



B.B.QUALITY

JOUW ONLINE SLAGER

BBQ BASICS: 11 GOUDEN TIPS VOOR EEN PERFECT BEGIN



MONOLITH



1. Kwaliteit boven kwantiteit

Waarom goed vlees zo belangrijk is

2. Timing is alles

Een goed begin is het halve werk



3. Vuurvoer

De waarheid achter kolen en hout



4. Meester van temperatuur

Hoe beheers ik de hitte op mijn BBQ?



5. De kracht van rookhout

Wat rookhout zou kunnen toevoegen



6. Kruid slim, niet te veel

Waarom meer, niet altijd beter is





7. De kunst van het grillen

Verschillende bereidingstechnieken

8. Meten is weten

Hoe werk ik met een
kerntemperatuurmeter?



9. Gun het vlees wat rust

Waarom vlees laten rusten zo belangrijk is



10. Snijden met verstand

Hoe snijd ik mijn vlees?



11. BBQ is geduld en plezier

Doe het rustig aan en vooral: geniet!

IEDEREEN KAN BBQ'EN, JIJ DUS OOK!

1. KWALITEIT BOVEN KWANTITEIT

WAAROM GOED VLEES ZO BELANGRIJK IS

Een perfecte barbecue begint niet bij het vuur, maar bij het vlees dat erop ligt.

Want hoe goed je ook kunt grillen, van matig vlees maak je nooit een topgerecht. Goed vlees bepaalt niet alleen de smaak, maar ook de structuur, sappigheid en geur van wat er straks op je bord ligt.

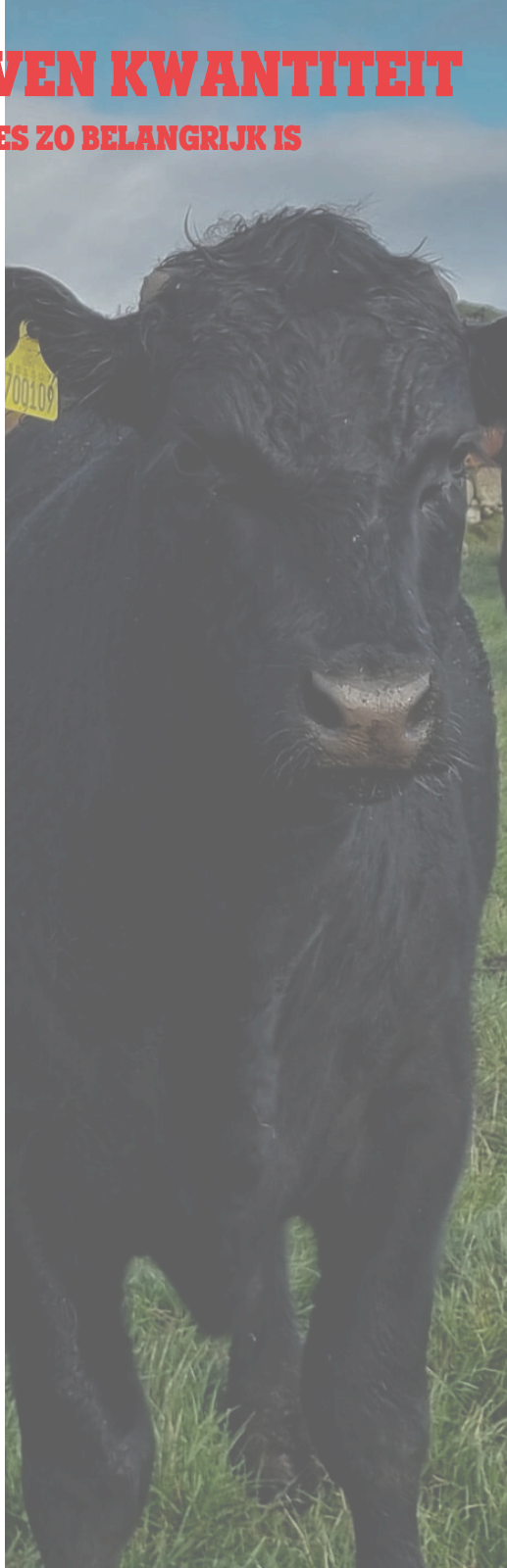
Daarom is het motto van BBQQuality al vanaf dag één:

Proef het goede leven!

DE BASIS

Maar wat is nou goed vlees?

Goed vlees komt van dieren die gezond en rustig hebben geleefd, de tijd hebben gekregen om te groeien en eerlijk zijn gevoerd. Dat betekent: geen stress, geen massa-opfok, maar aandacht en respect voor de dieren. Stress bij dieren zorgt namelijk voor een hogere zuurgraad in het vlees, waardoor het taai wordt en minder smaak ontwikkelt. Rustige groei daarentegen zorgt voor fijne vetdooradering (marmering), en vet is precies wat vlees zo sappig en vol van smaak maakt. Een dier dat het niet naar zijn zin heeft zal namelijk niet groeien.



1. KWALITEIT BOVEN KWANTITEIT

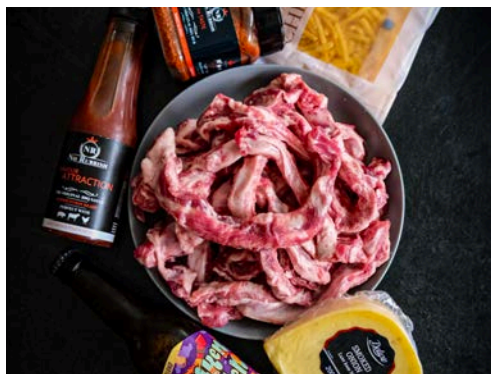
WAAROM GOED VLEES ZO BELANGRIJK IS

RUND

Rundvlees van kwaliteit herken je aan hun vetmarmering, stevigheid, kleur en malsheid. Daarnaast speelt het ras een rol: een Black Angus rund heeft bijvoorbeeld een andere structuur en vetverdeling dan een Ierse koe. En ook de voeding is cruciaal, een graangevoerde koe heeft over het algemeen een betere vetmarmering dan een grasgevoerde koe.

Ook verschillen de verschillende cuts (snedes) in een koe erg. Een bavette heeft een erg grove draad (structuur), desondanks heeft het een ontzettend volle en rijke smaak. Terwijl een ossenhaas een hele zachte en malse structuur heeft, waar de smaak minder is dan andere cuts van het rund.

Bij BBQuality hebben we verschillende selecties, ieder van geweldige kwaliteit. Denk bijvoorbeeld aan Tierno (Europees graangevoerd), La Finca (Zuid-Amerikaans graangevoerd), of wagyu, de Japanse meesterklasse, met ongeëvenaarde vetmarmering.



VARKEN

Varkensvlees van topkwaliteit herken je aan de sappigheid, kleur en vetverdeling. Een goed stuk varkensvlees heeft een lichte marmering en voelt stevig aan, zonder taai te zijn. De vetlaag speelt hierbij een belangrijke rol: die zorgt niet alleen voor malsheid, maar ook voor extra smaak tijdens het garen.

Het ras maakt een wereld van verschil. Een Duroc-varken staat bekend om zijn zachte, sappige vlees en lichte vetdooradering. Het Iberico-varken uit Spanje is nog een klasse apart: deze dieren lopen vrij rond in eikenbossen en eten eikels (bellota's), wat zorgt voor die herkenbare, nootachtige smaak en een bijna boterzachte structuur.

KIP

Kip is vaak het meest gegeten stukje vlees, maar juist hier zie je het grootste verschil tussen gewoon en bijzonder. Goede kip herken je aan haar stevige structuur, frisse geur en natuurlijke kleur. Echte kwaliteit is niet waterig of flauw, maar vol van smaak, kip met karakter.

2. TIMING IS ALLES

EEN GOED BEGIN IS HET HALVE WERK

Een goede BBQ begint niet als het vlees op het rooster ligt, maar al lang daarvoor. Wie écht goed wil barbecueën, neemt de tijd. Tijd om het vuur rustig aan te steken, om het vlees op temperatuur te laten komen en om de gerechten klaar te zetten. Want haast en hitte zijn geen vrienden. Een veelgemaakte fout is het te snel willen beginnen. De BBQ staat net aan, het vuur is nog onrustig, de kolen zijn niet overal even heet, maar de eerste stukken vlees liggen al op het rooster... Het resultaat: Buitenkant verbrand, binnenkant nog rauw.



Een handige vuistregel: begin minimaal 45 minuten voordat je wilt grillen met het aanmaken van je vuur. Zo hebben je kolen de tijd om goed heet en stabiel te worden. Ondertussen kun je rustig je vlees kruiden of marineren.



Bij BBQ'en gaat het niet om haast, maar om beheersing. Elk stuk vlees heeft zijn eigen tempo, net als jij. Een biefstuk van drie centimeter dik heeft een andere kooktijd dan een procureur van twee kilo. Dat betekent dat jij moet leren vooruitdenken.



Een goede timing begint vooraf:

- Wanneer steek je de kolen aan?
- Wanneer breng je het vlees op kamertemperatuur?
- Wanneer start je met grillen?

3. VUURVOER

DE WAARHEID ACHTER KOLEN EN HOUT

De kolen van je barbecue zijn van groot belang. Welke kolen je gebruikt, hangt af van wat je gaat bereiden én van je persoonlijke voorkeur. Kolen verschillen namelijk sterk in hardheid, rooksmaak en rookintensiteit.



Goedkope briketten worden vaak geperst met chemische bindmiddelen of gemengd met goedkope vulstoffen (zoals zand of kalk) om ze zwaarder te maken. Dat lijkt voordelig, maar het beïnvloedt de smaak en de kwaliteit van je barbecue.



3. VUURVOER

DE WAARHEID ACHTER KOLEN EN HOUT

WAT IS HET VERSCHIL BIJ HOUTSKOOL?

Het grootste verschil zit in de hardheid van het hout.

Hardere houtskool brandt langer, bereikt hogere temperaturen en produceert weinig as. Terwijl een zachtere houtskool sneller opbrandt, meer as geeft, maar makkelijker aan te steken is.

Verschillende houtsoorten
(van hard naar zacht):

1. Quebracho Blanco – extreem hard, brandt lang en heet.
2. Marabu – hard, constante hitte, lange brandduur.
3. Eiken – middelhard, stabiel vuur en milde rooksmak.
4. Beuk / Berk – zachter, brandt sneller op, milde rooksmak.



WAT IS HET VERSCHIL BIJ BRIKETTEN?

Briketten zijn over het algemeen harder en compacter dan gewone houtskool, omdat ze worden geperst.

Toch zit er ook hier veel kwaliteitsverschil tussen merken.

Goedkope briketten bevatten vaak chemische lijmstoffen, olieachtige reststoffen of vulmiddelen zoals kalk, zand of klei. Die zorgen voor meer as en een onnatuurlijke geur tijdens het branden. Natuurlijke briketten bestaan uit geperst houtskoolstof of kokosnootschillen met natuurlijke bindmiddelen, zoals zetmeel.



4. MEESTER VAN TEMPERATUUR

HOE BEHEERS IK DE HITTE OP MIJN BBQ?

Beheersing van temperatuur is misschien wel het belangrijkste kunstje van een goede BBQ-sessie. Met een constante temperatuur kun je namelijk goed inschatten hoe lang je vlees ongeveer nodig heeft om perfect gaar te worden. Toch wordt temperatuurbelijding vaak als lastig ervaren. Geen zorgen: met de juiste aanpak en een beetje geduld krijg jij het onder de knie. Hieronder vind je de belangrijkste tips op een rij.

1. Gebruik geen firestarter (vuurkorf)

Een firestarter of vuurkorf zorgt er weliswaar voor dat je barbecue snel heet wordt, maar je verliest er meteen controle door: de temperatuur schiet in één keer omhoog. Steek je barbecue liever op twee tot vier punten aan met aanmaakwikkels, zodat de hitte zich gelijkmatig verspreidt. Wacht rustig tot de kolen goed gloeien.

Daarna kun je met de luchttoevoer (de schuifjes of kleppen) de zuurstoftoevoer reguleren en zo de temperatuur sturen. Doe dit stap voor stap. Kleine aanpassingen maken al een groot verschil. Een plotselinge verandering in luchttoevoer zorgt namelijk voor een sterke temperatuurschommeling.



4. MEESTER VAN TEMPERATUUR

HOE BEHEERS IK DE HITTE OP MIJN BBQ?

2. Werk met directe en indirecte zones

Creëer twee zones in je barbecue: een hete directe zone en een koelere indirecte zone. Direct grillen doe je recht boven de kolen. Ideaal om vlees aan te bakken en een mooie korst te geven. Indirect garen doe je naast het vuur, waar de temperatuur lager en stabiel is.

Dit bereik je eenvoudig door maar één helft van de barbecue te vullen met kolen, of door een deflectorplaat (plate setter) te gebruiken. In een kamado kun je bijvoorbeeld een halve maanvormige deflector plaatsen, zodat één zijde als indirecte zone dient. Zo kun je vlees eerst kort aanzetten en daarna rustig laten doorgaren zonder risico op verbranding.

4. Wees geduldig

Geduld is misschien wel de belangrijkste eigenschap van een echte pitmaster. Laat de kolen de tijd nemen om op temperatuur te komen. Wacht tot ze roodgloeiend zijn in plaats van vurig en brandend, dat is het moment waarop je vuur stabiel wordt. Sluit vervolgens de klep en begin rustig met het opbouwen van de luchttoevoer. Maak geen overhaaste aanpassingen: als je te snel extra zuurstof toevoert, schiet de temperatuur omhoog. Zakt de temperatuur te ver? Open dan voorzichtig de luchtwegen tot je weer de juiste temperatuur bereikt.



**IF YOUR LOOKIN', YOU
AINT COOKIN'**

3. Laat de klep zoveel mogelijk dicht

Het is verleidelijk om even te spieken, maar probeer de klep van je barbecue zoveel mogelijk gesloten te houden. Elke keer dat je hem opent, krijgen de kolen plotseling extra zuurstof. Daardoor schiet de temperatuur omhoog zodra je het deksel weer sluit.

Heb vertrouwen in het proces. Open de barbecue alleen als het echt nodig is en sluit het deksel direct daarna weer. Zo houd je de hitte constant.



5. DE KRACHT VAN ROOKHOUT

WAT ROOKHOUT ZOU KUNNEN TOEVOEGEN

Rookhout is de kers op de taart... ehh, vlees. Het geeft je gerecht net dat ene extra pluspunt, wat je gerecht afscheidt van het 'gewone' grillen. Het allermooiste: met een beetje kennis over rookhout kun jij precies die smaak creëren die jij wilt.

WAAROM ROOKHOUT ZO BELANGRIJK IS

Wanneer hout brandt of smeult, ontstaan er aromatische rookdeeltjes. Die deeltjes trekken in het vlees en geven de typische BBQ-smaak. Elk houtsoort heeft zijn eigen karakter. Appel en kers zijn mild en fruitig, eik en hickory zijn steviger en beuk zit daar precies tussenin. Door te variëren met houtsoorten geef je jouw gerechten elke keer een andere twist.



DE JUISTE HOUTSOORT KIEZEN

Om het overzichtelijk te maken, zie je hieronder een paar combinaties die altijd goed werken

Houtsoort	Smaakprofiel	Perfect bij
Appel	Zacht, fruitig	Kip, varkensvlees, vis
Kers	Zoet, subtiel	Ribs, gevogelte, groenten
Beuk	Neutraal, licht	Vrijwel alles, ideaal om te starten
Eik	Stevig, klassiek BBQ	Rund, lam, wild
Hickory	Intens, rokerig, baconachtig	Pulled pork, brisket
Whisky- of wijnvatenhout	Complex, licht kruidig	Steak, speciale gerechten

5. DE KRACHT VAN ROOKHOUT

WAT ROOKHOUT ZOU KUNNEN TOEVOEGEN

CHUNKS, CHIPS OF PELLETS

Afhankelijk van je barbecue kies je de juiste vorm van rookhout:

- **Chunks** (grote stukken):
 - Ideaal voor langere sessies op houtskool of kamado. Ze smeulen langzaam en geven een stabiele rookafgifte.
- **Chips** (kleine stukjes):
 - Perfect voor korte bereidingen, bijvoorbeeld op een gasbarbecue met een smokerbox.
- **Pellets**:
 - Worden gebruikt in pellet barbecues, waar de toevoer automatisch geregeld wordt. Ze zorgen voor constante temperatuur én smaak.



ROOK COMBINEREN MET KRUIDEN

Rookhout is eigenlijk een extra laagje smaak, net als je kruiden of rubs. Zo kun je spelen met combinaties:

- **Appelhout + honingrub**
 - Zoet en zacht
- **Eik + peper/zout**
 - Puur en krachtig
- **Hickory + pikante rub**
 - Zuidelijk Amerikaans gevoel



6. KRUID SLIM, NIET TE VEEL

WAAROM MEER, NIET ALTIJD BETER IS



Een goed stuk vlees heeft niet veel nodig. Wie te veel kruiden gebruikt, maskeert vaak de natuurlijke smaak in plaats van die te versterken. De kunst van kruiden is dus niet meer, maar beter. En dat begint bij weten wat je doet, én waarom.



RESPECT VOOR HET VLEES

Kruiden en rubs zijn er om de smaak van het vlees naar voren te halen, niet om die te verstoppen. Zeker bij vlees van goede kwaliteit, wil je dat het karakter van het dier blijft spreken. Een rub of marinade moet dus ondersteunen: een beetje pit, een vleugje zoet, een hint van rook, maar nooit zo veel dat je niet meer proeft wat je eet.

Een All Purpose rub is een rub die bij alle stukken vlees past, met deze rub sla je nooit mis!

6. KRUID SLIM, NIET TE VEEL

WAAROM MEER, NIET ALTIJD BETER IS

WELKE SMAKEN PASSEN BIJ VLEES OF VIS?

Smaak is emotie. Het ene stuk vlees vraagt om een warme, volle toon, terwijl het andere juist beter tot z'n recht komt met iets fris of fruitigs. Als je begrijpt welke richting bij welk product past, maak je automatisch betere keuzes.

Hier een kort overzicht:

Product	Smaakstijl die past	Waarom dit werkt
Rundvlees (zoals steak of brisket)	Vol & hartig Denk aan rokerige, kruidige tonen met een vleugje zout BBQuality Beef Rub	Rund heeft een krachtige, aardse smaak die goed combineert met diepe, volle smaken. Rook en zout versterken het karakter zonder het te overstemmen.
Varkensvlees (zoals spareribs of pulled pork)	Zoet & rokerig Een balans van karamelachtige zoetheid en BBQ-rook BBQuality Pork Rub	De natuurlijke zachtheid van varkensvlees komt tot leven met iets zoets en een subtiele rooksmak. Dat zorgt voor die typische "comfort food"-ervaring.
Kip & gevogelte	Fris & kruidig Met lichte zuren en frisse accenten BBQuality Chicken Rub	Kip is neutraal van smaak en houdt van contrast. Fris-zure tonen maken het levendig en kruidige aroma's zorgen voor warmte zonder te overheersen.
Lam	Kruidig & fris Met frisse tonen die het vet balanceren BBQuality Exotic Rub	Lam heeft een uitgesproken smaak. Frisse of licht zure smaken houden het elegant, terwijl kruidige tonen het juist afronden.
Vis & schaaldieren	Licht & fris Denk aan citrus, zeezout en zachte kruiden BBQuality Fish Rub	Vis vraagt om verfijning. Lichte, frisse smaken benadrukken de zuiverheid zonder te veel gewicht toe te voegen.
Wild (zoals hert of eend)	Warm & aards Met tonen van zoet, kruidig en een tikje fruit BBQuality SPG Rub	Wild is intens en karaktervol. Warme smaken met een hint van fruit (zoals bes, port of honing) maken het mooi rond en toegankelijk.

7. DE KUNST VAN HET GRILLEN

VERSCHILLENDE BEREIDINGSTECHNIEKEN

Barbecueën is een breed begrip, en je kan het op veel manieren doen. Hieronder staat een overzicht van de populairste methodes waarop je een gerecht kan bereiden.



DIRECT GRILLEN

Rechtstreeks boven het vuur, hier ligt de temperatuur hoog. Dit is dus voornamelijk om een mooie korst of kleur te bereiken. Direct grillen doe je met vlees of gerechten die niet veel tijd nodig hebben om op temperatuur te komen. Denk aan; burgers, saté, groenten, dunne stukken vlees (een dunne ribeye bijvoorbeeld). Bij direct grillen is het ezelsbruggetje: Als het dikker is dan je hand, leg het eerst aan de kant.

INDIRECT GAREN

Indirect is het tegenovergestelde van direct. Hierbij ligt het vlees dus langs het vuur, of ligt er iets tussen. Je gaart het vlees langzaam om de ideale kerntemperatuur te bereiken. Als je een constante temperatuur kan behouden op je barbecue, kan je bij indirect garen vaak een nauwkeurige tijdsindicatie vaststellen. Indirect is perfect voor gerechten als: Spareribs, pulled pork, brisket, buikspek en nog veel meer.



7. DE KUNST VAN HET GRILLEN

VERSCHILLENDE BEREIDINGSTECHNIEKEN

REVERSE SEAR

Bij de reverse sear methode combineer je het indirecte met het directe. Hierbij leg je je vlees eerst indirect, je laat het vlees net onder je ideale kerntemperatuur komen. Vervolgens open je je luchtwegen, laat je de temperatuur op je barbecue stijgen en leg je het vlees recht boven het vuur, direct dus. Het principe is om grotere stukken vlees, een mooie korst te geven, terwijl het ook jouw ideale kerntemperatuur heeft bereikt. Deze methode werkt perfect op stukken als: Picanha, tomahawk, grotere stukken ribeye of entrecote enzovoorts...



CAST IRON

Een gietijzeren rooster of bakplaat verdeelt de hitte gelijkmatig, en houdt warmte lang vast. Hierdoor krijg je die donkere, krokante korst die je niet met een standaard rooster bereikt.

Gietijzer is ideaal voor: Vis, smashburgers, steak en groenten.

CAVEMENSTYLE

Dit is de meest pure vorm van grillen. Vlees direct op de gloeiende houtskool. Geen rooster, geen aluminiumfolie. Het klinkt gek, maar het werkt verrassend goed. De kolen branden niet in het vlees, maar schroeien het oppervlak dicht en geven een diepe, rokerige smaak. Gebruik hiervoor harde houtskool, en klop het vlees na het grillen licht af. Perfect voor: grote steaks, bavette en diamanthaas.



HOUTSKOOL VS GAS VS PELLET

Elke warmtebron heeft zijn eigen grillkarakter:

- Houtskool: pure smaak, direct contact met vuur en rook. De echte BBQ-beleving.
- Gas: constante temperatuur en makkelijk te regelen, perfect om te oefenen met timing en hitte.
- Pelletgrill: gecontroleerde rook en gelijkmatige hitte. Ideaal voor langdurige (rook)sessies met constante kwaliteit.



8. METEN IS WETEN

HOE WERK IK MET EEN KERNTEMPERATUURMETER?



Een kerntemperatuurmeter is waarschijnlijk het belangrijkste hulpmiddel bij het bereiden van vlees. Als je een rooster legt boven een gat in de grond met brandende kolen heb je een barbecue, maar de kerntemperatuur is iets wat je nauwkeurig moet aflezen om je vlees tot perfectie te garen.

WAAROM IS KERNTEMPERATUUR ZO BELANGRIJK?

Elke vleessoort reageert anders op hitte. Spiervezels trekken samen, vet smelt, bindweefsel breekt af, en dat gebeurt allemaal bij specifieke temperaturen. Met een kernthermometer zie je niet wat er buiten gebeurt, maar wat er binnenin leeft. Daarmee neem je alle twijfel weg. Een goed stuk vlees verdient precisie. Of het nu een kogelbiefstuk, buikspek of kippendij is, elk stuk heeft zijn 'sweet spot'. Een paar graden te vroeg, en het is rauw of taai. Een paar graden te laat, en de sappien zijn verdwenen.

WIST JE BIJVOORBEELD DAT VET VAN HET WAGYU RUND AL SMELT BIJ 28 GRADEN, TERWIJL HET VET VAN EEN 'GEWOON' RUND PAS SMELT BIJ 42 GRADEN.

9. GUN HET VLEES WAT RUST

WAAROM VLEES LATEN RUSTEN ZO BELANGRIJK IS

Je hebt het vlees perfect gegrild: mooie grillstrepen, sappig van binnen en de geur doet iedereen watertanden. De verleiding is groot om direct aan te snijden, maar juist nu komt een van de meest onderschatte stappen in het barbecueproces: Rusten.

WAAROM IS RUST ZO BELANGRIJK?

Tijdens het garen stijgt de temperatuur in het vlees, waardoor de sappen naar het midden worden geduwd. Snijd je het vlees direct aan, dan stroomt dat kostbare vocht eruit. Dat is zonde van al je werk! Door het vlees even te laten rusten, kunnen de sappen zich weer gelijkmatig door het vlees verdelen. Het resultaat: malser, sappiger en smaakvoller vlees.



HOE LAAT JE VLEES GOED RUSTEN?

Leg het vlees op een schoon bord of plank en dek het losjes af met aluminiumfolie. Niet te strak, want dan gaat het stomen en verliest het zijn krokante korst en gaart het te ver door. Dat de kerntemperatuur nog een paar graden oploopt, is onvermijdelijk, dat heet nagaringswarmte. Houd daar rekening mee als je de gaarheid inschat.



HOELANG MOET JE JE VLEES LATEN RUSTEN?

Een goede vuistregel voor het laten rusten van vlees is om uit te gaan van ongeveer 30% tot 50% van de bereidingstijd. Zo hoeft een ribeye van 300 gram, die ongeveer 10 minuten op de barbecue heeft gelegen, maar 3 tot 5 minuten te rusten. Een brisket daarentegen, die tot wel 12 uur nodig heeft op de barbecue, mag gerust 4 tot 6 uur rusten.

Op die manier krijgen de vleessappen de tijd om zich weer gelijkmatig door het vlees te verdelen, wat zorgt voor een mals en sappig resultaat.



10. SNIJDEN MET VERSTAND

HOE SNIJD IK MIJN VLEES?

Na het rusten ga je het vlees snijden en serveren. Het snijden van vlees lijkt misschien eenvoudig en onbelangrijk, maar de juiste snijtechniek maakt een groot verschil in malsheid, sappigheid en presentatie. Een goed stuk vlees kan zijn kwaliteit verliezen als het verkeerd wordt aangesneden. Daarom is het belangrijk om te weten waar je op moet letten.

1. Snijd altijd tegen de draad in

Een van de belangrijkste regels bij het snijden van vlees is om altijd tegen de draad in te snijden. De draad zijn de spiervezels die je vaak goed kunt zien lopen. Door dwars op die richting te snijden, worden de vezels korter en voelt het vlees malser aan. Snijd je met de draad mee, dan blijven de vezels lang en kan het vlees taai worden. Bij het ene stuk is dit belangrijker dan bij het andere. Een bavette heeft bijvoorbeeld een veel grovere draad dan een tournedos. Beide ontzettend zacht, als je het correct snijdt.



OP DEZE AFBEELDING ZIE JE DE DRADEN VAN EEN VINKENLAP, HIER WIL JE DUS HAAKS OP SNIJDEN.

2. Gebruik het juiste mes

Een scherp mes is onmisbaar. Een bot mes scheurt de vleesvezels en laat kostbaar vocht ontsnappen. Gebruik voor dunne plakjes een trancheermes. Investeer in een goed mes en houd het scherp; dat maakt snijden niet alleen makkelijker, maar ook echt veiliger.



10. SNIJDEN MET VERSTAND

HOE SNIJD IK MIJN VLEES?

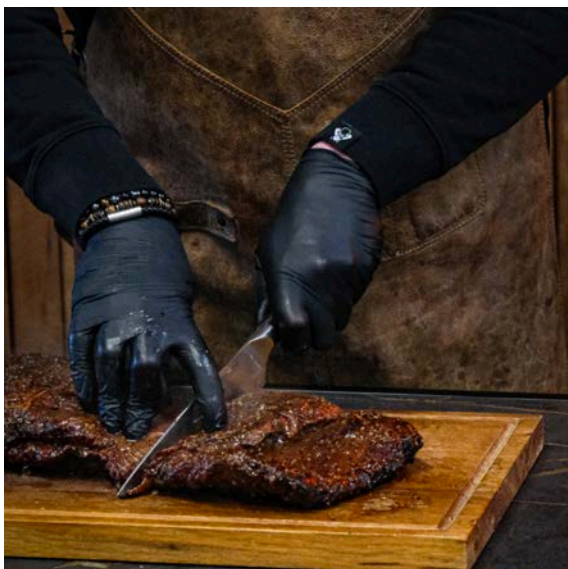
3. Let op de dikte van de plakjes

De dikte van de plakjes bepaalt de beleving van het vlees. Dunne plakjes zorgen voor een malser mondgevoel. Probeer het vlees overal even dik te snijden voor een mooi resultaat en een gelijkmatige presentatie.



4. Houd het hygiënisch

Werk altijd schoon en hygiënisch. Gebruik aparte snijplanken voor rauw en gaar vlees en reinig messen direct na gebruik. Vooral bij kip en varkensvlees is dat belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen. Een georganiseerde werkplek helpt bovendien om sneller en veiliger te werken.



**HET ALLERBELANGRIJKSTE:
WEES VOORZICHTIG!**

11. BBQ IS GEDULD EN PLEZIER

DOE HET RUSTIG AAN EN VOORAL: GENIET!

Barbecueën is meer dan koken. Het is een moment om even stil te staan, te genieten van de geur van smeulend hout en het samenzijn met familie of vrienden. In een tijd waarin alles snel moet, vraagt de BBQ juist om het tegenovergestelde: rust, aandacht en geduld. En dat is precies waar de magie begint.



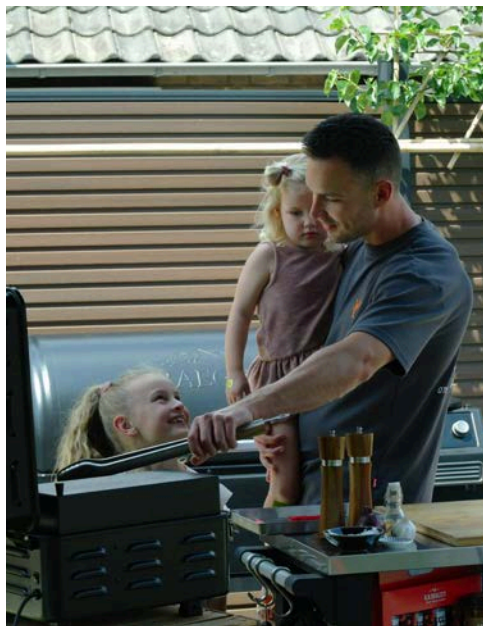
FOUTEN HOREN ERBIJ

Elke pitmaster heeft zwarte kip, taaie steak of aangebrande worstjes gehad. En dat is oké. Fouten maken hoort bij leren. Elke sessie leer je iets nieuws: hoe hout reageert, hoe wind invloed heeft, hoe vlees zich gedraagt. Die ontdekkingstocht maakt jou stap voor stap beter.

DE SFEER MAAKT HET VERSCHIL

Een goede BBQ draait niet alleen om eten, maar vooral om beleving. Zet muziek op, nodig wat vrienden uit, en zorg dat er iets te lachen valt. Maak van het wachten een feestje: een drankje in de hand, wat stokbrood op tafel, kinderen die marshmallows roosteren... dát is BBQ.

Bij BBQQuality geloven we dat barbecueën pas écht leuk wordt als je geniet van het hele proces, van het aansteken van het vuur tot het laatste stukje vlees van de plank.



**+1
PUNT**

**DOWNLOAD DE
BBQUALITY APP**

Bestel gemakkelijk en
verdien punten!
Upgrade jouw bbq-
skills en geniet



Download onze app en geniet van écht kwaliteitsvlees

