



# EEN KLAP VAN DE WINDMOLEN

**"Koken op open vuur is echt geweldig", zegt Martijn Schimmel. Hij is oprichter en mede-eigenaar van The Windmill, dat gespecialiseerd is in gietijzeren barbecue-accessoires voor open vuur. "The Windmill is juist ontstaan door het enthousiasme voor open vuur koken. Dat is steeds weer een belevenis met familie, vrienden en kids!" En omdat zelf te ervaren is ook Fire&Food uitgenodigd bij dit gezellige kampvuur.**



Ed, Barry, Cor en Wil (vlnr) proeven de worstjes.

Buitenkoken is al leuk, maar krijgt nog een extra dimensie als je op open vuur kookt. "Dan wordt het echt een mooi avontuur", vertelt Martijn Schimmel. Hij heeft familie, vrienden, kinderen en collega's uitgenodigd om ons te laten zien hoe leuk en eenvoudig buiten koken kan zijn als je de juiste spullen bij je hebt. We treffen Martijn in Lunteren waar hij met collega's Ed, Barry, zijn vader Wil en met barbecuekok Cor (met zijn vrouw Dionne en kinderen Benthe en Lisa) en Rick gezellig samen aan het buiten koken gaat. Rond het kampvuur komen de sterke barbecueverhalen los. Iedereen heeft bovendien een favoriet gietijzeren Windmill-product en -ervaring. Iedereen hier om het kampvuur heeft als het ware wel een klap van de windmolen gehad.

### Klassieker

Martijn: "Ideaal voor boven open vuur koken, is de stalen driepoot. Die is in no-time op te zetten. Je hangt zo je Dutch Oven boven het vuur. De temperatuur regel je makkelijk door de Dutch Oven iets hoger of lager te hangen." Die Dutch Oven is waar alles voor The Windmill mee begon. Het is een oerdegelijke gietijzeren braadpan waar Amerikaanse kolonisten rond 1800 al mee kookten. Martijn: "Baked beans, brood, cake, groentesoep, Calzone pizza's, Boeuf Bourguignon, patatje stoofvlees, glühwein, patatje stoofvlees, glühwein, tournedos, scrambled eggs, mac 'n cheese, mosselen...werkelijk alles is mogelijk in de Dutch Oven. Het is een 'all time favourite' en altijd een feestje om op te koken."



Lisa, Benthe en Cor maken de marshmallows met de speciale Fire Pit Sticks.

### Vuurtje stoken

"Vuurtje stoken en buiten koken. Twee hobby's verenigd in de Campfire Place, een complete kampvuurset", legt Ed uit. "Deze gietijzeren vuurkorf is de perfecte plek om een kampvuurtje in te bouwen, waar je vervolgens je Dutch Oven in kunt zetten of je marshmallows boven roostert. Ben je uitgekookt en uitgegeten? Dan heb je een ideale vuurkorf om 's avonds nog lang bij buiten te zitten."

### Leuk voor iedereen

"Is het een golfclub, een metaaldetector of een schep? Nee. Het is een handig gietijzeren pannetje met een lange steel." Barry laat graag zien hoe slim de Campfire Skillet is. "Kinderen willen ook graag iets klaar maken. Maar dichtbij het vuur is het veel te heet voor ze. Deze skillet (koekenpan) met een lange vuurvaste steel is ideaal. Je kunt er alles in bakken: een eitje, hamburger en ga zo maar door. Leuk voor iedereen!"

### Sombrero op pootjes

"Deze gietijzeren grillschaal ziet er geweldig uit en is ook nog eens heel handig", vertelt Cor. "Denk aan een soort omgekeerde sombrerohoed op pootjes. Zet 'm boven een kring van gloeiende briketten en leg de ring vol met sateetjes en stukjes stokbrood. Het 'bolletje' kun je vervolgens gebruiken om bijvoorbeeld een lekker satésausje in te maken. Of maak een vuurtje onder het bolletje en bereid een soepje of (vlees)fondue. Superhandig!"

### Een gevoelskwestie

"Koken op open vuur is echt een gevoelskwestie." Dat zegt barbecuekok Rick. Hij en Cor gaan voor ons aan de slag met de gietijzeren producten van The Windmill. Rick: "Het ene houtvuur is het andere niet. Het is moeilijk om in de recepten exacte bereidingstijden aan te geven. Het hangt helemaal af van hoe groot je vuur is en of er veel wind staat. Houd je gerecht dus altijd goed in de gaten." Rick en Cor maken voor Fire&Food drie mooie gerechten, die de sfeer en gezelligheid rond het kampvuur gegarandeerd nog verder opstoken.

[www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl)  
[www.frontiercooking.nl](http://www.frontiercooking.nl)  
[www.amazingbbq.nl](http://www.amazingbbq.nl)

# DUTCH OVEN SPARERIBS



### BEREIDING

Snijd de spareribs in losse ribs. Snipper de ui, snijd de paprika in kleine stukjes en hak de peterselie fijn.

Hang de Dutch Oven dicht boven een houtvuur en doe een scheutje olie in de pan. Braad de spareribs tot ze lichtbruin worden. Doe vervolgens de ui en paprika erbij gevolgd door het bier, de barbecuekruiden en peterselie. Meng dit goed door elkaar.

Hang de Dutch Oven iets hoger en laat de ribben stoven met de deksel op de pan. Controleer af en toe of er genoeg vocht in de pan

is, voeg eventueel nog wat bier of water toe. De ribben zijn gaar zodra het vlees wat terugtrekt op het bot en makkelijk loslaat. Dit duurt ca. 1½-2 uur.

Je kunt de spareribs zo eten, maar het is ook lekker om ze nog even in te smeren met een barbecuesaus. Klem ze in een rooster en grill ze nog even kort boven het vuur tot de saus begint te karamelliseren. Wij gebruiken hiervoor het BBQ Wire-Mesh rooster van Windmill.

### INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 3 strengen spareribs
- olie
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 1 bosje peterselie
- 1 flesje donker bier
- 2 eetl. Frontier Cooking kruiden
- The Texan of een barbecuerub naar keuze
- barbecuesaus, optioneel

Cor grilt de spareribs af.



### Wat is een Dutch Oven

Rick: "Dit is een gietijzeren pan met een deksel. Wij gebruiken een 9 quarts, dat geeft de inhoud van de pan aan. Genoeg eten voor 6-9 personen!"



### BEREIDING

Maak een houtvuur. Doe een Kaiserbroodje in een Burger Pie Iron en leg deze in het vuur. Bak het broodje tot het mooi bruin en gaar is en doe dit ook met de andere broodjes. Blijf erbij staan want dit gaat best snel.

Snipper de kleine ui en pers de knoflook. Meng dit door het gehakt en breng op smaak met zout en peper. Vorm 4 hamburgers en doe deze in de Pie Iron(s) en laat ze garen boven het vuurtje.

Snijdt ondertussen de rode ui in ringen en de tomaat in dunne plakken. Snijd het broodje doormidden en leg een beetje rode ui en tomaat op de onderkant. Wanneer de hamburger klaar is, verwijder je een gedeelte van de Pie Iron en leg je een plakje cheddar kaas op de hamburger. Laat dit nog even warm worden bij het vuur. Als de kaas gesmolten is, leg je de hamburger op het onderste broodje. Doe er een beetje barbecuesaus en het bovenste broodje op en smullen maar.



Het houtvuur wordt gemaakt in de Campfire Place. Hierin leg je ook heel eenvoudig de Pie Irons.



## PIE IRON HAMBURGER

### INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

- 4 afbak Kaiserbroodjes
- 400 g half-om-half gehakt of rundergehakt
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 4 plakken cheddar kaas
- barbecuesaus, naar keuze
- zout en peper



### Wat is een Burger Pie Iron

Cor: "Dit zijn twee extra lange RVS stelen met houten handvatten. Aan de onderkant van elke steel zit een gietijzeren rondje. Deze rondjes haak je in elkaar en leg je in het vuur."

# GEGRILDE AUBERGINE MET PICO DE GALLO EN GAMBA'S

### INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

- 1 aubergine
- 50 g boter
- 2 teentjes knoflook
- 1 gele paprika
- 6 verse gepelde gamba's
- olie
- zout en peper

### voor de Pico de Gallo

- 2 rijpe tomaten
- 1 kleine groene paprika
- 1 ui
- ½ bosje koriander
- 1 rode chilipeper
- 1 limoen
- zout



### BEREIDING

Begin met het maken van de Pico de Gallo. Snijd de tomaten en paprika in kleine blokjes. Snipper de ui. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en snijd deze ook zeer fijn. Doe alles in een kom en meng dit door elkaar. Hak de koriander fijn en voeg dit toe. Breng het geheel op smaak met limoensap en zout. Zet apart zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Maak een houtvuurtje en zet hierin de Campfire Ring. Smelt de boter in de Campfire Skillet samen met een geperst teentje knoflook en wat peper en zout en haal dan van het vuur. Snijd de aubergine in plakken van 1½ cm en smeer ze in met de gesmolten knoflookboter. Snijd de paprika in stukken. Meng de rauwe gamba's met een beetje olie, een geperst teentje knoflook, peper en zout.

De Campfire Ring zal inmiddels lekker heet zijn. Gril de ingesmeerde aubergineplakken en paprika op de rand van de ring rondom mooi bruin. Zodra de aubergineplakken bijna klaar zijn, doe je de gamba's met het resterende oliemengsel in het midden van de ring, deze zijn zeer snel klaar.

Leg de aubergine en paprika op een mooie plank of bord en doe hier een schep Pico de Gallo op met daarbij de gamba's.



De omgekeerde sombrero: de Campfire Ring.



### Wat is een Campfire Skillet

Rick: "Dit is een handig gietijzeren pannetje met een lange steel. Ideaal om lekker mee te koken in het kampvuur."

