



Vlammend van start met de

KAMADO

Handleiding en recepten

INLEIDING

Een korte introductie over de Kamado

Gefeliciteerd, je staat op het punt om koken naar een hoger level te brengen. Je hebt de eerste stap al gezet: de aanschaf van een Kamado. Maar wat kun je hier nou allemaal mee? **Bakken, braden, stomen, grillen, roken, slow cooking.**

Eigenlijk alles op het gebied van koken!

Je kunt natuurlijk niet wachten om je gloednieuwe Kamado aan te steken en ervan te smullen, maar voordat je begint: lees eerst even dit boekje. Een Kamado is namelijk niet zomaar een barbecue. Maak je geen zorgen: iedereen kan koken met een Kamado. We leggen je alles uit wat je moet weten, zodat jij goed voorbereid aan je Kamado-ervaring kan beginnen!

**We wensen je veel
kookplezier!**



Een stukje geschiedenis

De Kamado vindt zijn roots in Japan en China. Het koken met een Kamado is een traditionele Japanse manier en gaat duizenden jaren terug. De eerste verplaatsbare Kamado was de Mushikamado. Dit was een soort pot van terracotta waar toendertijd voornamelijk rijst mee gestoomd werd, vaak tijdens speciale gelegenheden.

Na de Tweede Wereldoorlog namen veel Amerikaanse soldaten een Kamado mee naar huis vanuit het Oosten. Hiermee introduceerde de Kamado zich in Amerika en won het keramisch barbecueën aan populariteit.

Ook in Nederland heeft de Kamado de laatste jaren zijn intrede gedaan en met succes.



De onderdelen

Vrijwel elke keramische barbecue bestaat uit dezelfde basisonderdelen.

- Als eerste een keramische vuurschaal die de warmte goed kan vasthouden.



- Onderin ligt een rooster met gaatjes waarop de houtskool komt te liggen.



- De temperatuur wordt geregeld door twee ventilatieopeningen. De regelbare margrietschijf bovenop de barbecue.



En de luchtschuif onderaan waardoor er lucht aangezogen kan worden.



- Een thermometer waarop je kunt zien hoe warm je barbecue is.



- Een rooster waarop je het vlees plaatst.



Daarnaast kan de Kamado nog extra onderdelen hebben afhankelijk van het type.

Wat kun je nu allemaal met je Kamado?

Roken: Je kunt je Kamado verhitten en op een lage temperatuur houden. Dit kan met een gewone BBQ niet. Op lage temperatuur kun je vervolgens rustig een stuk vlees of vis roken, met behulp van rookhout.

Slow cooking (langzaam garen): Een rosbief garen of pulled pork maken? Dat doe je met slow cooking. Je verhit de Kamado op relatief lage temperatuur ($\pm 100-110$ °C) en gaart het vlees geleidelijk aan gaar.

Braden (ovengerechten): Door de sluiting werkt je Kamado BBQ ook perfect als oven. Zet je gerecht in een aardewerk schaal op je

grillrooster, sluit de Kamado..en klaar is Kees. Ook hier weer geen verlies van smaak, wat je vlees, vis of ander ovengerecht goed zal doen!

Grote stukken vlees grillen: Door het hoge deksel van een Kamado is deze ideaal voor grotere stukken vlees of vis. Denk aan een stuk buikspek of een hele kip (chicken on a beer can bijvoorbeeld!).

Stomen: Doordat je etenswaren van het directe vuur kunt houden, kun je deze ook gaarstomen. Plate Setter erop en stomen maar.

Bakken: Je kunt van alles bakken op je Kamado. Van hele broden tot aan naanbrood of wraps, je brood zal een overheerlijke smaak krijgen.

VOORBEREIDEN

Wat je moet weten voordat je de Kamado aansteekt



Aan de slag!

De eerste stap die je moet gaan zetten is het in elkaar zetten van de Kamado barbecue. Hiervoor hoef je echt geen technicus te zijn: het bestaat vooral uit het aandraaien van schroeven. Maar om het nog makkelijker te maken hebben wij voor de meeste modellen montagevideo's voor je gemaakt.



Ga voor de montagevideo van jouw Kamado model naar onze website:



[www.amagard.com/nl/
buitenleven/kamado-bbq](http://www.amagard.com/nl/buitenleven/kamado-bbq)



[www.amagard.com/be/
buitenleven/kamado-barbecue](http://www.amagard.com/be/buitenleven/kamado-barbecue)

Op hete kolen

Daar sta je dan met je gloednieuwe Kamado. Heb je wel gedacht aan houtskool? Houtskool is de brandstof voor je Kamado.

Er bestaan veel soorten houtskool voor barbecues. Goede houtskool voor de Kamado is van écht (hard)hout waaraan verder niets is toegevoegd en heeft mooie grote stukken.

Gebruik zeker GEEN briketten: hiermee komt je Kamado nooit op temperatuur.

Uiteraard is onze houtskool uitstekend geschikt voor elke Kamado!

Door grote stukken houtskool te gebruiken gloeit en brandt het geleidelijk en kan de temperatuur geregeld worden met de Kamado.



Eerst even dit

Voordat je jouw Kamado voor de eerste keer gaat aansteken, zijn er een paar belangrijke punten waar je rekening mee moet houden. Een Kamado is gemaakt van keramiek: dit materiaal moet wennen aan hoge temperaturen. We raden aan om de eerste 5 keren barbecueën niet hoger dan 250°C te gaan en de BBQ minstens een uur te gebruiken.

Pas daarna is de Kamado klaar om tot hoge temperaturen te gaan (350 - 400°C). Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen moet je goed opletten. Als je het deksel in één keer helemaal opendoet kan een steekvlam ontstaan. Til het deksel daarom eerst een paar cm op en wacht even zodat er lucht bij kan komen én gebruik barbecue-handschoenen voor eigen veiligheid!

Je kunt op verschillende temperaturen koken. Dit doe je met de luchtschuif aan de onderkant en de margrietschijf aan de bovenkant. Hoe minder lucht, hoe lager de temperatuur.



GEBRUIKEN

Het aansteken en gebruiken van de Kamado



De vlam erin!

Tijd om je Kamado aan te steken!

- 1 Zet vóór het aansteken de luchtschuif onderaan en de margrietschijf bovenop de barbecue volledig open.
- 2 Het vullen van de Kamado doe je met grote stukken houtskool. Vul de vuurschaal voor ongeveer tweederde met houtskool, bovenop het houtskool rooster.
- 3 Controleer nog even de houtskool: of er niet per ongeluk andere materialen tussen zitten. Zorg ook dat er geen gruis van de houtskool het luchtgat blokkeert.

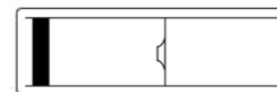
4 Het aanmaken van de houtskool doe je het beste met bruine aanmaakblokjes van geperst zaagsel, een aanmaakwokkel óf droog rookhout. Gebruik zeker GEEN witte chemische aanmaakblokjes, je eten gaat er chemisch van smaken. Het aanmaakmateriaal leg je bovenop tussen de houtskool. Verspreid 3 aanmaakblokjes in een driehoek op je houtskool zodat deze goed verdeeld zijn.

5 Steek de aanmaakblokjes aan met een lange lucifer of lange aansteker. We willen een gele vlam zien en zo weinig mogelijk rook. Wacht nu tot de aanmaakblokjes volledig zijn opgebrand, de temperatuur gaat nu naar beneden. Geen zorgen, zodra de houtskool gaat branden gaat de temperatuur oplopen.

Temperatuur regelen

- 6 Je kunt het aanmaakmateriaal laten branden met gesloten deksel. Zodra je aanmaakblokjes en houtskool een geel-oranje gloedkern hebben kunnen we de temperatuur gaan regelen.
- 7 Het regelen van de temperatuur met een Kamado doe je door meer of minder zuurstof toe te voegen met de luchtschuiven. Daarom moet het deksel zo veel mogelijk gesloten zijn. Dus tijdens het koken: keer het vlees, sluit het deksel.

8 Kies eerst een stand van de onderste schuif:



Langzaam garen

Zo gesloten mogelijk, een vingerbreedte opening.



Grill

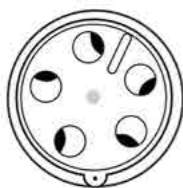
Twee of drie vingerbreedtes opening.



Brood- en pizzabakken

Helemaal open. Draag wel gesloten schoenen: er kan heet houtskool uit de schuif vallen.

9 Vervolgens kies je een stand van de margrietschijf:



Onder de 100 °C

Zo gesloten mogelijk, gaatjes een kwart open. Zo kun je ook je temperatuur naar beneden krijgen bij alles boven de 100 °C.



120 °C - 200 °C

Gaatjes helemaal open. Voor een constante temperatuur.



Boven de 200 °C

Schijf kwart open en open gaatjes. Temperatuur kan met beleid verhoogd worden.



Pizza en snel opstoken

Geheel open: wordt intens verhit. Temperatuur is moeilijk naar beneden te krijgen.

TIP!

Pas de standen tijdens het koken aan met kleine tikjes, ga niet van helemaal open naar helemaal dicht. Geef je Kamado even de tijd op de juiste temperatuur te komen. Temperatuur laten dalen met een Kamado is lastig, laat je temperatuur dus langzaam oplopen.

Wat eten we vandaag?

De temperatuur die je moet aanhouden is verschillend per bereiding. Voor het beste resultaat van het vlees is het aan te raden de temperaturen in dit overzicht aan te houden: hoe je de Kamado op temperatuur brengt lees je op de vorige pagina.

Bereiding	Temperatuur
Roken	65 - 135 °C
Bakken, stoven en roosteren	135 - 175 °C
Grillen en pizza maken	175 - 260 °C
Intens verhitten	260 - 400 °C



Vis

Vis bereid je op een andere manier dan vlees. Bij een kerntemperatuur van 50 °C kan dit al gaar zijn.

Schaal- en schelpdieren

Bij schaal- en schelpdieren kun je er vanuit gaan dat het gaar is bij een kerntemperatuur van 50 °C.

Blank vlees

Voor blank vlees zoals kip en varkensvlees moet de kerntemperatuur hoger dan 70 °C zijn. Boven deze temperatuur is de kans op bacterieën klein.



Kerntemperatuur bij benadering

Vis, schaal- en schelpdieren

Rauw, lauwwarm	30-40 °C
Licht gegaard	40-45 °C
Glazig	45-50 °C
Gaar	Boven 50 °C

Rood vlees

Rund, lam, wild, tamme eendenborst

Bleu, lauwwarm	42-47 °C
Rare	48-50 °C
Medium rare	51-53 °C
Medium well	58-62 °C
Well done	Boven 63 °C
Stoofvlees	Boven 85 °C

Varkensvlees

Licht rosé	63-67 °C
Gaar	Boven 67 °C
Pulled pork, spare ribs	Boven 85 °C

Blank gevogelte

Kalkoen, kip parelhoen

Gaar	Boven 70 °C
------	-------------

Klaar met koken

Ben je klaar met koken op je Kamado, sluit dan het deksel en sluit alle luchtschuiven volledig. Doordat er geen zuurstof bij het vuur kan komen zal dit vanzelf doven. Gooi **nooit** water over de hete kolen: het keramiek in je Kamado kan door water beschadigen. Gooi je houtskool niet meteen weg: je kunt deze nog een keer gebruiken. Verwijder regelmatig met de aspoek het as onderin de barbecue. Kamado's kunnen probleemloos het hele jaar buiten staan. Bij sommige Kamado's kan er wel wat gaan roesten, zet hem daarom bij geen gebruik in een schuur, onder een afdak of gebruik een hoes.

Het is aan te raden zo af en toe je Kamado schoon te branden. Hierbij stook je de Kamado op tot 300 °C zonder dat je er eten mee bereidt. Dit brandt al het keramiek schoon. Laat ook de accessoires zoals het grillrooster en Plate Setter erin liggen, deze branden ook schoon. Ook raden we aan de Kamado om de 5 - 10 keer schoon te vegen. Haal alle onderdelen eruit en veeg deze goed schoon met een stoffer.



Plate Setter

Met de Kamado kun je makkelijk grote stukken vlees garen, roken of roosteren. Hiervoor kun je wel het beste een Plate Setter gebruiken. Een Plate Setter zet je in je Kamado als een hittedeksel om direct vuur op je voedsel te voorkomen. Je Kamado krijgt zo de werking van een oven. Je plaatst de steen op het onderste niveau. Het rooster waarop je het vlees legt, plaats je op het bovenste niveau.

Onze Plate Setter is geschikt voor elke Kamado met een grillrooster van 47-48 cm en een bovenste ring met een binnendiameter van minimaal 40 cm.

Je kunt ook de combiset kopen: deze heeft twee stenen waarmee je een pizza kan bakken zonder dat de onderkant snel verbrandt. Je kunt ook enkel een pizzasteen aanschaffen: deze is perfect om pizza's, koekjes of zelfs brood mee te bakken!

Het voordeel van onze Plate Setter is dat je het rooster kunt draaien, zodat je nooit met je arm over het hete rooster hoeft te gaan.



Safety first

Zoals met elke barbecue ben je met de Kamado bezig met vuur. We geven je een aantal veiligheidswaarschuwingen en tips:

- Het is niet de bedoeling dat je een Kamado binnenshuis gaat opstoken.
- Laat je aangestoken Kamado nooit onbeheerd achter.
- Gebruik een Kamado nooit in een kleine ruimte: dan loop je kans op koolmonoxidevergiftiging.
- Gebruik nooit benzine, terpetine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om je Kamado aan te steken.
- Zorg dat de Kamado op minstens 2 meter afstand staat van brandbare voorwerpen.
- Gebruik je Kamado nooit op brandbare oppervlakken zoals droog gras, boomschors, hout, etc.
- Verplaats de Kamado niet als deze heet is en raak de buitenkant niet aan.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand als je de Kamado gebruikt.
- Let op: als je het deksel in één keer opent tijdens het koken kan een steekvlam ontstaan. Til het deksel eerst een paar cm op zodat er lucht bij kan komen.
- Verwijder nooit het vilt langs de randen van de Kamado: deze zorgen voor een juiste afsluiting.
- Controleer regelmatig de bouten en scharnieren van je Kamado.

3 STARTERSRECEPTEN

Makkelijke en snelle recepten om mee te starten

Broodje hamburger

met eigengemaakte barbecuesaus



Klinkt simpel. En dat is het ook. Maar door de broodjes op de Kamado af te bakken krijgen óók de broodjes die heerlijke barbecuesmaak! Ook anders is de gegrilde ui. Per broodje hamburger heb je nodig:

Ingrediënten

- 1 afbakbroodje of hamburgerbroodje naar keuze, niet te klein
- 1 hamburger naar keuze (of maak deze zelf..!)
- 1/2 ui
- 3 plakjes augurk
- Optioneel extra beleg
- Plakje kaas (bijv. cheddar)
- Plakje tomaat
- Blaadje sla

Voor je eigengemaakte barbecuesaus:

- ± 3 eetlepels Tomatenketchup
- Scheutje worchestersaus
- Paprikapoeder, chilipoeder of tabasco (wat je in huis hebt)
- Optioneel: klein scheutje whiskey

Bereiding

Maak je Kamado BBQ aan en zorg dat deze ± 200 graden is. Bak de broodjes af in de kamado (niet op direct vuur, gebruik je Plate Setter). Snijd van de ui(en) enkel de boven- en onderkant af, laat het vel zitten! Rooster de ui(en) op de kamado totdat ze een beetje zacht worden (niet op direct vuur). Laat ze even afkoelen en verwijder dan het vel. Snijd ze in ringen. Rooster de hamburger(s) op de kamado. Tijdens het roosteren kun je de augurk snijden en eventueel ander beleg als tomaat, sla en kaas klaarleggen. Is de ui klaar, doe de uienringen dan in een steelpannetje, bak ze kort en blus ze dan af met de tomatenketchup, worchestersaus, het paprikapoeder/chilipoeder of de tabasco. Hier komt de whiskey van pas: een scheutje erbij geeft de saus nét dat beetje extra. Saus klaar! Leg de hamburger op je broodje, beleg erop, barbecuesaus erop..smullen maar!

Vis op Spaanse wijze

in olie gebakken met knoflook,
paprikapoeder en citroensap

Dat een Kamado de perfecte oven is bewijst dit recept. Houd je niet van knoflook, dan kun je deze weglaten of vervangen door bijv. uienringen. Benodigheden voor twee personen:

Ingrediënten

- 2 visfilets van witvis (bijv. kabeljauw)
- 4 tenen knoflook
- 2 tl paprikapoeder of chilipeper voor wat meer pit
- 1/2 citroen
- Aardewerk schaal
- Olijfolie
- Snufje zout

Bereiding

Maak je Kamado aan en zorg dat deze ± 170 graden is. Snij de knoflook in smalle reepjes. Pers het citroensap. Giet olie in de schaal (een laagje van ± 1 cm). Wees niet zuinig, want de olie gaat voor de smaak zorgen. Leg de vis in de schaal. Verdeel de knoflookreepjes over de vis en de olie en giet het citroensap erin. Strooi er paprikapoeder overheen. Zet de schaal op het grillrooster en laat deze rustig gaar bakken. Tip: giet af en toe een lepel van de knoflookolie over de vis. Eet smakelijk!

Ben je met meer personen: geen probleem, je kunt het recept uitbreiden naar meer personen, al naar gelang hoeveel vis er in je schaal past.

Ensalá asá

Andalusische salade van gegrilde groenten



Eenvoudiger kan het eigenlijk niet. En daar staat de Zuid-Spaanse keuken ook om bekend. Niet te veel poespas, maar vooral de smaken van de groente én van de barbecue vangen. Hoe? Veel olijfolie!
Benodigheden voor twee personen:

Ingrediënten



2 à 3 rode puntpaprika's
3 uien
Olijfolie
Snufje zout
Optioneel: 1 extra groene paprika

Bereiding

Verhit je Kamado tot ± 250 graden. Gril de puntpaprika's in zijn geheel. Houd de paprika's goed in de gaten en haal ze eraf als ze bijna zwart blakeren. Heb je een grote Kamado, dan passen de uien erbij, anders bak je die hierna. Snij de boven-en onderkant van de ui, laat het vel zitten! Rooster de ui(en) op de Kamado totdat ze zacht worden (niet op direct vuur). Meestal komt dan de kern van de ui naar buiten, dit is het moment om ze eraf te halen. Laat ze even afkoelen en verwijder dan het vel. Snijd ze in ringen. Snijd de paprika in ringen. Doe de groenten in een schaal met flink wat olie. Wees niet zuinig, want de olie gaat voor de smaak zorgen! Beetje zout erbij, en klaar is je gegrilde salade!



Voor vragen of meer informatie kijk op onze website, of neem contact met ons op. Wij helpen u graag verder!

 St. Jansplein 6
5141 GR Waalwijk
 info@amagard.com
 NL: 0416-283405
BE: 014-480251

www.amagard.com

