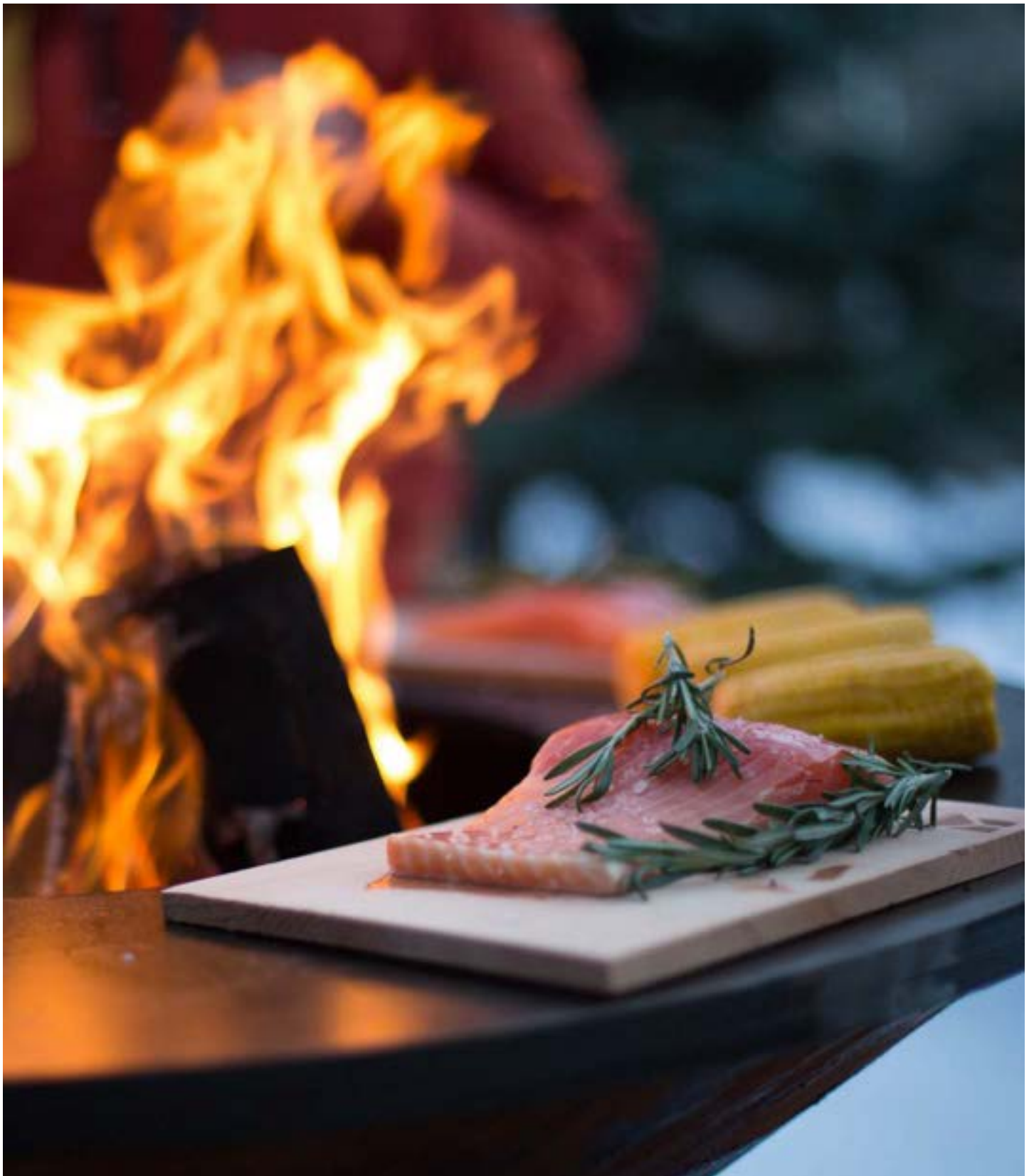


Zomereditie 2023

Alles wat jij nodig hebt voor  
onvergetelijke zomeravonden

# Let's go outside by Dupont

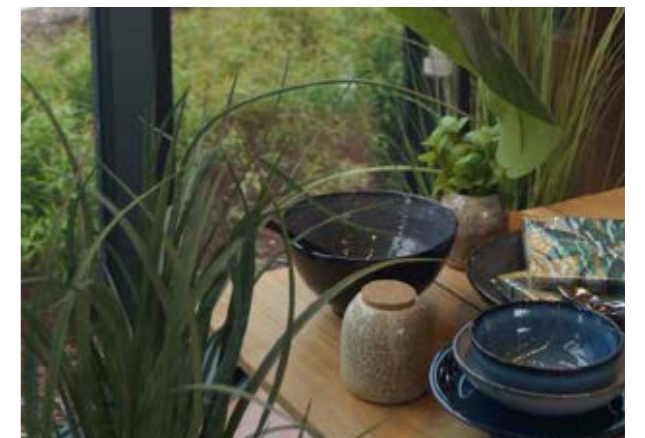


# Breng indoor outdoor

Wij hebben alles in huis voor een perfecte outdoorbeleving! Exclusieve **tafeldekking**, top **barbecues** en **buitenkeukens**. Vanaf nu hebben wij ook enkele items **tuinmeubilair** en **-accessoires** toegevoegd aan ons assortiment.

Kom en laat je inspireren in onze prachtig ingerichte showroom in Zwevegem, Pluim 5.

Met meer dan 35 jaar ervaring zijn wij dé expert in barbecues. Wat maakt elk merk uniek? Waarom kiezen voor de één of de ander? Wij helpen je op weg.



- 4 EEN PRACHTIG GEDEKTE TUINTAFEL
  - 10 LEKKER FRIS
  - 12 MOOI SERVEREN
  - 14 WELKE BRANDSTOF KIES JIJ VOOR JE BBQ?
  - 18 BIG GREEN EGG: DE ENIGE ECHTE KAMADO
  - 22 DE OFYR BUITENKEUKEN BRENGT SFEER
  - 28 REVOLUTIONAIR BARBECUEËN MET EVERDURE
  - 32 TASTE AND COLOURS MET DIRKJAN DECOCK
  - 36 UNIEKE BARBECUE BELEVING MET BRAAIMASTER
- 
- SNIJGEREEDSCHAP 38
  - DE VEELZIJDIGE OUTDOORCHEF 40
  - DE NIEUWE HOUTOVEN: VONKEN 44
  - DE ENO PLANCHA GAS BARBECUE 46
  - DE TRADITIONELE PIZZAOVEN ALFA 50
  - CHESNEYS: EEN HAARD ÉN GRILL IN ÉÉN 52
  - MUST READ BOEKEN 54
  - DE DUITSE KNOWHOW VAN RÖSLE 56
  - COBB : DE MOBIELE TAFELBARBECUE 58



01.



02.

# 01

## Een prachtig gedekte tuintafel

Breng indoor outdoor! Je tuin of terras als een verlengde van je woning zien, is een trend die we de laatste jaren meer en meer zien. Lange en warme zomers zorgen voor meer buitenbeleving. Daarom beschouwen we onze buitenruimte steeds meer als een kostbare uitbreiding van de woning. Wij tonen hoe je van je tuin of terras een gezellige hotspot maakt!



04.



03.



05.

Als echte Bourgondiërs spenderen wij een groot deel van onze dag aan tafel. Een lichte lunch, een gezellige barbecue of een uitgebreid etentje.

Een mooi gedekte tafel kan dus ook niet ontbreken. Vele topmerken hebben dat goed begrepen en brengen specifieke zomercollecties uit.

- |  |  |
|--|--|
| 01. LE CREUSET - Servies.<br><i>Botanique serie</i>                            | 07. STELTON - decoratie.<br><i>Windlicht Hurricane</i>   |
| 02. SERAX - Ottolenghi.<br><i>Feast serie</i>                                  | 08. LADELLE - Servies.<br><i>Amore &amp; Amore serie</i> |
| 03. SERAX - Anita le Grelle.<br><i>Terres de Rêves serie</i>                   | 09. ASA - Servies.<br><i>Saisons serie</i>               |
| 04. VINCENT SHEPPARD - Meubels.<br><i>Clark bistro tafel met Roxanne stoel</i> | 10. STELTON - Glaswerk.<br><i>Palistro serie</i>         |
| 05. VILLEROY & BOCH - Servies.<br><i>It's my match serie</i>                   | 11. SERAX - Pascal Naessens.<br><i>Pure serie</i>        |
| 06. VILLEROY & BOCH - Servies.<br><i>Manufacture Rock serie</i>                | 12. SERAX - Sergio Herman.<br><i>Inku serie</i>          |

“We zien vooral eenvoudige vormen die tot leven komen door rijke kleuren, motieven en speelse texturen.”



06.



07.



08.



09.



10.



11.

Serax werkt samen met designers van over de hele wereld om elke keer opnieuw ambachtelijke en unieke collecties op de markt te brengen.

Ook andere merken zoals Villeroy & Boch, Churchill, ASA, Le Creuset, Ladelle en Stelton zijn pioniers op gebied van sfeer en beleving aan tafel.



# 02

## Lekker fris

Op warme zomerdagen kan iedereen wel wat verfrissing gebruiken. Gezonde fruitsappen, bruisende frisdranken, lekkere cocktails of kleurrijke mocktails zorgen voor een smakelijke afkoeling. Gebruik kwalitatief gereedschap en accessoires om je dranken te bereiden, zo krijg je de beste smaak. Wanneer je ze dan ook nog eens mooi presenteert, is je culinaire creatie helemaal af. Geniet met familie en vrienden, je gezin of zelfs helemaal in je eentje van een lekkere aperitief. Santé!



01.



03.



02.

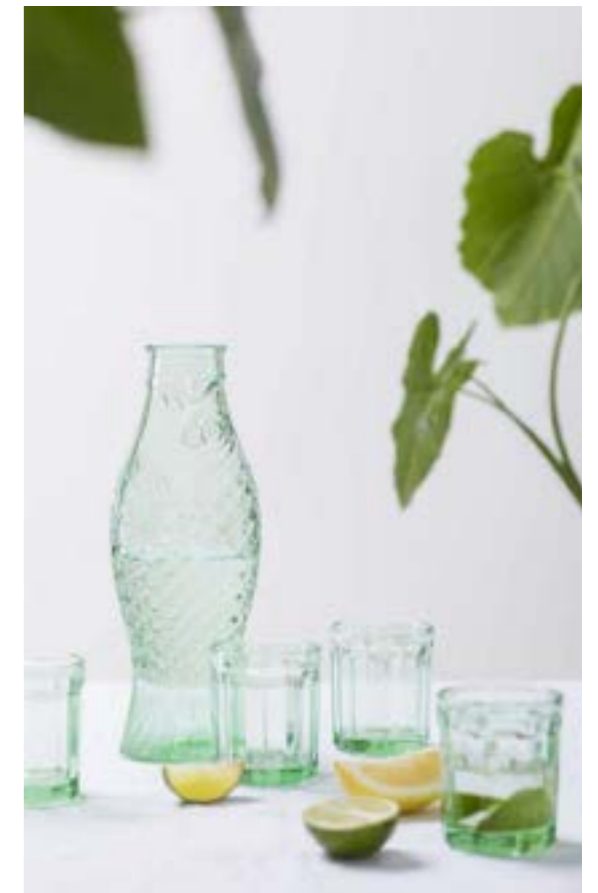
- 01. LADELLE - glaswerk.  
*Sunflower serie*
- 02. SPIEGELAU - Gin tonic set.  
*4 stuks - Gin tonic set*
- 03. ZWILLING - Blender 1,8L.  
*Enfinigy - 1200W*
- 04. ZONE & GEFU - Cocktailshaker & rietjes.  
*Shiny steel shaker & zwarte glazen RVS rietjes*
- 05. KILNER - Drinkendispenser.  
*Keuze tussen 5 of 8 liter*
- 06. SERAX - glaswerk.  
*Fish & Fish - Paola Navone serie*



04.



05.



06.



03.

# 03

## Mooi serveren

Je kiest met veel zorg en liefde de beste ingrediënten voor je aperitief of maaltijd, dus wil je ook dat het mooi gepresenteerd wordt! We eten namelijk niet enkel met onze mond, maar ook met onze ogen. Unieke en tijdloze accessoires helpen je om je hapjes of gerechten naar een hoger niveau te tillen. Serveer in stijl met onze favoriete items uit de nieuwste collecties.

01.



- 01. **LADALLE - Host serverpotjes**  
*Deze veelzijdige kleurrijke schaaltes zijn perfect voor antipasti, fingerfood, dipsauzen en meer.*
- 02. **LADALLE - Classic 3 part serve stick**  
*De 3 part serve stick is gemaakt van hoogwaardig porselein met een stevig handvat in rubberhout.*
- 03. **BOWLES AND DISHES - Pure Olive Wood serie**  
*Pure Olive Wood is een natuurlijke lijn bestaande uit 100% olijfhouten tapasplanken en -schalen.*



02.

04

# Welke brandstof kies jij voor je BBQ?

## Onze tip !

*Investeer in goede houtskool, want dat proef je! Werk met echte grote stukken houtskool en geen briketten! Wanneer briketten opbranden en verpulveren, verstoppen ze de natuurlijke luchtgaten tussen de kolen. Dat maakt temperatuurregeling erg moeilijk. Echte houtskool produceert veel minder assen waardoor je wel een goede ventilatie behoudt.*



Bij de aankoop van een BBQ kies je niet enkel een merk maar ook een brandstof. Het is belangrijk dat je goed overweegt welke het beste bij jouw gebruik past. De meest courante brandstoffen zijn houtskool, gas en houtblokken. Wij lijsten voor jou de voor- en nadelen op.

## HOUTSKOOL

Houtskool zijn droge stukken verkoold hout die prima geschikt zijn voor de barbecue. Het voordeel van houtskool is de snelheid waarmee heel hoge temperaturen bereikt worden. Hoge temperaturen zijn aangewezen bij het direct grillen of dichtschroeien van vlees of vis.

Echte houtskool brandt doorgaans wel iets sneller op. Wanneer je echter een kwalitatieve metalen BBQ of keramische kamado aankoopt, werkt zachtere houtskool prima! Ze zijn gemaakt zodat je gemakkelijk controle hebt over de luchtdoorvoer en dus ook de temperatuur. Een goed geïsoleerde kamado gaat bovendien heel zuinig om met brandstoffen.

## GAS

Een barbecue op gas schrikt misschien veel mensen initieel af maar dat is onterecht. Gas is gemakkelijker in gebruik, werkt sneller en de temperatuur is beter regelbaar dan met een houtskoolbarbecue. Bovendien is dit ook de meest gezonde vorm van barbecueën. Minieme kans op verbrand vlees, geen schadelijke rook en fijn stof.

Nadelen zijn onder meer dat ze meestal meer ruimte innemen en duurder zijn dan barbecues op houtskool. Ook heb je niet de traditionele rokerige smaak zoals bij een houtskool- of houtbarbecue.





### Onze tips !

*Experimenteer met verschillende soorten rookhout voor een fantastische smaakbeleving. Gebruik kastanje rookhout voor een milde zoete, nootachtige smaak of okkernoothout voor een sterke rookmaak met een hint van bacon. Wil je nog een stapje verdergaan, gebruik rooksnippers van whiskeyvaten voor een krachtig en zoet whiskey aroma.*

“Gebruik droge stukken hard hout zoals beuk, berk of eik. Die zijn het meest geschikt om een gelijkmatige hitte te creëren.”

## HOUTBLOKKEN

We barbecueën het meest met houtskool of briketten. Maar wat dacht je ervan om het eens met hout te proberen? Je ontsteekt de barbecue als een traditionele open haard. Na de maaltijd kan je de barbecue of buiten oven gewoon laten aanliggen als een open haard. Dat zorgt voor een hoge gezelligheidsfactor. Ook kan je diverse houtsoorten gebruiken om verschillende aroma's toe te voegen aan je bereidingen. Kortom: barbecueën met hout zorgt voor een totaalbeleving en is bijzonder veelzijdig.

Het nadeel is dat je iets meer geduld moet hebben vooraleer hoge temperaturen kunnen bereikt worden. Ook moet je geregeld en op het juiste moment hout aanvullen voor een goed temperatuurregeling. Dat kan soms wat oefening vragen. Maar na wat oefening kan je volop gaan experimenteren!



# 05

# Big Green Egg

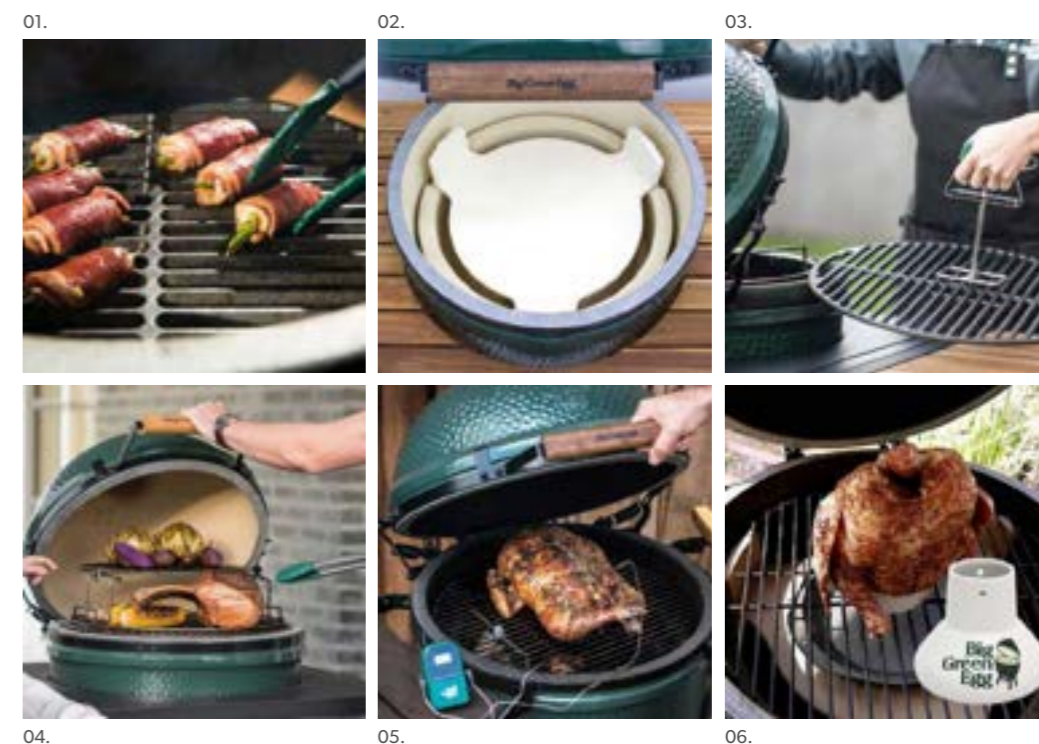


- 01. **CAST IRON GRID.**  
*Dit gietijzere rooster zorgt voor perfect dichtgeschroeid vlees waardoor de sappen beter bewaard blijven.*
- 02. **CONVEGATOR.**  
*Een natuurlijke barrière tussen je gerechten en het open vuur. Ideaal voor low & slow cooking!*
- 03. **CAST IRON GRID LIFTER**  
*Met deze handige lifter kan je gemakkelijk en snel je roosters liften, draaien, klemmen en zakken.*
- 04. **5-PIECE EGGPANDER KIT.**  
*Dit perfecte basispakket bestaat uit een tweedelig multi-level rack, een convEGGtor Basket en 2 halve RVS roosters.*
- 05. **DUAL PROBE REMOTE THERMOMETER.**  
*Handig zijn de voorgeprogrammeerde temperaturen zoals bv. voor rund, kalf, lam, gevogelte, varken, wild...*
- 06. **CERAMIC POULTRY ROASTER**  
*Zet een hele kip of kalkoen op de roaster. Hij krijgt vanbuiten een krokant velletje maar blijft vanbinnen lekker sappig. Vul hem met bier, wijn, cider of kruiden voor een subtiele toets.*

“De sterkte van Big Green Egg zijn de vele handige opties en accessoires. Dit zijn onze favorieten.”

De Big Green Egg is de meest populaire kamado. Dankzij de warmtewerkaatsende keramiek en de unieke vorm ontstaat er een perfecte luchtcirculatie in de Egg. Dat zorgt voor een unieke smaakbeleving en een gelijkmatige garing van het voedsel.

De goede luchtcirculatie heeft nog een ander voordeel: omdat de warme lucht in de Egg blijft, is de barbecue erg zuinig in gebruik. Je houtskool gaat langer mee en genereert minder as. Naast grillen, bakken, stomen, wokken en roken is de Big Green Egg ook uiterst geschikt voor slow cooking.





#### Gebruikte accessoires

Wooden grilling planks, Stainless steel grid en Instant read thermometer

## PULLED SALMON MET ZOETZURE GROENTEN

600 g zalmfilet zonder huid	¼ venkel
4 el piccalilly	100 ml water
2 takjes koriander	100 ml natuurazijn
8 marloeskes (kleine uitjes)	100 g suiker
4 bospeentjes	1 tl gemalen kurkuma

Pel en halveer voor het zoetzuur de marloeskes. Schil de bospeentjes en snijd deze en de venkel in grove stukken. Breng het water met de natuurazijn, de suiker en de kurkuma aan de kook. Voeg de groenten toe, wacht totdat het vocht opnieuw kookt en zet het vuur uit. Laat de groenten in het vocht afkoelen tot kamertemperatuur.

Week een Cedar Wooden Grilling Plank minstens 30 minuten in een bak met water. Steek intussen de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 140 °C.

Leg de zalmfilet op de geweekte Wooden Grilling Plank en bestrooi heel licht met zout en versgemalen witte peper. Wrijf de piccalilly door een zeef en bestrijk de zalmfilet met het gezeefde vocht.

Leg de Wooden Grilling Plank met de zalm op het rooster. Sluit het deksel van de EGG en laat de zalmfilet 15-20 minuten garen totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 60 °C. Je kunt de kerntemperatuur meten met de Instant Read Thermometer.

Laat de zoetzure groenten uitlekken. Haal de Wooden Grilling Plank uit de EGG, pluk de gerookte zalmfilet tot een pulled salmon en leg de zoetzure groenten erbij. Garneer tenslotte met de koriander.



#### Onze tips!

Verwijder voor het aansteken van jouw Big Green Egg steeds de as uit de vuurkorf en de as opvangruimte onder de vuurkorf. Zo garandeer je een optimale doorstroom van zuurstof voor een goede verbranding.

Hou je bakroosters bacterievrij! Bij het opstoken van je Big Green Egg tot 300°C kan je de rooster(s) in de BGE plaatsen. Zo branden alle vetresten weg. Veeg daarna het rooster af met keukenpapier en wrijf in met een halve citroen. Nu is het rooster klaar om in te oliën en te gebruiken.



### Onze tips !

*Reinig na elk bakproces de bakplaat door spuitwater op de hete plaat te gieten, dit gaat opstomen en weekt alle bakresten los van de plaat. Vervolgens kan je met de spatel de resten afschuiven in de vuurkorf. Inoliën met arachide olie want die is beter bestand tegen hoge temperaturen. Je OFYR is nu zo goed als nieuw.*

*Schuif de gloeiende houtblokken naar één kant van de vuurkorf onder de bakplaat en creëer zo een hete zone aan één kant van de bakplaat, en een warmhoud-zone aan de andere kant.*

# 06

# OFYR

“De ronde vorm van de OFYR zorgt voor een ongekennde gezelligheidsfactor.”

De Ofyr (hout)barbecue heeft al vele harten veroverd. Het succes is te wijten aan de unieke eenvoud, de multifunctionaliteit en het prachtige design. De ronde vorm zorgt voor een ongekennde gezelligheidsfactor. Het unieke design van de OFYR zorgt niet alleen voor een showcooking effect maar is ook erg functioneel!

Zo heeft de bakplaat rondom verschillende temperaturen, hij is warmer naar het midden toe. De bakring is ook iets hellend naar binnen gemaakt zodat alle sappen etc. het vuur inlopen en dus opbranden. Door het uitgebreide assortiment in OFYR producten en accessoires is de OFYR een veelzijdige buitenkeuken.



## ONZE FAVORIETE ACCESSOIRES

### 01. FOOD BUMPER.

De OFYR Food Bumper helpt je ronde voeding op zijn plaats te houden tijdens het grillen.

### 02. BLACK ROUND GRILL.

Plaats het rooster en de standaard direct boven de vlammen voor een extra bakoppervlak.

### 03. BLACK COVER.

Gebruik de zwart gecoat stalen cover om je OFYR af te dekken wanneer deze niet in gebruik is.

### 04. PIZZA OVEN.

Plaats de unit boven het vuur en ervaar de smaak van zelfgemaakte pizza's in een houtgestookte oven.



01.



02.



03.



04.



## CÔTE DE BOEUF MET HASSELBACK AARDAPPELEN EN GROENE ASPERGES

1 Côte de Boeuf van 1,5 kg  
3 takjes verse tijm  
1 takje verse rozemarijn  
1 teentje knoflook  
Vastkokende aardappelen  
200 gram groene asperge  
Zout & peper

Haal het vlees ongeveer een uur voordat deze op de OFYR gaat uit de koeling. Pel de knoflook en snipper deze samen met de verse tijm en rozemarijn. Wrijf de Côte de Boeuf in met een beetje olijfolie en breng hem op smaak met zout, peper en de kruiden. Spoel de aardappelen goed af onder koud water. Snijd met een scherp mes dunne plakjes in de aardappelen.

Leg wat olijfolie in de dutch oven en plaats de hasselback aardappelen ongeveer 1,5 à 2 uur op de OFYR of barbecue. Plaats een deksel erop en let goed op het vuur en de aardappelen dat ze niet verbranden aan de onderzijde. Bestrijk de aardappelen na 45 minuten terug met olijfolie. Herhaal dit regelmatig tot de hasselback aardappelen gaar zijn. Strooi er een beetje zout over en je hebt een heerlijk bijgerecht.

Bereid de OFYR voor door deze minimaal een half uur vooraf aan te maken. Zorg voor een niet te groot vuur onder het vlees en bij voorkeur alleen de kolen van het hout. Leg het vlees op het grillrooster en draai het vlees regelmatig om tot een kerntemperatuur bereikt is van 46 graden. Schenk wat olijfolie op de bakplaat en leg hierop de Côte de Boeuf. Sear het vlees nu aan beide zijden voor ongeveer 1 à 2 minuten. Haal het van de OFYR en laat het vlees nog even rusten. Tijdens het rusten kun je de groene asperge tips kort grillen op de bakplaat.

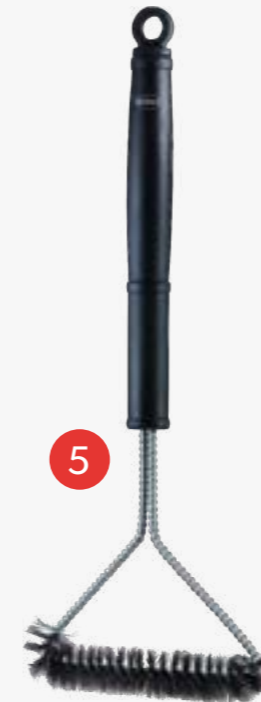
# THE ESSENTIALS

“Wil je beginnen met barbecueën? Dit zijn de 5 accessoires die je móet hebben als beginner.”

VOLGENS  
ONZE SPECIALISTEN



01. Lederen handschoenen.
02. Barbecue tang met silicone handvat
03. Digitale kerntemperatuurmeter
04. Silicone grill mat
05. Rooster reinigingsborstel





07

# Everdure

Everdure produceert innovatieve houtskoolbarbecues. Het merk onderscheidt zich door het unieke, moderne ontwerp en aandacht voor geavanceerde, technische snuffjes. Een bijkomend voordeel is de snelheid; alle barbecues zijn allemaal binnen 5-10 minuten op temperatuur.

“In de gratis Everdure app kies je vlot je bereiding en de gewenste kerntemperatuur.”



## Onze tips!

*De 4K is te starten middels een zelfstart. Het is mogelijk om op meerdere niveaus te koken door middel van verschillende sondes. Via het touchscreen aan de voorkant van de oven kan je de exacte temperatuur aflezen van de bijgeleverde sondes (4x kerntemperatuur en 2x omgevingstemperatuur). Bovendien kan je de gratis app downloaden waarmee je gemakkelijk al je kookgegevens kan inzien en waarschuwingen, recepten en tips ontvangt.*

*Start op met weinig houtskool, zo voorkom je dat een deel van de houtskool buiten de zelfstartzone terecht komt. Na het aanvullen van de houtskool kan je ervoor kiezen om een warme zone te creëren door middel van de gloeiende houtskool aan één zijde van de kuip te positioneren (best aan de kant van de zijvul-openening).*

# SPICY CHICKEN CLUB SANDWICH

Voor de marinade

- 4 kippendijen
- 6g Thaise chilipeper fijngehakt
- 60g sagyejeol ssamjang
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 50g witte wijnazijn
- 2g fijn zout
- ½ eetlepel vissaus
- 1 eetlepel sesamololie

Voor de gochujangmayonaise

- 200g druivenpitolie
- 50g gochujang
- 1 eidooier
- 10g witte soja
- 5g rijstwijnazijn
- 3g Dijon-mosterd



## Onze tip !

*Plaats de thermometer altijd in het dikste deel van het vlees. Zorg er bij steaks voor dat de thermometer vanaf de zijkant wordt ingebracht totdat de sonde ongeveer in het midden komt. Bij pluimvee is het belangrijk om de temperatuur van zowel de poot als de borst op te nemen.*



Hoofdingrediënten

- gemarineerde kippendijen
- 16 plakjes buikspek
- 12 sneetjes volkorenbrood
- ongezouten boter
- 16 plakjes tomaat
- ronde sla
- knapperige kippenvellen

Verwijder voorzichtig het kippenvel van de dijnen en bewaar de huiden voor later in het recept. Combineer de overige ingrediënten van de marinade in een kom en giet over de kippendijen. Zet in de koelkast om een nacht te marinieren.

Verwarm ondertussen een oven voor op 165 ° C. Leg de twee kippenvellen tussen twee platte ovenschalen en bak ze 10-20 minuten tot de schil knapperig en bruin is. Klop voor de mayonaise de eidooiers, soja, gochujang, azijn en mosterd samen in een kleine kom. Sprenkel langzaam de druivenpitolie erdoor en blijf kloppen tot het mengsel is ingedikt en volledig geëmulgeerd. Voeg eventueel nog een scheutje witte soja toe om het te verdunnen.

Verwarm de kolen van een BBQ voor. Haal de kippendijen uit de marinade, laat het grootste deel van de marinade uitlekken. Breng op smaak met zout en plaats op de BBQ tot het gaar is. Verwijder en zet 10 minuten opzij voordat je ze schuin in 3 of 4 kleinere stukken snijdt.

Leg de speklapjes op de BBQ en kook tot al het vet is gesmolten en het spek knapperig is. Rooster de sneetjes brood terwijl de kip rust. Boter 8 van de 12 sneetjes toast aan één kant en aan beide kanten van de overige 4 sneetjes toast. (Dit zijn de middelste toasts van elke sandwich.)

Om elke sandwich samen te stellen, leg je een stuk toast met de beboterde kant naar boven en bedek je met de plakjes spek, gevolgd door de gegrilde stukjes kippendij. Verdeel 1-2 eetlepels gochujangmayonaise over beide kanten van de middelste toast en leg dit op de kippendijen. Leg de plakjes tomaat op de middelste toast, gevolgd door de sla en dan de krokante kippenvellen. Werk af met het laatste stuk toast, met de beboterde kant naar beneden.



# 08

# Dirkjan Decock Taste and Colours

## **DIRKJAN DECOCK**

Restaurant Taste and Colours

Dirkjan Decock, de bezieler en meesterkok van het gerenommeerd restaurant Taste and Colours in Kortrijk, kocht vorig jaar een Everdure 4K bij Dupont. Wij zijn benieuwd naar zijn ervaringen.

Met zoveel merken en types op de markt, willen wij natuurlijk weten waarom Dirkjan koos voor een Everdure. "Ik ben een snuffjes-man, en ik was onder de indruk van de manier waarop je kan connecteren met je telefoon. Die app vind ik heel goed en gebruik ik iedere keer. Voor mij is het heel gemakkelijk om de barbecue vanuit de keuken te kunnen opstarten en te regelen terwijl de service verder loopt. Ik krijg dan een signaal wanneer die op temperatuur is. Je kan met de app ook verschillende bereidingen kiezen. Maar als metier-man gebruik ik dat niet, ik werk meer op gevoel en zicht. Voor particulieren is dit natuurlijk wel een grote meerwaarde. Ook de bijgeleverde 4 temperatuurpennen of sondes zijn fantastisch!"

De temperatuurpennen gebruik je om de kerntemperatuur van je verschillende bereidingen gelijktijdig te controleren. Elke sonde geeft een signaal wanneer iets klaar is op je BBQ.



Bij de aankoop van je Everdure 4K krijg je er een klein bekertje bij als accessoire. "Ik vul dat bekertje af en toe met wat bier. Wanneer het bekertje dan opwarmt in de BBQ, krijgen je bereidingen een licht aroma. Heel subtiel want je zou nooit raden dat het bier is."

Duurzaamheid is heel belangrijk in een professionele keuken. Ook daar scoort De Everdure erg goed. "De kuip is volledig geëmailleerd. Je kan dat ongelofelijk goed onderhouden. Je mag komen kijken, het is alsof ik hem nog nooit gebruikt heb; geen krassen, geen vuiligheid, niets."

De kritiek dat Everdure door de vele technologische snufjes het authentieke karakter van barbecueën zou wegnemen, weerlegt hij ook snel. "Ik vind dat dat niet klopt, het is een meerwaarde. We streven allemaal naar kwaliteit. Als je goede grondstoffen of ingrediënten gebruikt, dan wil je ook dat die goed op je bord komen. Je kan alleen maar blij zijn dat de tools en features die je hierbij helpen uitgevonden worden. Dit is echt iets voor een foodie of BBQ liefhebber die de perfectie wil nastreven."

In de keuken van Taste and Colours krijgen groenten vaak de hoofdrol. "Aandacht voor gezond koken is nu misschien al enkele jaren hót, maar ik was er al lang mee bezig vooraleer het populair werd. Ik herinner me nog dat Kortrijk in de jaren 80 het walhalla van de restaurants met een Michelin ster was. In veel van die restaurants serveerde men gerechten met dezelfde basis ingrediënten. Ik was toen heel kritisch over wat ik zag, zoals het gebruik van veel room en boter. Het werd niet voor niets de 'cuisine au beurre' genoemd. Stomen bestond, maar het werd weinig of niet gebruikt en spreken over verandering omdat dit beter zou zijn, lag heel moeilijk bij die generatie chefs."



"Mensen denken soms dat eenvoud iets is dat iedereen kan. Dat is niet zo. Eenvoud is niet eenvoudig!"

**DIRKJAN DECOCK**

Restaurant Taste and Colours



"Prinsessenboontjes moesten wij nog met de hand toppen, dat was altijd veel werk. Toen werden ze gekookt, in spek gerold en overgoten met boter. Dan dacht ik: wat smaak je nog van die boontjes waar we zoveel werk aan hadden? We kiezen steeds voor vlees dat duurzaam en met zorg gekweekt wordt. We betalen daar veel geld voor. Het is zonde om dit vlees dan 2 tot 3 dagen te laten marineren in aromatische vloeistoffen of wijn.

Zo verlies je de puurheid van je smaken. Eenvoud is één van de moeilijkste zaken die er is. Het probleem is dat mensen soms denken dat eenvoud iets is dat iedereen kan. Dat is niet zo. Eenvoud is niet eenvoudig! Ik hou van onversneden, pure smaken, eenvoud in zijn schoonste vorm, waarbij de eigenheid van de ingrediënten en grondstoffen een hoofdrol spelen."

Dirkjan gebruikt ook altijd wat boter en zout om zijn gerechten te glaceren. "Maar dat hoeft niet veel te zijn. Wat wij heel veel doen met groenten is fermenteren: pekelen en pickelen. Het opleggen van groenten wordt nog zeer weinig gedaan, terwijl dit zo simpel en smaakvol is."

"Gebruik echter nooit gepickelde groenten op je barbecue omdat rook en zuur niet samen gaan, dat smaakt niet goed. Gepekeld groenten daarentegen zijn fantastisch lekker op de barbecue! Het is simpel, snel, veelzijdig én ongelofelijk lekker. Ik raad iedereen aan om het te proberen!"

Laat je verrassen met pure, culinaire creaties boordevol smaak en kleur in restaurant Taste and Colours, Groeningelaan 22 in Kortrijk.

# 09

## Braaimaster

De Braaimaster is de ideale combinatie van haard en buitenkeuken. Geïnspireerd door de manier van buiten koken en familie en vrienden ontvangen zoals men in Zuid-Afrika al generaties lang doet. De op hout gestookte buitenkeuken heeft een groot grilloppervlak, kan als oven gebruikt worden en is uit te breiden met verschillende opties zoals een plancha of wok. Het open haard effect zorgt voor warmte en sfeer.

“Braaimaster is volledig dubbelwandig en daardoor zeer robuust en veilig.”



### Onze tips!

Begin met kleine stukjes hout en een paar aanmaakblokjes in de kolenmaker om de braai aan te maken. Bouw het vuur langzaam op met grotere stukken hout. Door het rooster van de kolenmaker vallen de kooltjes vanzelf naar beneden. Wanneer er genoeg kooltjes zijn, kunnen deze met de pook onder de grillroosters verdeeld worden. Na 30-45 minuten zijn er voldoende kooltjes om te beginnen braaien.

Wil je eerst genieten van een gezellige houtvuur voor je gaat koken? Plaats dan eerst de houtskool als basis, en bouw een piramide van hout boven op de houtskool. Zo zijn je kolen meteen klaar om er nadien mee te braden of braaien (het Zuid-Afrikaanse woord).

### Onze favoriete accessoires!

Breid jouw Braaimaster uit met de **uitdraaibare wok unit en gietijzer wok**, en breng zo een extra dimensie aan het braaien. Terwijl je mals vlees aan het grillen is, kan je in de wok lekkere groentjes knapperig bakken.

Met de **plancha plaat** in RVS kan je gemakkelijk delicate gerechten toch de smaak van de Braai meegeven. Gamba's, scampi, vis en schelpjes kunnen op deze manier veilig gegaard worden.

Aan de standaard uitdraaibare haak kan je in de gietijzer **Potjie** de lekkerste stoofpotjes klaarmaken. Ook voor een passend sausje bij de grillades is dit een aangewezen item.



01.



02.



03.

# 10

## Snijgereedschap

Elke kok zal je zeggen dat culinaire kunstwerkjes beginnen met hoogwaardig materiaal. Een kok zonder kwalitatief snijgereedschap is als een schilder zonder penseel. Investeer in je basisbenodigdheden want die zullen je generaties lang van dienst zijn. Tegenwoordig hoef je ook niet te kiezen tussen kwaliteit en een mooi design. Dit zijn onze aanraders!

**01. FORGED - OliveForged collectie**

*Deze met de hand gesmede messen zijn als een siraad in de keuken. Elk mes is uniek en afgewerkt met olijfhout. Deze set bestaat uit een universeel mes, een koksmes en een hakmes.*

**02. SIGNATURE - Zalm/ham mes**

*Het bekroonde signature flexibel mes van Robert Welch is ideaal voor het snijden van fijne schellen gerookte zalm of ham. Vlees of vis blijft niet kleven aan het mes door de kuiltjes op het lemmet.*

**03. LAGUIOLE - Steakmessen**

*De Laguiole messen van Style de Vie zijn een musthave op je tafel. Kwaliteit gecombineerd met een klasse design. Voor iedereen die op zoek is naar betaalbare luxe!*

# 11

# OutdoorChef

Outdoorchef specialiseert zich in zowel gas- als houtskoolbarbecues. Het Zwitsers merk scoort hoog op prijs/kwaliteit verhouding. Dankzij het handige ingebouwde trechtersysteem heb je in een handomdraai twee functies in één: grillen op hoog vuur of langzaam indirect garen.

Outdoorchef staat als merk voor 3 kernwaarden: eenvoudig, veelzijdig en gezond. De barbecues zijn gemaakt van kwalitatieve materialen en werken met een makkelijk te bedienen grillstelsel.

“Twee functies in één: grillen op hoog vuur of traag indirect garen.”

### Onze tip !

*Grill je op indirecte wijze, vermijd dan dat de te grillen vlees, vis of groenten op de buitenste 3 cm van de rooster komen te liggen, dit voorkomt dat deze gaan verbranden omdat via deze weg de warmte wordt verspreid in het bolvormig deksel.*

*Stook, alvorens je start met ingrediënten op de rooster te leggen, de BBQ op tot 300°C- 350°C. Zo creër je een pyrolyse-effect en worden alle eventuele overblijvende vet- en braadresten van de email binnenkant en rooster verwijderd.*



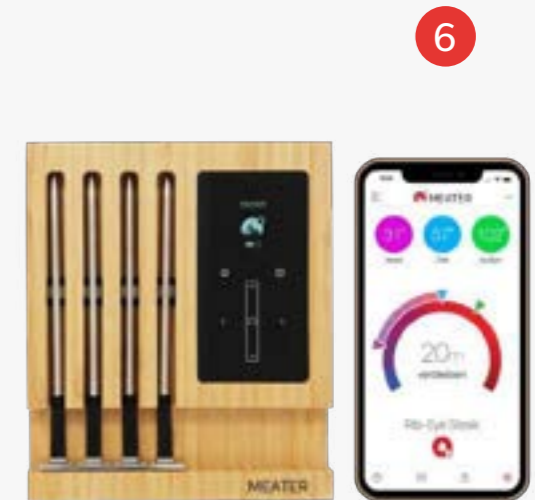
# NEXT LEVEL TOOLS

“Klaar om volop te experimenteren?  
Dit zijn onze must-haves voor de gevorderde BBQ'er.”

VOLGENS  
ONZE SPECIALISTEN



01. Dutch oven
02. Rookgenerator
03. Smoking houtchips
04. Marinade injector
05. Wokpan
06. Meater block met 4 sondes





12

# Vonken

Vonken is meer dan een pizza-oven. De custom-made grill blaast een nieuwe wind in het barbecue-leven. Het easy-in/out schuifstelsel waarin de grill past geeft je een veilige en vlotte grillervaring.



### Onze tip !

*Wil je aroma toevoegen aan je bereidingen, gebruik dan de Vonken pellets in plaats van hout. Zo krijg je een perfecte balans van rookaroma's uit verschillende blends. Je hebt ze in Kers-okkernoot, Wijnstok-kers, Olijf-kastanje en de neutrale Pizza Fire blend.*

Je kan zowel de vlakke kant als de grillkant van de bakplaat gebruiken om vlees, groentjes of vis te bereiden. Ofwel met kolen eronder, ofwel met het houtvuur ernaast: beide opties zijn prima.

De grillplaat is volledig gesloten waardoor er geen vocht of vetstof ontsnapt. De Vonken barbecue- en grillaccessoires bieden alles om de enthousiaste BBQ chef op weg te helpen.



13

# Eno Plancha

Het concept van de Plancha is een nieuwe trend in buiten koken. Het grote voordeel van de geëmailleerde plancha's van Franse fabrikant ENO is de gezonde kookstijl: al de bereidingen worden rechtstreeks gegrild op de emailleplaat zonder contact te hebben met vlammen. De Eno kooktoestellen op gas bestaan uit een dikke gietijzeren bakplaat, ook wel plancha genoemd, die is afgewerkt met een laag hoogwaardige email. Met een dikte van 7 mm is deze onvervormbaar en in amper 10 minuten tijd op hoge temperatuur gebracht (tot 360°C).



**Onze tip !** De dikke gietijzeren bakplaat is het belangrijkste onderdeel van je Eno BBQ. Het is dus heel belangrijk dat je die goed onderhoudt. Je reinigt best na elke bakbeurt en zelfs tussen verschillende bereidingen door.

Verwarm de plaat tot zijn maximum en giet water of witte azijn (enkel indien je gedaan hebt met koken) op de plaat. Schuur de vetresten los met een inox schuurspons. Wrijf de resten van de plaat met behulp van een spatel. Laat vervolgens de plancha afkoelen en behandel deze nadien met de plancha-cleaner. Droog af met een licht vochtige spons en wrijf op met een droge doek.



# PIZZA MET GEITENKAAS



100 g geitenkaas op olie	50 g gerookte amandelen
2 kleine courgettes	150 ml lauw water
4 kropjes little gem	3 ½ g gedroogde gist
Olijfolie	½ tl suiker
1 citroen	250 g bloem
8 takjes tijm	¼ tl zout
2 el honing	½ el olijfolie
2 el yoghurt	

Doe de helft van het water in een kommetje en los hierin de gist en de suiker op. Meng de bloem met het zout, de olijfolie en het resterende water in een kom door elkaar. Voeg het opgeloste gistmengsel toe en kneed tot een soepel en elastisch deeg. Dek de kom af met vershoudfolie en laat circa 30 minuten op een warme plek rijzen. Neem de geitenkaas alvast uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen.

Verwarm je barbecue tot 200 °C. Snijd ongeveer 1/3e van de smalle kant van de courgettes, dit wordt straks als pizzabeleg gebruikt. Snijd de resterende stukken courgette in de lengte in vieren. Halveer de kropjes little gem en besprenkel deze en de in stukken gesneden courgette met een klein beetje olijfolie. Halveer de citroen.

Leg de stukken courgette en de citroenhelften op het rooster van je BBQ. Sluit de deksel en grill de courgette in circa 8 minuten gaar, keer de courgette en de citroen ongeveer om de 2 minuten. Leg na circa 6 minuten de gehalveerde kropjes little gem op het rooster en grill ze circa 1 minuut aan beide kanten. Sluit het deksel na iedere handeling.

Leg de groenten in een schaal en houd de citroenhelften apart. Breng je BBQ naar een temperatuur van 300 °C. Kneed intussen het pizzadeeg nog even door en verdeel in 4 gelijke porties. Bestuif het werkblad en een deegroller met bloem en rol hierop de porties deeg uit tot 4 dunne pizzabodems. Roer de geitenkaas tot een smeùige massa en bestrijk hier de pizzabodems mee. Schaaf over iedere pizza ongeveer 10 plakjes van de apart gehouden courgette. Ris de blaadjes van de takjes tijm, strooi over de pizza's en sprenkel over iedere pizza een halve eetlepel honing. Bestrooi met versgemalen peper.

Leg je pizza op het rooster van je BBQ. Sluit het deksel en bak de pizza in 5-6 minuten gaar en tot de rand mooi goudbruin is. Knijp intussen het sap van een halve gegrilde citroen over de gegrilde courgette en little gem uit. Besprenkel met olijfolie en breng royaal op smaak met peper en zout. Schep de salade door elkaar, besprenkel met de yoghurt en bestrooi met de gerookte amandelen.

Serveer de eerste pizza alvast met de salade en de tweede citroenhelft voor diegene die dit over de pizza of extra over de salade willen sprenkelen. Bak vervolgens de overige pizza's, zodat er steeds weer lekkere warme pizza op tafel komt.

# 14

## Alfa

Alfa-ovens zijn gemaakt voor mensen die van traditionele smaak houden en een echte superieure kookervaring willen ervaren. De vloer van de Alfa ovens is gemaakt van vuurvast materiaal terwijl de koepel gemaakt is van staal, een perfecte match tussen traditie en technologie. Snelle ontsteking, en koken met hoge precisie. 5 minuten volstaan om een temperatuur van 500 graden celcius te halen. Het brandende hout in de oven geeft een homogene warmte af die je gerechten voorziet van een unieke smaak en geur. Geniet van het koken, grillen en bakken van jouw gerechten in een echte houtoven.

### Onze tip !

*Alfa ovens zijn bekend als superieure pizzaovens. Wil je het pizzadeeg zelf maken, dan is de keuze van je bloem essentieel. Ga voor bloem met een sterkte (W) tussen 260 en 350 of een bloem met een 00-waarde.*

*Je kan 2 tot 4 gram gist toevoegen maar hoe minder gist je gebruikt, hoe beter verteerbaar je pizza zal zijn!*



“Het brandende hout in de oven geeft een homogene warmte af die je gerechten voorziet van een unieke smaak en geur.”





# 15 Chesneys

De bekroonde Heat & Grill is een hoogwaardige kachelbarbecue die gemaakt is voor iedereen die barbecueën associeert met gezelligheid. Je kan hem zowel gebruiken als een kwaliteitsgrill of gewoon als een leuke tuinkachel. Chesneys maakt gebruik van een milieuvriendelijke technologie, die weinig of geen rook produceert en aanzienlijke hoeveelheden gloeiende hitte afgeeft.



“Gebruik hem als een kwaliteitsgrill of gewoon als een leuke tuinkachel.”

### Onze tip !

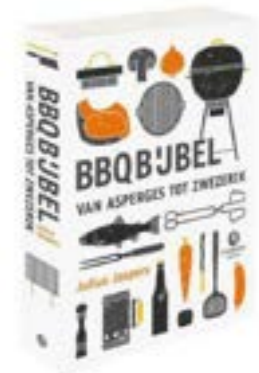
*Met het accessoire “de wokring” kan je diverse maten van wokpannen gebruiken. Heel handig indien je al een goede wokpan ter beschikking hebt.*

*Je delicate bereidingen kunnen zowel direct als indirect op het rooster gegrild worden, dit door de positie van het hittedeksel te wijzigen. De temperatuur is perfect te regelen met de luchtschuif bovenop de schoorsteen.*

# 16

## Must read boeken

Zoveel barbecueboeken, zoveel recepten en zoveel technieken. Kan jij nog volgen? Hieronder onze favoriete must haves van het moment. Een leuke mix van nieuwigheden, innovaties en tijdloze klassiekers. Deze mag je als fervente hobbykok zeker niet missen in je thuisbibliotheek!



01.

**01. BBQ BIJBEL - Julius Jaspers**

*In BBQ bijbel geeft barbecuekoning Julius Jaspers aan de hand van duidelijke stap-voor-stapfoto's zijn 250 meest geliefde recepten prijs.*

**02. BGE MODUS OPERANDI - Michèl Lambermon**

*Met zijn 4,6 kilo, 904 pagina's en 322 recepten is 'Modus Operandi' dé must have voor de Big Green Egg liefhebber. Alles in dit boek is één brok inspiratie dat je generatie op generatie doorgeeft.*



02.



03.

**03. OFYR - Guy Weyts & Erik Sterckx**

*Met maar liefst 72 recepten in 6 categorieën geven Guy Weyts en Erik Sterckx je alle ingrediënten voor vier seizoenen zonnig kookplezier.*

**04. BBQ SNEL EN LEKKER - Lantaarn Publishers**

*Simpelweg een goed boek! Een grote variëteit aan leuke en eenvoudige recepten. Alle publiekslievelingen maar ook enkele verrassende combinaties, zelfs voor de allerkleinsten onder ons.*

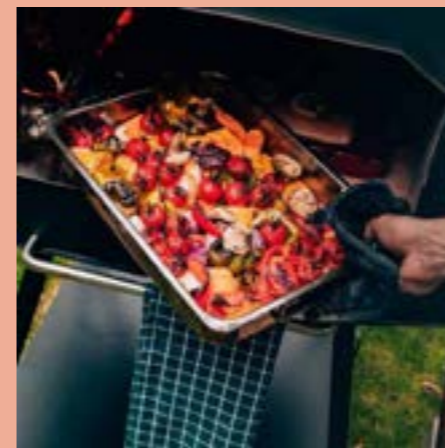


04.



## GEGRILDE GROENTEN MET RICOTTA & HONING

- 2 trossen kerstomaatjes
- 1 courgette, in blokjes gesneden
- 1 kleine flespompoe, in blokjes gesneden
- 2 rode ajuinen, in ringen gesneden
- 2 paprika's, in reepjes gesneden
- 2 teentjes knoflook
- 200 g ricotta
- 3 eetlepels honing
- Peper, zout & Provençaalse kruiden



Snij de groenten in stukken. Groenten als pompoe, aubergine en wortel hebben een langere gaartijd dus snijd je die best in kleinere stukjes. Leg alle groenten in een ovenschaal en werk af met grof zout, peper en olijfolie. Plet de teentjes knoflook en voeg toe. Laat gedurende 30 minuten garen in een metalen ovenschaal op de steenvloer of rooster. Hanteer voor dit gerecht best een temperatuur tussen 150° en 250°C. Brandt het vuur nog met veel vlam, dan roer je de schotel best regelmatig om zodat de groenten niet aanbranden.

Wil je een extra mediterrane touch, dan kan je plukjes ricotta en een paar streepjes honing toevoegen. Pas op: honing verbrandt snel. Doe dit dus best op het einde.



17

# Rösle

De houtskoolbarbecue van Rösle is ideaal als je op zoek bent naar de betere houtskoolbarbecue. Hij onderscheidt zich door gebruiksgemak en opties. Hij bestaat uit een kogelgrill die steunt op een stevig onderstel met rubberen wielen. Deze barbecue beschikt over een groot grilloppervlakte, een scharnierdeksel en een gepatenteerd Air Control systeem die de luchttoevoer naar de houtskool regelt. Het deksel van de kogelgrill is bovendien voorzien van een thermometer.

“Met het Air Control systeem krijg je gemakkelijk controle over de temperatuur in je barbecue.”

### Onze tip !

*Met de meegeleverde kolenmandjes kan je gemakkelijk een directe en indirecte zone afbakenen. Zo kan je aan de kant boven de kolen dichtschroeien terwijl je aan de andere kant van het rooster rustig verder kan garen zonder dat het voedsel verbrand raakt.*

*Bijvullen van de kolen kan zonder dat je de grill moet uitnemen, deze beschikt namelijk over 2 openklapbare delen waardoor je de kolen in de onderliggende kolenmandjes kan deponeren.*

# 18

## Cobb

De tafelbarbecue van Cobb is veelzijdig, veilig, snel en overal te gebruiken. Hij gaat overal met je mee; naar het strand, op het balkon, in de tuin, op de camping ...

De mantel van de Cobb Premier barbecue is gemaakt van roestvast staal. Dat geeft dit tafelmanneel een mooie strakke look. Hij is ook bijzonder snel, in 3 minuten is hij klaar voor gebruik. De Cobb barbecue werkt met cobble stones of briketjes.



“Snel, veilig en overal te gebruiken. Alles wat een draagbare barbecue moet zijn”

### Onze tip !

Heb je minder hitte nodig of voorzie je een kortere grillbeurt? Deel dan makkelijk je CobbleStone in 2 door deze in het midden met een korte slag op een harde hoek (bv. een betonklinker) te breken. Daarmee heb je genoeg voor een uurtje bakplezier of voor een lagere temperatuur. De andere helft kan je dan sparen voor een volgende bakbeurt.

Hou je niet zo van veel kuiswerk? Maak dan gebruik van de optioneel verkrijgbare alu-inlegschalen. Die houden je inox kuip proper. Je kan ze na de bakbeurt gewoon in de vuilbak deponeren.



# BROWNIE MET SALTY CARAMEL

200 g zwarte chocolade  
200 g goede boter  
130 g rietsuiker  
2 el bloem  
3 eieren  
150 g goede boter  
200 g lichtbruine suiker  
165 g room  
2 tl vanille-extract  
Grof zeezout

Maak het vuur aan in je oven - we mikken op zo'n 200°C zonder vlam. Smelt de chocolade en boter au bain marie. Meng de suiker met de eieren, en voeg deze toe aan het botermengsel. Spatel 2 eetlepels bloem door het beslag. Neem je ovenschaal of vorm erbij en bekleed met bakpapier. Giet het beslag op het bakpapier en verspreid gelijkmatig in de vorm. Heb je de indruk dat de gloeiende kolen nog veel hitte afgeven, dan kun je altijd de vorm af te dekken met aluminiumfolie. Schuif de vorm in de oven en bak ongeveer 20 minuten. Draai halverwege eens 180°. Haal de schaal na het bakken uit de oven, en laat eerst voldoende afkoelen vooraleer je de brownie uit de vorm haalt. Zo vermijd je dat je brownie in stukken breekt.

Neem een steelpan en smelt de boter. Voeg daarna de suiker toe en blijf roeren tot deze opgenomen is in de boter. Voeg de room toe en roer tot je een egaal mengsel bekomt. Laat het mengsel 5 minuten inkoken. Voeg het vanille-extract toe en roer door tot je de gewenste dikte bekomt. Ben je fan van een zoute korrel, voeg dan hier ook je zeezout toe naar smaak.

Laat de al dan niet zoute karamel even afkoelen en giet ze daarna rijkelijk over je wood-fired brownie. Als je wilt kun je nu nog een snufje grof zout over de karamel strooien. Laat voldoende afkoelen totdat zowel chocolade als karamel lekker gestold zijn.



# LOEMPPIA VAN EEND MET ZUURZOETE JUS



24 plakjes gerookte eendenborst  
1 kleine wortel  
1/3 courgette  
1 handje sojascheuten  
1/2 wit van prei  
1 ei geel  
1 rode ui  
6 vellen brickdeeg  
12 blaadjes munt  
1,5 dl chardonnay azijn  
1 el suiker  
1 el honing

Snij de wortel, courgette, prei, munt en ui in fijne julienne. Meng er vervolgens het handje sojascheuten door. Laat de azijn met de suiker en de honing 10 minuten inkoken tot het wat stroperig wordt. Leg de vellen brickdeeg open. Meng het eigeel met een scheut water en wat zout.

Bestrijk nu de helft van elk vel met het eimengsel. Verspreid de groentejulienne in het midden van de helft van de vellen en de eendenborst. Rol op tot het midden, vouw de zijanten dicht en rol verder. Bak de loempia's in ca. 10 minuten goudgeel en krokant. Laat je gasten er zelf eentje van het OFYR kooktoestel nemen en schenk er een beetje van de zuurzoete jus bij.

# Up-to-date?

Blijf op de hoogte van de laatste trends en ontwikkelingen in de voedingssector. Al méér dan 35 jaar stellen wij alles in het werk om jou te helpen bij de zoektocht naar het geschikte materiaal om de beste gerechten te bereiden. Voor de gepassioneerde hobbykok, rasechte foodie of culinaire duizendpoot én voor de professional in de totale voedingssector.



*Ben jij een echte foodie? Neem een kijkje op onze website met geïntegreerde webshop.*

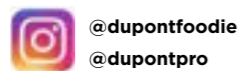
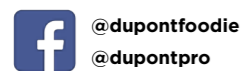


*Ben jij een professional? Neem een kijkje op onze website met geïntegreerde webshop.*

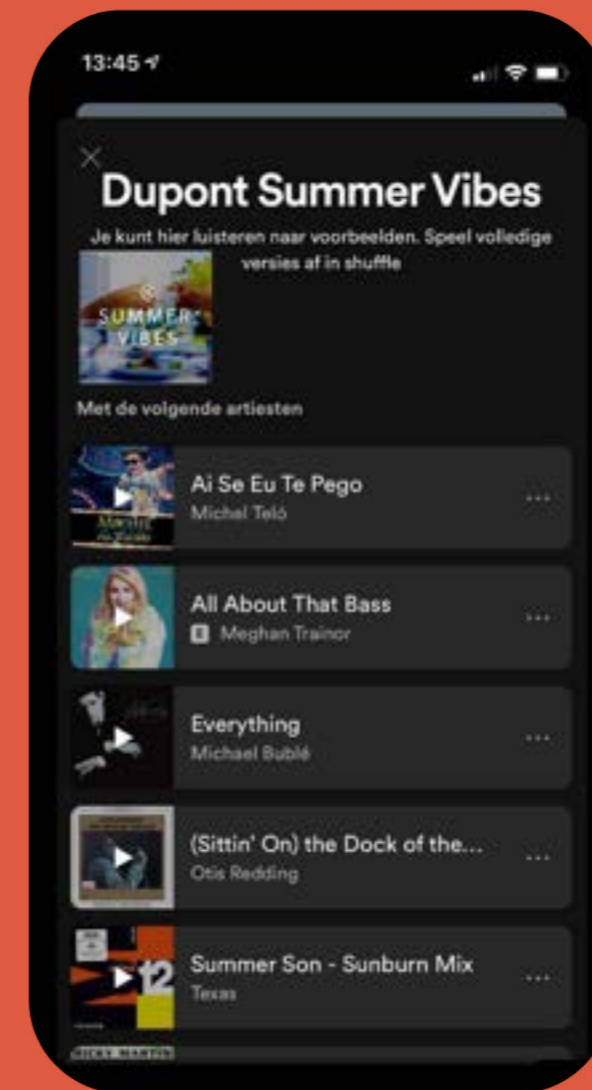


*Maak een vrijblijvende afspraak met één van onze enthousiaste collega's.*

## VERGEET ONS OOK NIET TE VOLGEN OP SOCIALE MEDIA



## GENIET VAN GEZELLIGE ZOMERAVONDEN MET ONZE SPOTIFY PLAYLIST "SUMMER VIBES"



Scan de QR-code en geniet van onze zomer playlist



Speciaal voor jou, hebben alle Dupont collega's hun favoriete zomernummers verzameld in de eerste Dupont playlist! Een leuke mix van verschillende stijlen en generaties. Én een perfecte reflectie van de mensen achter de schermen bij Dupont. Enjoy!





Kunnen wij je ergens mee van dienst  
zijn? Kom dan eens langs in onze ruime  
showroom in **Zwevegem, Pluim 5**.