en Port Ellen de elegantie. In deze bijzonder blended malt zijn alle whisky's minimaal 12 jaar oud. De whisky is uniek in karakter en nodigt iedereen uit voor een speciale barbecue op het strand, het park of de tuin. Hamburger of gerookte zalm? Big Peat is jouw vriend!

Dit levenswater begint open en fris met een maritiem karakter, waarna het zich ontwikkelt naar een op turf gedroogde zoete mout. De schoorsteenrook in zowel de smaak als afdronk past geweldig bij gegrilde of gerookte vlees en visgerechten. Door de lang aanhoudende afdronk van rook past deze whisky op z'n allerminst gezegd fantastisch bij gerookte zalm.



ALVI'S DRIFT

Albertus Viljoen van de Merwe, voor zijn vrienden Alvi, was herenboer in Worcester (zo'n twee uur rijden van Kaapstad). Omdat zijn landgoed Alfalfa aan beide zijden van de Breede Rivier ligt, bouwde hij in 1928 een drift -Afrikaans voor brug- om gemakkelijker toegang tot beide stukken grond te krijgen. In de volksmond werd deze waterovergang al snel 'Alvi's Drift' genoemd. Het bedrijf is als erbetoon hiernaar vernoemd. Inmiddels staan de kleinzoons van Alvi aan het roer: de gebroeders Alvi en Johan van der Merwe.

Het familiebedrijf heeft in totaal 420 hectare aangeplant met druiven, daarnaast hebben ze koeien, kippen en boomgaarden waar citrus- en perzikkbomen groeien. Terwijl Johan de boerderij beheert, heeft Alvi het toezicht op de wijngaarden. Samen met zijn vrouw Junel en het zeer gedreven team van wijnmakers maakt hij prachtige wijnen die inmiddels volop internationale waardering krijgen.



CHARDONNAY RESERVE

Deze chardonnay is gemaakt in een Bourgondische stijl die complexiteit en bewaarpotentieel garandeert. De trossen worden in z'n geheel geperst en het sap wordt in houten vaten vergist. Daarna rijpt de wijn 11 maanden op de fijne lies in Frans eikenvaten. De strobleke kleur en de geur van perzik maken al nieuwsgierig. De smaak is mondvullend, in balans en de tonen van citrus, gebrande noten en vanille blijven lang hangen. Door de houtrijping past deze wijn perfect bij de gerookte zalm.

RECEPT: GEROOSTERDE MAISKOLF MET HALLOUMI EN SALSA VERDE

INGREDIËNTEN [4 PERSONEN]:

Maiskolf

- 4 verse maiskolven

Halloumi

- 200 gram Halloumi
(of een andere grillkaas als Paneer of Manouri)

Salsa Verde

- 150 ml olijfolie
- 60 gr sjalot, fijn gesneden
- 30 gr platte peterselie
- rasp en sap van $\frac{1}{4}$ citroen
- 10 gr verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 20 ml witte wijnazijn

Extra benodigdheden

- keukenmachine



BEREIDINGSWIJZE:

Maiskolf

- Kook de verse maiskolven circa 5-10 minuten voor
- Leg ze daarna voor 10-15 minuten op de barbecue tot ze mooi bruin en gaar zijn. Vergeet ze niet regelmatig te keren

Halloumi

- Snij de halloumi in plakken van ongeveer een halve centimeter dik
- Grill de plakken mooi goudbruin op een hete barbecue van 250°C voor ongeveer 1 minuut per kant

Salsa Verde

- Mix in de keukenmachine de sjalot, knoflook en wijnazijn
- Doe vervolgens de peterselie en basilicum erbij en mix het nogmaals
- Voeg de olijfolie druppelsgewijs toe
- Voeg naar smaak de rasp en sap van de citroen toe voor een frisse toon in de salsa verde en breng op smaak met peper en zout

De salsa verde kan je van tevoren bereiden. Serveer de gegrilde maiskolf met de gegrilde halloumi en de salsa verde. Je kan er nog stukjes avocado bij serveren, aan te raden is om deze te besprenkelen met citroensap tegen bruin worden. De salsa smaakt natuurlijk ook heerlijk bij vlees of andere barbecuegerechten.

Bij dit recept schenkt u:

OLD PULTENEY

Old Pulteney Single Malt Whisky wordt gedistilleerd in Wick. Dit beroemde vissersstadje ligt in de graafschap Caithness in het uiterste noordoosten van Schotland. Sinds 1826 worden hier de iconische maritieme Old Pulteney whisky's gedistilleerd. Wick groeide vervolgens razendsnel, net als de vraag naar whisky. Er moest een whisky distilleerderij gebouwd worden en James Henderson nam deze taak op zich. In 1826 begon hij met de productie van Old Pulteney. Sindsdien wordt er bijna onafgebroken whisky geproduceerd in de – krap opgezette - distilleerderij die midden in de wijk ligt. Old Pulteney beschikt over 2 pot stills. Beide distilleerketels hebben een bijzondere vorm, met een ongewoon grote kookbol en een afgeplatte bovenkant.

FLOTILLA 2010

De Flotilla is speciale botteling van Old Pulteney. Deze whisky is in 2010 gestookt en met de naam grijpt de distilleerderij terug naar de maritieme banden die er altijd in Wick geweest zijn. Een Flotilla is een kleine vloot schepen. Iets waar de thuishaven van deze heerlijke whisky zeker bekend mee is. Deze fruitige dram met hints van vanille past uitstekend bij de smaak van gegrilde maiskolf met polenta.



VIÑA VENTISQUERO

Het Chileense Viña Ventisquero is het geesteskind van Don Gonzalo Vial, een selfmade man, wiens succesverhaal in 1955 begon op de boerderij van zijn familie, in het landelijk gebied rond Rancagua. Zijn passie voor de wijnstok en zijn vaders liefde voor het land en de landbouw waren zijn inspiratie bij het realiseren van zijn droom: in 1998 legde hij de basis voor Viña Ventisquero.

Ventisquero is het schoolvoorbeeld van de succesvolle, stormachtige ontwikkeling van de wijnbouw in Chili gedurende de afgelopen 25 jaar. Het bedrijf is zeer vooruitstrevend en de zorg voor het milieu wordt er zeer serieus genomen. Zo was Ventisquero de eerste Chileense wijnproducent waarvan aan alle wijngaarden de kwalificatie “Gecertificeerd duurzame Chileense wijn” verleend werd. Daarnaast is het bedrijf buitengewoon succesvol als het gaat om het maken van wijnen van hoge kwaliteit in alle prijsklassen.



RESERVA SAUVIGNON BLANC

Deze Sauvignon Blanc is afkomstig uit Casablanca Valley. De druiven worden in de nacht geplukt om oxidatie tegen te gaan. Na een koude schilweking van 6-12 uur volgt een langzame vergisting bij 13-15°C om de typerende aroma's en mineraliteit optimaal te verkrijgen. Direct na de vergisting blijft de jonge wijn 4 maanden rijpen op de fijne 'lie' die regelmatig wordt opgeroerd, wat de wijn ronder en complexer maakt.

Het resultaat is een heldere, groengele wijn. De neus is krachtig en stuivend met aroma's van citrus en tropisch fruit maar je vindt ook kruidige tonen. Deze wijn is ooit tot de beste Sauvignon Blanc van Chili uitgeroepen en heeft een uitstekende balans tussen de zuren en het tropische fruit. Een wijn met een prachtige lange afdronk.

RECEPT: CHORIPAN MET CHORIZO EN CHIMICHURRI

INGREDIËNTEN [4 PERSONEN]:

Chimichurri

- 100 ml olijfolie
- 60 gr peterselie
- 1/2 citroen (rasp en sap)
- 30 gr verse oregano
- 20 gr verse koriander
- 3 tenen knoflook
- ½ rode peper
- 30 ml rode wijnazijn

Ciabatta

- 1 afgebakken ciabatta (of ander brood naar keuze)
- olie

Chorizo

- 4 chorizoworstjes (of andere worstjes naar keuze, zoals merguez)

Overige benodigheden

- keukenmachine



©2022 Ivor Hensbergen

BEREIDINGSWIJZE:

Chimichurri

- Verwijder de zaadlijsten van de peper
- Pluk de verse kruiden
- Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en maal het grof
- Breng op smaak met zout en peper

Ciabatta

- Snijd het brood in 4 stukken (of gebruik 4 kleine broodjes). Snijd deze open
- Smeer de binnenkant in met wat olie en leg ze met de binnenkant naar beneden op het barbecuerooster voor ongeveer 30 sec tot het mooi geroosterd is

Chorizo

- Grill de chorizoworstjes op de hete barbecue tot ze gaar zijn en mooi bruin zijn

De chimichurri kan je van tevoren bereiden. Serveer de geroosterde ciabatta's met de chorizoworstjes en de chimichurri en strooi er eventueel nog wat verse kruiden overheen.

Bij dit recept schenkt u:

SMOKEHEAD

Smokehead is dé bekroonde Islay single malts met een cult-aanhang die zich onderscheidt van de rest.

Smokehead spreekt met zijn eigentijdse en opvallende stijl de net zo eigenwijze en avontuurlijke whiskydrinkers aan die op zoek zijn naar iets anders en uitdagends. Met zijn opvallende verpakking laat Smokehead zichzelf duidelijk zien en zijn de Smokeheads dan ook niet bang voor een beetje aandacht en eigen mening.

Smokehead is een zwaar geturfde Islay single malt whisky van de hoogste kwaliteit, die je raakt als een mokerslag, het neemt je mee op een explosieve achtbaan van turf, rook en specerijen met een kleine delicate zoetheid. Smokehead heeft veel en stevige smaken. Het is dan ook een perfecte whisky om te combineren met barbecuegerechten die schreeuwen om meer!

SHERRY BOMB

Welkom bij de Sherry Bomb! Een verdere introductie heeft deze Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky niet nodig! Deze rokerige Islay Sherry Bomb is gelagerd op de mooiste Oloroso sherryvaten en is gebotteld op 48% vol. De whisky kenmerkt zich als fruitige, pittige en zoete rookbom met een sherry vuistslag! Deze whisky complementeert het gerecht door complexiteit waarbij de smaken niet onder zullen doen voor elkaar.



PHEBUS

De in Bordeaux geboren Fransman Hervé J. Fabre arriveerde begin jaren '90 in Argentinië; op zoek naar mogelijkheden om te investeren in wijngaarden en in 1992 richtte hij zijn eerste wijnbedrijf op. Vanwege de indruk die de malbec-druif bij hem had achtergelaten, werd hij één van de eerste pioniers op het gebied van Argentijnse wijn gemaakt van één druivensoort. Phebus combineert de moderne manier van wijnmaken, het terroir van Mendoza en de 'savoir faire' uit Bordeaux voor het maken van wijnen met een unieke persoonlijkheid. Hervé's passie en kennis stellen hem in staat om exceptionele wijnen te maken, die internationaal bekroond zijn en in meer dan 20 landen gedronken worden. De druiven voor de wijnen die Phebus produceert, komen uit de beste gebieden in Mendoza en Patagonia (Alto Valle de Rio Negro), daar waar de omstandigheden ideaal zijn voor de malbec en andere druivensoorten.



MALBEC RESERVA PATAGONIA

Deze donkerrode wijn heeft voor 50% gedurende 12 maanden in Frans eikenhouten vaten gerijpt. Het resultaat is een typische Malbec uit Patagonië, elegant met een mooie structuur en rijpe tannines. De kleur is paarsrood en in de neus frisse aroma's van rode kersen, zoethout en viooltjes te vinden. Het is aan te raden om bij de barbecue de wijn eerst licht te koelen.

RECEPT: BAVETTE VAN HET RUND “BILTONG STYLE” MET GEROOSTERDE BATAAT EN RODE WIJN-BOTERSAUS

INGREDIËNTEN [4 PERSONEN]:

Bavette

- 1 bavette (circa 1,1 kg)
- 5 gr korianderzaad
- 3 gr nootmuskaat
- 2 gr peper
- 10 gr zout
- 40 ml korianderolie
- 20 ml rode wijnazijn

Rode wijn-botersaus

- 100 ml rode wijn
(Alvi's Drift 221 Special Cuvée Red Blend)
- 20 ml rode port
- 40 gram sjalot, fijn gesneden
- 20 ml gram visbouillon
- 1 blaadje laurier
- 1 takje tijm
- 150 gram boter



Bataat

- circa 600 gram bataat (zoete aardappel)
- zonnebloemolie

Extra benodigdheden

- vijzel
- fijne (punt)zeef

BEREIDINGSWIJZE:

Bavette

- Ontvries de bavette, of laat dat door de slager doen en laat deze goed op kamertemperatuur komen voor de bereiding
- Maak een dry rub door het zout, het korianderzaad, de nootmuskaat en peper fijn te wrijven in de vijzel
- Snijd de bavette in repen van 4 cm. Snijd met de draad van het vlees mee!
- Masseer de dry rub in de stukken vlees
- Besprenkel met wat olie en werk dat er ook in
- Grill de bavette à la minute op de bbq, op een temperatuur van circa 250 °C naar de gewenste garing.
Medium = 50°C, rood = 48°C. Dat is ongeveer 2 minuten aan iedere kant grillen.
- Om een mooie ruit in het vlees te krijgen, draai je het vlees 90 graden na 1 minuut en grill je het vervolgens nog 1 minuut.
- Laat het vlees even rusten (het gaart dan wel nog even door), voor 5 tot 10 minuten onder wat aluminiumfolie.
- Maak een vinaigrette met de rode wijnazijn, korianderolie, peper en zout en druppel dat over de bavette voor het serveren.
- Breng op smaak met peper en zout als dat nodig is

Rode wijn-botersaus

- Breng alle ingrediënten, behalve de boter, aan de kook. Laat indampen tot je ongeveer 1/3 overhoudt
- Zeef de saus door een fijne (punt)zeef.
- Snijd de boter in kleine blokjes.
- Mix de koude blokjes boter één voor één in de saus.
- Breng op smaak met zout en peper.

Bataat

- Was de zoete aardappels goed en snijd deze in stukken
- Besprenkel met wat olie, peper en zout en hussel dit goed door elkaar
- Rooster de zoete aardappels indirect op de barbecue (met convectorsteen) of in de oven, op een temperatuur van ongeveer 200°C voor ongeveer 15-20 minuten. Als je er makkelijk met een satéprikker in kan prikken zijn de zoete aardappels gaar.

De saus kan van tevoren gemaakt worden. Serveer de bavette met de geroosterde bataat en de rode wijnsaus.

Bij dit recept schenkt u:

SMOKEHEAD

Smokehead Whisky 'Niet voor iedereen'. Deze Islay Single Malt Whisky is een aanslag op je zintuigen.

Smokehead & brandend veen

De whisky is met name gemaakt voor mensen die in het dagelijks leven graag door velden met brandend veen lopen en op zoek zijn naar iets authentieks. Bij gebrek aan brandend veen zijn de Smokehead whisky's een uitstekend alternatief. De zwaar geturfde Islay single malt whisky's van Smokehead zijn van de hoogste kwaliteit. Elke slok raakt je als een mokerslag en neemt je mee in een explosieve achtbaan van turf, rook en specerijen met een vleugje delicate zoetheid.

SINGLE MALT ISLAY WHISKY

Smokehead Single Malt is een rijke zware peated whisky met een intense smaak, sterk beïnvloed door turf en zeewier. De smaak is fruitig en intens, je herkent sherry, jodium, toffee, rook en zeezout gecombineerd met een delicaat zoetje. Een zeer krachtige whisky voor de ervaren whiskydrinker. Drink hem puur of met een druppeltje water, de geur en smaak komen dan nog beter tot hun recht. Het kruidige karakter van de biltong style beef gaan prachtig samen met de mokerslag van deze zwaargeturfde whisky.



ALVI'S DRIFT

Albertus Viljoen van de Merwe, voor zijn vrienden Alvi, was herenboer in Worcester (zo'n twee uur rijden van Kaapstad). Omdat zijn landgoed Alfalfa aan beide zijden van de Breede Rivier ligt, bouwde hij in 1928 een drift -Afrikaans voor brug- om gemakkelijker toegang tot beide stukken grond te krijgen. In de volksmond werd deze waterovergang al snel 'Alvi's Drift' genoemd. Het bedrijf is als eerbetoon hiernaar vernoemd. Inmiddels staan de kleinzoons van Alvi aan het roer: de gebroeders Alvi en Johan van der Merwe.

Het familiebedrijf heeft in totaal 420 hectare aangeplant met druiven, daarnaast hebben ze koeien, kippen en boomgaarden waar citrus- en perzikbomen groeien. Terwijl Johan de boerderij beheert, heeft Alvi het toezicht op de wijngaarden. Samen met zijn vrouw Junel en het zeer gedreven team van wijnmakers maakt hij prachtige wijnen die inmiddels volop internationale waardering krijgen.



221 SPECIAL CUVÉE RED BLEND

Deze blend bestaat uit shiraz, cabernet sauvignon, pinotage en nog een klein percentage van vier andere druivenrassen. Ieder druivenras wordt apart gevinifieerd: een deel van de jonge wijn op vaten van Frans en Amerikaans eikenhout en de rest rijpt in roestvrijstalen tanks. Door deze wijnen te blenden, ontstaat er een harmonieuze combinatie van complexiteit en fris fruit. Deze Special Cuvée heeft een robijnrode kleur. Aroma's van rijp fruit, pruimen, kersen, zoethout en kruiden komen boven tijdens het walsen in het glas. Het fruit en zijdezachte tannines zijn mooi met elkaar verweven en perfect in balans. Deze elegante wijn heeft een lange fruitige afdronk.

Geen 18, geen alcohol. Geniet, maar drink met mate.

