

Keurslager Manfred Stiekema:
“Kies voor smaken
die elkaar aanvullen,
en varieer naar
eigen smaak.”



Kip met ananas?

Wil je een tropische Hawaiïspies? Combineer dan geen kip met verse ananas. Deze combinatie brengt een chemisch proces op gang, waardoor je kip zuur wordt. Ananas uit blik kan wel!

Spiesen: vaste prik

Het geheim van een perfect bereide spies zit hem in de keus van de ingrediënten, vertelt Keurslager Manfred Stiekema: "Alles wat je eraan rijgt, moet een gelijke garingstijd hebben. En natuurlijk goed bij elkaar smaken!"

Eigenlijk zijn alle typen vlees geschikt voor een spies. "Rund, varken, lam, kip", somt Manfred op. "Kies vlees dat je lekker vindt en dat goed bij elkaar past qua garingstijd. Bij voorkeur iets dat snel klaar is. Urenlang spiesjes draaien, dat werkt niet op een zomerse barbecue-avond."

Combineren

Manfred zit vol inspiratie. "Een 'mixed grill' werkt heel goed. Samengesteld uit bijvoorbeeld een biefstukje, varkenshaas en een kalfsbiefstuk. Maar durf ook eens te kiezen voor wat vetter vlees als een halskarbonade of saté van kippendij. Dat is heerlijk smaakvol! Voor kinderen zijn er feestelijke variaties, zoals plakjes grillworst of mini-gehaktballetjes."

Een combi met gepofte aardappel of groente is voedzaam én kleurrijk. "Traditioneel zijn ui en

paprika erg lekker, maar je kunt ook kiezen voor broccoli. Of asperges, die je heel simpel dwars naast elkaar aan twee prikkers kunt rijgen. Zorg er wel voor dat je groente (op groene asperges na) vooraf blancheert." Nog een tip is het groen van lente-ui. "Veel mensen gooien dat weg. Zonde!" Het is wel slim om te kiezen voor smaken die elkaar aanvullen. "Kip is wat neutraler van smaak, dus goed te combineren met krachtige smaken als die van rookspek. Biefstuk heeft dat dan weer niet nodig."

Visspies

Liefhebbers van vis kunnen ook zeker hun hart ophalen. Wel moet je uitkijken dat je een apart gedeelte van je rooster reserveert voor vis, omdat je anders smaakoverdracht krijgt. Manfred: "Zalm of een gambaspies kun je bijvoorbeeld beter in een aluminium bakje of -folie garen."

Maxispies

Voor wie met groter vlees wil werken, zijn er speciale maxispiesen (zie ook p.23). "Grote ijzeren spiesen voor grote stukken vlees. Het vlees dat het langst nodig heeft op de kolen, doe je er als eerste aan. Begin bijvoorbeeld met een lamskotelet en eindig met een biefstukje. Of ga voor grote stukken picanha. Vervolgens haal je telkens een stukje vlees eraf als het gaar is. Of ga voor stukken picanha, waar je telkens een plakje vanaf snijdt. Tussendoor wat groente of een aardappel om te poffen en je avond kan niet meer stuk!" ●

Laat je inspireren!



Marineer stukjes varkenshaas en omwikkel ze met mager rookspek. Rijg ze aan een spies met lente-uitjes en cherrytomaatjes ertussen.



Voor een kleurrijke mixed-grillspies wissel je kipfilet, varkenshaas en biefstuk af met rode ui, paprika, courgette, lente-ui en broccoli.



Een feestelijke speklapspies maak je door speklapjes te marinieren met mosterdmarinade en ze om een spies heen te vlechten.



TIPS

Vermijd steekvlammen

Gebruik marinades zonder olie. Zo verklein je de kans op druppels vet die door het rooster op de hete kolen vallen en een steekvlam veroorzaken.

Spiesenbadje

Leg houten spiesen de avond ervoor in een bakje water. Zo voorkom je verkooldde stokjes!