



Celebrating 50 years



Big Green Egg.

50 jaar Big Green Egg

De Big Green Egg kent inmiddels een lange geschiedenis waarin vele innovatieve ontwikkelingen, introducties en memorabele momenten plaatsvonden. Reis met ons mee door de historie van Big Green Egg, waarin we een aantal van de highlights met je delen.



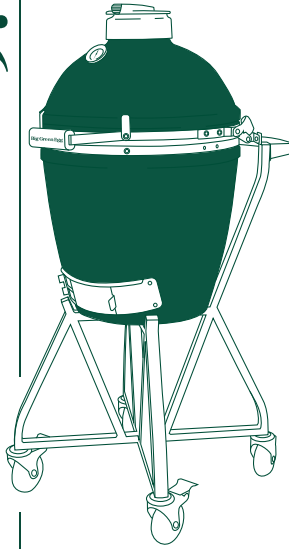
1974



Ed Fisher importeerde de eerste Big Green Eggs vanuit Azië. Hij verkocht deze in zijn pachinko winkel in Atlanta.

Pagina 8

1978



Als vierde model wordt de Medium geïntroduceerd.

Pagina 22

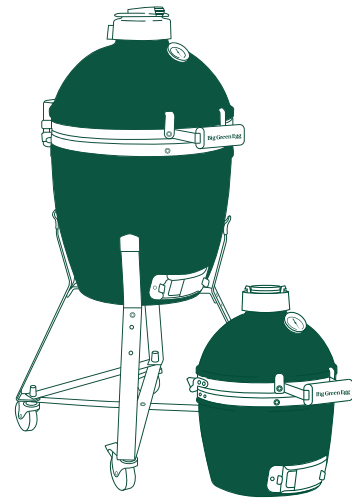
90's



De Big Green Egg verovert de BBQ-scène in de VS. Deze is inmiddels van hoogwaardig keramiek voorzien van porseleinglazuur.

Pagina 8

1976



De Big Green Egg Large krijgt gezelschap van de modellen Small en Mini.

Pagina 23 & 25

80's



De zoektocht naar de beste keramiek vangt aan.

Pagina 14

1998



Het eerste EGGtoberfest vindt plaats in Atlanta.

Pagina 11

2003



De lancering van de convEGGtor maakt de Big Green Egg nog veelzijdiger.

Pagina 68

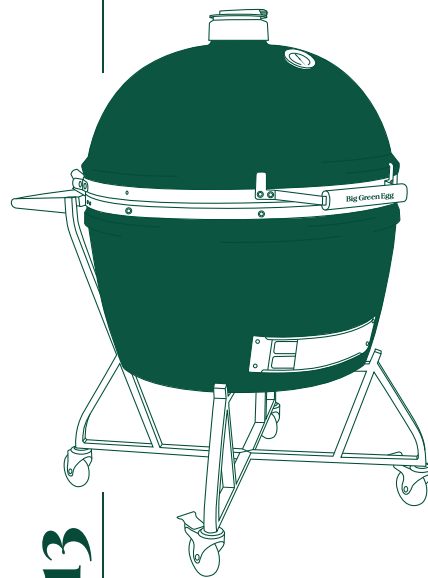
2007



Jonnie Boer omarmt Big Green Egg als eerste Michelinsterrenchef in Europa.

Pagina 92

2013



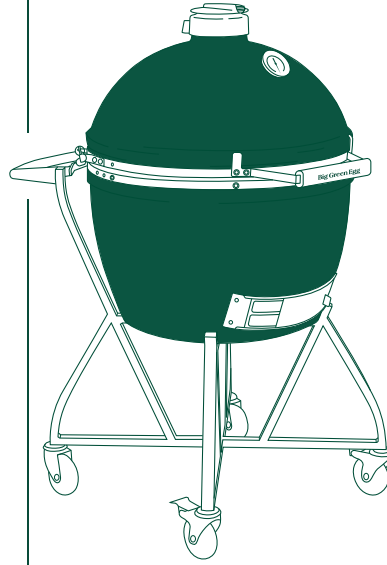
Introductie van de 2XL.

Pagina 19

2005

De Big Green Egg XLarge is een feit.

Pagina 20



2008

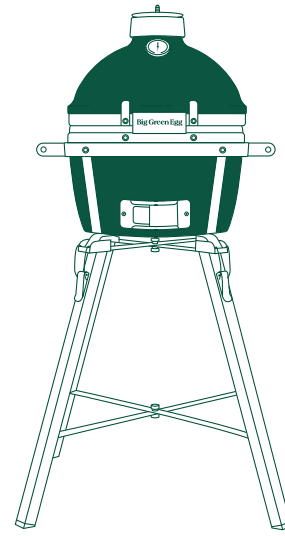


Big Green Egg verspreidt zich als een groene olievlek over Europa.

2014

Lancering van het jongste model: de MiniMax.

Pagina 24



2018



Big Green Egg Europe opent een duurzaam, high-end kantoor.

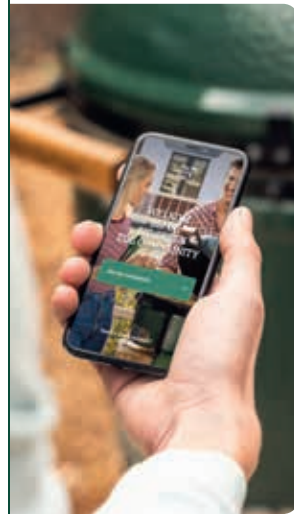
2020



Publicatie van de EGG-bijbel: Modus Operandi.

Pagina 98

2021



Lancering van de Big Green Egg App.

Pagina 108

2022



De productiecapaciteit van de keramiekfabriek in Mexico wordt opnieuw uitgebreid.

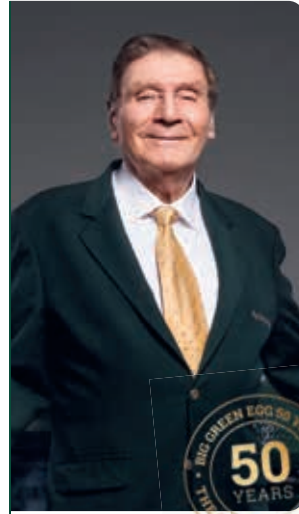
Pagina 14

2023



Meer dan 2000 restaurants in Europa steken dagelijks de houtskool in de Big Green Egg aan.

2024



Big Green Egg herintroduceert de iconische chiminea en viert het gouden jubileum!

Setting the standard since '74.



Editorial

Welkom in de wereld van Big Green Egg. Een wereld die is gebaseerd op een lange geschiedenis, waarbij smaak en kwaliteit altijd voorop hebben gestaan. Ben jij benieuwd naar de ontwikkelingen, innovaties en andere ins en outs door de jaren heen? In dit inspirerende Product Magazine nemen wij je mee op een smaakvolle reis door de tijd van 50 jaar Big Green Egg.

Smaak, een perfecte temperatuurbeheersing, een gelijkmatige garing en duurzaam in gebruik. Het zijn slechts een aantal van de redenen waarom zoveel professionals en consumenten voor de Big Green Egg kiezen. Een outdoor kooktoestel dat in 1974 door Ed Fisher op de Amerikaanse markt werd geïntroduceerd en op basis van vele jaren ervaring werd geperfectioneerd. Een van de hoogtepunten in de 50-jarige geschiedenis van de Big Green Egg dateert uit de jaren 90. Vanaf dat moment wordt de Big Green Egg vervaardigd van uniek en tot op heden ongeëvenaard keramiek. Sindsdien staat Big Green Egg bekend om de constante premium kwaliteit.

In 2002 maakte Europa dankzij Wessel Buddingh' kennis met Big Green Egg, de eerste kamado op de Europese markt. Inmiddels waren er vier modellen en diverse accessoires verkrijgbaar. Dankzij de rijke historie en de opgebouwde kennis over het product werden de mogelijkheden continu uitgebreid. Een successtory die nog altijd voortduurt.

Sinds 2014 bestaat de Big Green Egg family uit maar liefst zeven modellen, zodat er voor ieder een gepast formaat is. Om je te helpen een keuze te maken lichten we elk model uitgebreid toe. Heb je al een EGG in je tuin of op je balkon staan en wil je de mogelijkheden van je Big Green Egg uitbreiden? Of ben je op zoek naar handige tools voor je EGG of de leukste gadgets? Je vindt het allemaal terug in deze jubileumeditie van ons Product Magazine.

Om je te inspireren en motiveren om alles uit je Big Green Egg te halen leggen we daarnaast de belangrijkste kooktechnieken uit en lees je handige tips en praktische weetjes. We duiken in de geschiedenis om ons 50-jarig bestaan te vieren en nemen je in dit bijzondere jaar mee behind the scenes aan de hand van persoonlijke anekdotes en recepten. Van Big Green Egg Inc. in Atlanta, waar Ed Fisher zijn verhaal vertelt, naar Big Green Egg Europe in De Lier, waar Wessel Buddingh' toelicht hoe dit unieke kooktoestel Europa veroverde. Daarnaast nodigen gerenommeerde chefs en enthousiaste foodies je uit in hun (buiten) keuken en delen zij met jou hun passie voor de Big Green Egg. Enjoy!

Team Big Green Egg



8

Official Product Magazine

Over Big Green Egg

- 6 Zo zit de Big Green Egg in elkaar
- 7 Het geheim achter de Big Green Egg
- 14 De beste keramiek en innovatieve details

De modellen

- 16 De 7 verschillende modellen
- 26 Belangrijke basics voor een easy start
- 27 Welk model past het beste bij jou?

Eindeloze kookmogelijkheden

- 28 Kooktechnieken
- 70 Het EGGspander System

Een complete buitenkeuken

- 64 Onderstellen en tafels
- 66 Modular EGG workspace

Aan de slag met jouw EGG

- 60 Houtskool: de allerbeste brandstof
- 62 Alles over rookhout



16



68

Spot de spotlights

Benieuwd naar onze bestsellers? Die hebben we speciaal voor jou in de spotlight gezet. Zo zie je in één oogopslag wat de favoriete accessoires van je mede-EGGers zijn.



104

Inspiratie

- 8 50 jaar Big Green Egg
- 40 Fan van het eerste uur
- 45 Amerikaanse klassiekers
- 56 Big Green Egg Europe
- 92 Chef van het eerste uur
- 96 De chef en zijn Big Green Egg
- 104 Next generation
- 108 De Big Green Egg app

- 61 Accessoires
- 84 Onderhoudstips
- 88 Spare parts
- 91 Always keep on EGGing
- 100 Fan items
- 111 Join the Big Green Egg community



45



28



12

Vraag je Big Green Egg dealer om advies!

Heb je vragen of wil je meer weten over onze Big Green Egg's of de indrukwekkende collectie met accessoires? Erkende Big Green Egg dealers hebben alle expertise in huis om je goed te adviseren. Je vindt de dichtstbijzijnde dealer via de website biggreenegg.nl

Zo zit de Big Green Egg in elkaar

Hoogwaardig keramiek en betrouwbare kwaliteit

DEKSEL MET SCHOORSTEEN

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. De keramiek is voorzien van een beschermende glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van de keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

KERAMISCHE BINNENRING

De keramische binnenring staat op de vuurkorf en zorgt voor de juiste afstand tussen de gloeiende houtskool en het rooster.

KERAMISCHE VUURKORF

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

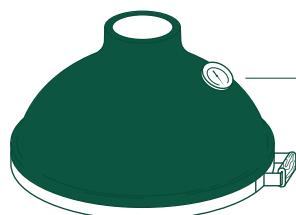
KERAMISCHE BASIS

Keramische, warmte-isolerende basis welke aan de buitenzijde is voorzien van een beschermende glazuurlaag.



REGGULATOR

Voor het reguleren van de luchtstroom en een nauwkeurige temperatuurbeheersing.



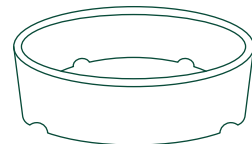
THERMOMETER

Geeft nauwkeurig de temperatuur binnen de EGG weer zonder dat de deksel hoeft te worden geopend.



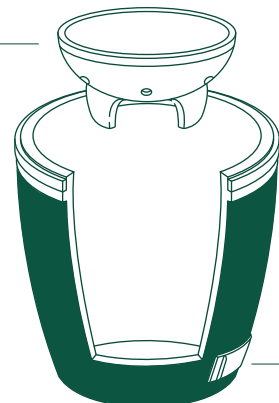
ROESTVRIJSTALEN ROOSTER

Op het roestvrijstalen rooster (Stainless Steel Grid) leg je de te bereiden ingrediënten.



ROOSTER

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt de as in de basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.



LUCHTREGELAAR

In combinatie met de rEGGulator zorgt de luchtregelaar voor zuurstoftoevoer. Hiermee kun je de temperatuur beheersen. Daarnaast kan je via de luchtregelaar de as eenvoudig uit de EGG verwijderen.



OUDE WIJSHEID & INNOVATIEVE TECHNOLOGIE

Voor het idee achter de kamado en de Big Green Egg moeten we eeuwen terug in de tijd. Ruim 3.000 jaar geleden werd de kamado al gebruikt in Oost-Azië als traditionele, houtgestookte klei-oven. Daar werd hij ontdekt, omarmd en meegenomen door Japanners die hem liefkozend 'kamado' noemden, oftewel oven of haard. Eenmaal in Japan ontdekten Amerikaanse soldaten de kamado aan het begin van de vorige eeuw en namen hem als souvenir mee naar huis. In de loop der tijd werd het eeuwenoude model volgens hedendaagse kennis, productietechnieken en innovatieve materialen verder geperfectioneerd. Ook de vooruitstrevende ontwikkelingen in de keramische technologie van NASA hebben bijgedragen aan de totstandkoming van het bijzondere buitenkooktoestel: de Big Green Egg.

HET GEHEIM ACHTER DE BIG GREEN EGG

Amerikanen, Nederlanders: iedereen die de gerechten proeft die op een Big Green Egg gemaakt zijn, valt als een baksteen voor de ongeëvenaard lekkere smaak. Wat is het geheim achter de EGG? Eigenlijk is het de combinatie van een aantal dingen. Het is de keramiek die de warmte weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat. Het is de perfecte luchtcirculatie, waardoor voedsel op de gewenste temperatuur gelijkmatig gaart. En het is het feit dat de temperatuur tot op de graad nauwkeurig te reguleren en behouden is. Zelfs externe temperaturen hebben door de hoogwaardige, warmte-isolerende keramiek geen invloed op de temperatuur binnen de EGG. En – last but not least – zijn looks mogen er natuurlijk ook zijn.

LEVENSLANGE KWALITEIT

Bij Big Green Egg staan we 100% achter ons product. Daarom krijg je ook levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen van de EGG. Hij is gemaakt van buitengewoon hoogwaardige keramiek. Dit materiaal heeft extreem isolerende eigenschappen en maakt de EGG, in combinatie met diverse andere gepatenteerde onderdelen, uniek. De keramiek weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen. Je kunt je EGG keer op keer gebruiken zonder dat de kwaliteit afneemt. Het is dus niet zo gek dat we met het hele bedrijf achter onze EGG's staan.

50 jaar Big Green Egg

De historie van The Evergreen



De afgelopen 50 jaar is Big Green Egg uitgegroeid tot een wereldwijd geliefd merk. Iets wat Ed Fisher, grondlegger van Big Green Egg Inc., in de jaren 70 nooit had durven dromen toen hij de kamado in de westerse wereld introduceerde en het kooktoestel tot in detail perfectioneerde. Ontdek hier de bijzondere historie van The Evergreen.

Hoewel Europa pas aan het begin van de 21e eeuw kennismakte met de Big Green Egg gaat de geschiedenis veel verder terug. De verre voorloper was de houtgestookte tandoor, een keramische kleipot zonder deksel. De tandoor werd zo'n 5.000 jaar geleden al gebruikt als een soort oven om brood in te bakken en vlees in te garen. Deze Aziatische oerkamado is verwant aan de latere mushi-kamado, een rijststomer die ruim 100 jaar geleden van een deksel werd voorzien. Hierdoor kon onder andere de warmte worden vastgehouden en ontstond er controle over het vuur, wat van deze mushi-kamado een bijzonder kooktoestel maakte. Het echte verhaal begint 50 jaar geleden in 1974, toen de VS dankzij Ed Fisher kennismakte met deze Aziatische kamado.

Pachinko House

Ed Fisher, die na zijn tijd bij de marine naar Japan reisde, zag de kamado in het land van de rijzende zon. Eenmaal terug in de VS maakte hij kennis met andere militairen die een of twee kamado's hadden meegenomen om thuis op te koken. Ed deed hetzelfde met het idee ze te gaan verkopen. Niet veel later opende hij in 1974 de deuren van een kleine winkel op Clairmont Road in Atlanta, Pachinko House. Ed: 'Mijn core business bestond uit de import en verkoop van Japanse pachinko machines, een toentertijd populair arcadespel. Maar daarnaast had ik 20 of 30 kamado's geïmporteerd. De pachinko machines waren een seizoensproduct, met

de verkoop van kamado's wilde ik de rustige maanden opvangen.'

Lekker en sappig

'De kamado, wat oven of fornuis betekent, was in die tijd in de VS nog vrijwel onbekend' vervolgt Ed. 'De Amerikaanse barbecuescene kookte op kettle barbecues. Slechts een aantal militairen die ook in Japan gestationeerd waren geweest, hadden dit kooktoestel mee naar huis genomen. Zij voorzagen de kamado van een rooster en gebruikten deze als smoker en barbecue. Ik weet nog dat ik zelf voor het eerst op een kamado kookte en het resultaat proefde, het was verbazingwekkend sappig en lekker! In eerste instantie dacht ik nog dat het misschien toeval was omdat ik trek had, maar de keren daarna smaakte het net zo goed.'

Ed's chicken wings

Om de nieuwsgierigheid van de klanten en passanten te prikkelen en hen kennis te laten maken met het lekkere en sappige resultaat, plaatst Ed Fisher een kamado voor zijn winkel. Hij bereidt er chicken wings op en de bedrijvigheid en de heerlijke geur trekken de aandacht. Ed: 'Ik koos voor kippenvleugels omdat ik weinig budget had en die waren niet zo duur. De mensen die langs kwamen wisten niet wat ze proefden. Ik weet nog dat ik net open was en iemand een kippenvleugel proefde. Een half uur later had ik mijn eerste kamado verkocht. Op dat moment dacht ik, wow, dit kan wel eens wat zijn. Maar ik had nooit gedacht dat het zo groots zou worden.'

Voordelen van een kamado

Vanaf dat moment worden de mensen door eigen ervaring overtuigd van de meerwaarde van dit bijzondere kooktoestel en groeit de populariteit snel, mede door mond-tot-mondreclame. 'De mensen ontdekten de voordelen van een kamado', vertelt Ed verder. 'Want naast het lekkere resultaat verbruikte

deze ook minder brandstof dan een kettle barbecue. De klanten die er een gekocht hadden kookten voor familie en vrienden, die ook enthousiast werden. Na een paar jaar daalde de verkoop van de pachinko machines, op het moment dat de elektronische videospellen hun intrede deden en legde ik de focus helemaal op de verkoop en ontwikkeling van de kamado's.' Op dat moment importeerde Ed Fisher de kamado's nog uit Japan en waren ze in verschillende kleuren geverfd. Maar al snel besloot Ed dat elke kamado voortaan groen moest zijn en noemde hij ze geen kamado meer, maar Big Green Egg. Want dat is wat hij zag als hij ernaar keek!

De beste ter wereld

Naarmate de populariteit groeide speelde het bedrijf in op de behoefte aan meerdere modellen en werden de modellen Mini, Small en Medium geïntroduceerd. Op basis van feedback van zijn klanten en zijn eigen ervaringen perfectioneerde Ed Fisher de kamado's continu. Zo wordt het kooktoestel onder andere voorzien van een dome thermometer en volgt het advies om niet met briketten, maar met natuurlijke houtskool te stoken. Met als resultaat een betere temperatuurcontrole en om ongewenste smaken die briketten soms veroorzaakten te voorkomen. Ed: 'Ook mijn cooking skills verbeterden en ik was nog niet tevreden over de kwaliteit en de thermische eigenschappen van de uit klei vervaardigde kamado's uit Azië. Deze waren kwetsbaar, met als gevolg regelmatig breuken bij het transport en snelle temperatuurverschillen bij het gebruik van de kamado's. De keramiek moest sterker, duurzamer en lichter worden, maar ook betere warmte-isolerende eigenschappen hebben. Ik wilde de beste kamado ter wereld maken.'

The story of...

The Brand

De merknaam Big Green Egg is niet het resultaat van een bedrijfsstrategie en heeft ook geen romantische achtergrond. Ed Fisher adverteerde in kranten en dacht dat niemand zou weten wat een kamado was. Hij wilde het product een Amerikaans klinkende naam geven die men zou onthouden. Terwijl Ed naar een exemplaar keek beseftte hij dat de kamado groot, groen en eivormig was: Big Green Egg! Vandaag de dag zou aan een beslissing als deze ongetwijfeld maanden aan consumentenonderzoek en besprekingen met verschillende commissies voorafgaan. Maar wij danken deze iconische naam slechts aan één man.

Love is...

Heb jij je wel eens afgevraagd waarom de dome en de keramische basis van de Big Green Egg zijn voorzien van een reliëf? Het antwoord is dat hiermee een groter oppervlak wordt gecreëerd waardoor de buitenkant van de keramiek minder heet wordt en het zorgt ervoor dat het unieke groene glazuur beter hecht. Met een beetje geluk heb je een model Large met een hartje in de dome en/of de keramische basis. Een liefdevolle creatie die jaren geleden door een van de vakmensen in de fabriek in Mexico, die de mallen handmatig vervaardigen, werd gecreëerd. Sindsdien is het onderdeel gebleven van de Big Green Egg-traditie!



De ultieme keramiek

De zoektocht naar de ultieme keramiek volgde. Bij het Georgia Institute of Technology (Georgia Tech) werd sinds de jaren '60 al research gedaan naar lichtgewicht keramiek. Met als belangrijkste doel het samenstellen van keramieksoorten die bestand waren tegen extreme hitte, onder andere ten behoeve van de ruimtevaart-activiteiten van de NASA. De hittewerende keramische tegels van de spaceshuttles werden tijdens de vlucht namelijk blootgesteld aan extreem hoge temperaturen. Ed: 'Een van mijn vrienden was werkzaam bij de faculteit waar deze keramieksoorten werden ontwikkeld. Hij adviseerde bij de keuze voor de ultieme keramiek voor de Big Green Egg en tipte een hightech fabriek in Mexico waar de keramische delen gemaakt konden worden. Halverwege de jaren 90 stopten we met de import van kamado's uit Azië en begonnen we met de productie van de Big Green Egg in eigen beheer. Vanaf dat moment werden alle keramische onderdelen in Noord-Amerika geproduceerd en werd elke EGG voorzien van een solide porseleinglazuur. Vandaag de dag komen alle onderdelen uit Amerika.'

Sterk en duurzaam

'De Big Green Egg is de enige kamado die hier volgens strenge kwaliteitsnormen wordt geproduceerd, in tegenstelling tot de meeste kamado's die nog altijd uit Azië komen', vervolgt Ed. 'Gewone keramieksoorten zijn minder solide, minder duurzaam en veel minder warmte-isolerend dan de voor NASA-doeleinden ontwikkelde keramiek waarvan de Big Green Egg is vervaardigd. De keramiek van de Big Green Egg bestaat uit een unieke en zorgvuldig uitgebalanceerde fijne compositie van klei. Dit zorgt voor een fijne structuur van de keramiek en dit maakt het sterk en duurzaam. Door de extreem isolerende werking van de keramiek gaat de Big Green Egg zuinig om met houtskool en is de temperatuur zeer stabiel. Ook absorbeert de fijne keramiek minder vocht uit de ingrediënten dan kamado's met een grovere keramiek. Zo heeft het eindresultaat meer smaak en blijft het sappiger. Een ander belangrijk punt is dat bij verwarming de keramiek uit zet, en bij het afkoelen weer krimpt. Dankzij de superieure structuur van de Big Green Egg keramiek gebeurt dit gelijkmatiger zodat de kans op scheuren minimaal is.'

Big Green Egg goes to Europe

Vanaf dat moment werd het makkelijker de Big Green Eggs te transporteren en tegelijkertijd groeide het distributie- en dealernetwerk in de VS en Canada. 'In 2001 kwam Wessel Buddingh' langs', herinnert Ed zich. 'Hij wilde de Big Green Egg in Europa introduceren. Ik zag iets van mijzelf in hem terug. Wessel had dezelfde drive en visie, dus ik ging deze samenwerking graag aan. Net zoals ik zelf ervaren heb in Amerika waren de eerste jaren een echte uitdaging. Maar uiteindelijk omarmde ook Europa de Big Green Egg. Het is geweldig dat we daar nu ook vele fans hebben.'



Innovaties

Intussen stonden de ontwikkelingen niet stil, wat resulteerde in diverse innovaties. De meest revolutionaire lancering na de introductie van de keramiek was misschien wel die van de convEGGtor, die in eerste instantie Plate Setter werd genoemd. Deze maakte de EGG enorm veelzijdig omdat de Big Green Egg hierdoor kon worden omgebouwd tot een heteluchtoven wat nog meer kooktechnieken mogelijk maakte. De intEGGrated Nest+Handler, die het verplaatsen van de EGG veel makkelijker maakte, en het verbeterde scharniersysteem, om de Big Green Egg nog makkelijker te openen en te sluiten, waren ook mooie verbeteringen en toevoegingen. Daarna kwam de rEGGulator, die een nog betere

temperatuurcontrole mogelijk maakte, de EGGspander en tal van andere accessoires. En ook het gebruik van stalen banden om de keramische basis en de dome is een weloverwogen keuze geweest om de EGGs te perfectioneren. Met als reden dat dit metaal, in tegenstelling tot rvs, bij verhitting met het keramiek mee krimpt en uitzet. Daarnaast zijn er de afgelopen jaren nog een drietal modellen aan de familie toegevoegd: de XLarge, 2XL en de populaire MiniMax.

Big Green Egg 50 jaar

'Het aantal fans groeit nog altijd en daar zijn we trots op. De Big Green Egg is het resultaat van een solide basis en 50 jaar research, ontwikkeling en innovatie, waarbij elk detail uitgebreid is onderzocht en getest.

EGGtoberfest since 1998

In oktober 2024 vindt in Atlanta de 27e editie van het EGGtoberfest plaats, sinds 1998 een jaarlijks terugkerend evenement. Het is een uniek food event, door EGGers voor EGGers, dat ooit is ontstaan via een online forum. Op het forum deelden Amerikaanse EGGers hun liefde voor koken op de Big Green Egg, door ervaringen en recepten uit te wisselen, vragen te stellen en elkaar advies te geven. Iemand stelde voor om elkaar te ontmoeten. Deze ontmoeting vond plaats bij de American Legion Hall in Atlanta waar de houtskool in zo'n 15 Big Green Eggs werd aangestoken en 100 mensen zich verzamelden om van elkaars creaties te proeven. Inmiddels vindt het EGGtoberfest plaats in het baseball stadion van de AAA Gwinnett Stripers: Coolray Field in Lawrenceville, Georgia. Het is uitgegroeid tot een enorm meet, greet en eat evenement met ruim 200 EGGs, waar 3.000 fans vanuit alle uithoeken van de States op afkomen. Het grootste gedeelte van de Big Green Eggs wordt nog altijd bemand door EGGende fans, die hun gerechten aan het publiek laten proeven. Daarnaast koken er verschillende professionals, zoals culinaire grootheden, chef-koks en influencers, die net zo enthousiast over de Big Green Egg zijn als de hobbyisten.



Door de jaren heen hebben we een uniek kooktoestel ontwikkeld en het doel om de beste kamado ter wereld te produceren bereikt. We investeren nog altijd in mogelijke verbeteringen zodat Big Green Egg wereldwijd de beste kamado in zijn soort blijft. Met succes, want de Big Green Egg is vaak gekopieerd, maar nooit geëvenaard', concludeert Ed. 'En het is de bedoeling dat dit de komende 50 jaar zo blijft!'

Smoky chicken wings

Voor ca. 10 personen

INGREDIËNTEN

Kip

2 kg kippenvleugels
barbecuesaus

Pekel

1 ui
1 bol knoflook
2 cm gemberwortel
1 takje rozemarijn
80 g fijn zeezout
15 kardemompeulen
4 stukjes foelie
20 zwarte peperkorrels
6 kruidnagels
1 el chilivlokken
1 tl venkelzaad

Rub

30 g ongemalen vadouvan
10 g witte peperkorrels
5 g gemalen komijnzaad
30 g India kerriepoeder
20 g gerookte paprikapoeder (zoet)
10 g gemalen gember
5 g mosterdpoeder
5 g gemalen nootmuskaat
5 g knoflookgranulaat
20 g selderijzout
30 g donkere basterdsuiker

ACCESSOIRES

convEGGtor
convEGGtor Basket
Stainless Steel Grid
2-Piece Multi Level Rack
(deel van het Eggspander systeem)
Wood Chunks (appel)

VOORBEREIDING

1. Pel en snipper de ui voor de pek. Halveer de bol knoflook in de breedte. Snijd de gemberwortel fijn. Snijd het takje rozemarijn in stukjes.
2. Verwarm 200 milliliter water met het zeezout totdat het zout is opgelost. Haal de pan van het vuur, schenk er 800 milliliter koud water bij en voeg de overige ingrediënten voor de pek toe. Laat volledig afkoelen.
3. Leg de kippenvleugels in een schaal en schenk de pek erbij; zorg ervoor dat de kip helemaal onder staat en laat 3 uur in de koelkast pekelen.
4. Haal de kippenvleugels uit de pek en dep ze met keukenpapier droog. Leg ze op een schaal en zet 1 uur onafgedekt in de koelkast om de kippenvleugels te laten drogen.
5. Maal of wrijf intussen voor de rub de vadouvan, de peperkorrels en het komijnzaad in een specerijenmolen, een koffiemolen of een vijzel fijn. Meng alle ingrediënten voor de rub.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 150 °C. Plaats de convEGGtor in de convEGGtor Basket, leg hier de Stainless Steel Grid op en plaats het 2-Piece Multi Level Rack.
2. Haal de kippenvleugels uit de koelkast en bestrooi ze met de rub (bewaar de rub die je niet nodig hebt in een afgesloten bakje voor een volgende keer). Leg ze in een enkele laag op de roosters. Leg twee kleine appel Wood Chunks op de gloeiende houtskool en plaats de convEGGtor Basket met de kippenvleugels in de EGG. Sluit de deksel en laat de kip ongeveer 60 minuten roken. De temperatuur zal dalen naar ongeveer 100 °C, houd deze temperatuur aan.

3. Breng na 60 minuten de temperatuur van de EGG naar 140 °C en laat de kippenvleugels ca. 30 minuten verder garen.
4. Bestrijk de kippenvleugels met de barbecuesaus en breng de temperatuur van de EGG naar 180 °C. Laat nog ongeveer 30 minuten garen en bestrijk elke 10 minuten met barbecuesaus.
5. Haal de smoky chicken wings uit de EGG en serveer op een mooie schaal.



De keramiek van Big Green Egg

Een klasse apart

De Big Green Egg herken je uit duizenden. Niet alleen door de mooie groene buitenkant, maar ook door de kwaliteit van keramiek. Voor de ontwikkeling van de keramiek is namelijk gebruik gemaakt van de kennis die NASA heeft opgedaan bij het ontwikkelen van de keramiek voor spaceshuttles. Het productieproces vindt exclusief plaats bij een fabriek met ISO-certificering 9001 in Mexico, volgens de strengste kwaliteitsnormen. Mede daardoor is het van zeer hoogwaardige kwaliteit. Het heeft buitengewoon isolerende eigenschappen en weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen.

Dankzij de warmteweerkaatsende keramiek én de vorm van de Big Green Egg ontstaat er een perfecte luchtcirculatie in de EGG, waardoor ingrediënten op de gewenste temperatuur gelijkmatig garen.

Big Green Egg is the original kamado. De afgelopen 50 jaar hebben we een flink aantal technologische innovaties doorgevoerd. Dit blijven we doen zodat Big Green Egg de beste kamado van vandaag, maar ook die van de toekomst blijft.



**Zien hoe de
Big Green Egg
wordt gemaakt?**



**Exacte temperatuur-
beheersing**



**Made in
The Americas**



**De hoogste kwaliteit
keramiek gemaakt volgens
NASA technologieën**



**Eenvoudig aan te steken
en in 15 minuten klaar
voor gebruik**



Levenslang plezier

Levenslange garantie

The last BBQ you will ever buy

Door de unieke combinatie van de constructie, het productieproces en de ongeëvenaarde keramiek is een Big Green Egg een zeer duurzaam kooktoestel met een langere levensduur dan vergelijkbare soorten. Een Big Green Egg kan minstens honderdduizend keer worden verhit zonder aan kwaliteit in te boeten. Een EGG kan dus generatie op generatie mee. Dankzij dit gegeven durven wij dan ook na registratie van de Big Green Egg een levenslange garantie op alle keramische onderdelen te geven en een uitgebreide garantie voor alle overige onderdelen.



**One Big
happy family.**



De Big Green Egg modellen

Als levensgenieter weet je één ding zeker: met een Big Green Egg haal je de premium kamado in huis. Naast grillen kun je op een Big Green Egg onder andere bakken, roken, stomen en (slow) koken. Het is dus niet gewoon een barbecue, het is een complete buitenkeuken. De culinaire mogelijkheden zijn eindeloos. De vraag is dus niet waarom je een EGG wilt, maar welke van de 7 modellen het beste bij je past. Om je bij deze zoektocht te helpen hebben we de modellen kort omschreven. Ontdek zelf dat hoe klein of groot je gezin, vriendenkring en je tuin (of terras) ook is, er altijd een matching EGG is.

Heb jij je keuze gemaakt of twijfel je nog welk model het wordt en wil je zien hoe de EGG in jouw tuin of cave, op je terras of je balkon staat? Scan de QR-code met je smartphone en plaats de Big Green Egg virtueel bij jou thuis. Bijvoorbeeld in een IntEGGrated Nest+Handler, met of zonder EGG Mates of in een Modular EGG Workspace.



2XL

Groot, groter, grootst. De Big Green Egg 2XL is het grootste lid van de Big Green Egg-familie en de grootste kamado die op de markt verkrijgbaar is. Alles aan dit model is indrukwekkend: het gewicht, de omvang, de hoogte en het kookoppervlak. De 2XL is een echte eyecatcher. Je zou het misschien niet verwachten, maar met behulp van een IntEGGrated Nest+Handler is de 2XL nog steeds makkelijk te verplaatsen. En dankzij een slim scharnier-mechanisme gaat ook het openen van de EGG heel eenvoudig. Een grootheid qua formaat en culinaire mogelijkheden, maar zonder de sterallures.

Specificaties

Rooster: Ø 73 cm
Kookoppervlak: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Hoogte: 90 cm

Code 120939
€ 4.634,00

De belangrijkste basics

- IntEGGrated Nest+Handler
- 2x Half convEGGtor Stone
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



XLarge

Heb je een grote familie en/of vriendengroep? Of kook je professioneel, bijvoorbeeld als cateraar voor grote groepen? Dan is de Big Green Egg XLarge jouw partner in crime. Je kunt grote gezelschappen laten genieten van smaakvol gegaarde ingrediënten en gerechten. Dankzij de diameter van het rooster van 61 centimeter zijn grote stukken vlees, vis of meerdere pizza's tegelijk geen fantasie meer, maar realiteit. En is 61 centimeter nog net niet genoeg? Het kookoppervlak is eenvoudig uit te breiden met de speciale 5-Piece EGGspander Kit. Koken op hoog niveau, dat is een feit!

Specificaties
Rooster: Ø 61 cm
Kookoppervlak: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Hoogte: 78 cm

Code 117649
€ 2.650,00

De belangrijkste basics

- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Large

De Big Green Egg Large is het meest populaire model van de Big Green Egg-familie. Op het kookoppervlak van de Large maak je met gemak al jouw favoriete gerechten én die van familie en vrienden. Tegelijk als dat moet, want op de Large heb je genoeg ruimte om voor 8 personen te koken. Met al die ruimte bereid je op de Large ook heel makkelijk complete driegangenmenu's. Wil je het maximale uit je EGG halen? Dan is de Large ook jouw perfecte match, want het is het model waarvoor de meeste accessoires beschikbaar zijn. En daarmee zijn de mogelijkheden van deze alleskunner, de naam zegt het al, Large.

Specificaties
Rooster: Ø 46 cm
Kookoppervlak: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Hoogte: 84 cm

Code 117632
€ 1.833,00

De belangrijkste basics

- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Medium

De Big Green Egg Medium is compact genoeg voor in een kleine stadstuin, patio of op een balkon, maar groot genoeg om voor 6 tot 8 personen op te grillen, roken, stoven of bakken. Met de Medium in je tuin nodig je dus heel makkelijk een aantal familieleden of vrienden uit om samen te genieten. Mede daarom is deze EGG een van onze populairste modellen. Met de bijpassende convEGGtor en de Baking Stone verander je de Big Green Egg Medium in een handomdraai in een pizza-oven waarin je zelf de lekkerste pizza's maakt. Want ook al is het de Medium, hij is allesbehalve gemiddeld!

Specificaties
Rooster: Ø 40 cm
Kookoppervlak: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Hoogte: 72 cm

Code 117625
€ 1.373,00

De belangrijkste basics

- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Small

Is outdoor cooking het voorrecht van mensen met een tuin? Nee hoor! De Big Green Egg Small is de favoriete huisgenoot van stadsmensen met een balkon of kleine patio. De Small is compact en toch kook je er met gemak de sterren van de hemel op voor 4 tot 6 personen. Omdat het rooster van de Small lager ligt dan dat van de MiniMax (p. 24) is de Small geschikter voor grotere bereidingen, ook al hebben ze allebei een even groot kookoppervlak. De Big Green Egg Small is misschien klein, hij levert wel grote prestaties!

Specificaties
Rooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Hoogte: 61 cm

Code 117601
€ 1.095,00

De belangrijkste basics

- EGG Nest
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



MiniMax

Zijn formaat is misschien niet indrukwekkend, maar dat maakt de Big Green Egg MiniMax ruimschoots goed met zijn prestaties. Hij is maar 7 centimeter hoger dan de Big Green Egg Mini, maar heeft een veel groter kookoppervlak, vergelijkbaar met dat van de Big Green Egg Small. En dat geeft je genoeg ruimte om voor 4 tot 6 personen te koken. En ga je erop uit? Met een gewicht van 35 kilogram hoef je geen professioneel gewichtheffer te zijn om de MiniMax mee te nemen. In de standaard meegeleverde EGG Carrier is dat geen probleem! Upgrade hem met het Portable Nest en Acacia Wood EGG Mates en je kunt overal waar je wilt op comfortabele kookhoogte werken.

Specificaties

Rooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm

Inclusief EGG Carrier
Code 119650
€ 1.185,00

De belangrijkste basics

- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool



Mini

De Big Green Egg Mini is het kleinste en lichtste lid van de Big Green Egg-familie. Hij is ideaal om mee te nemen naar de camping, boot of picknick. Of om thuis gewoon in de EGG Carrier direct op tafel te zetten. Maar om heel eerlijk te zijn: als je dit model EGG hebt, ga je waarschijnlijk nooit meer ergens heen zonder je Mini. Dankzij zijn gewicht van 17 kilogram gaat het verplaatsen van de Mini heel eenvoudig. Je kunt het jezelf nog makkelijker maken door ook een EGG Carrier voor de Mini aan te schaffen. Kook je meestal voor 2 tot 4 personen? Dan is dit reislustige lichtgewicht jouw ideale Big Green Egg-model.

Specificaties

Rooster: Ø 25 cm
Kookoppervlak: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Hoogte: 43 cm

Code 117618
€ 762,00

EGG Carrier Mini
Code 116451
€ 110,00

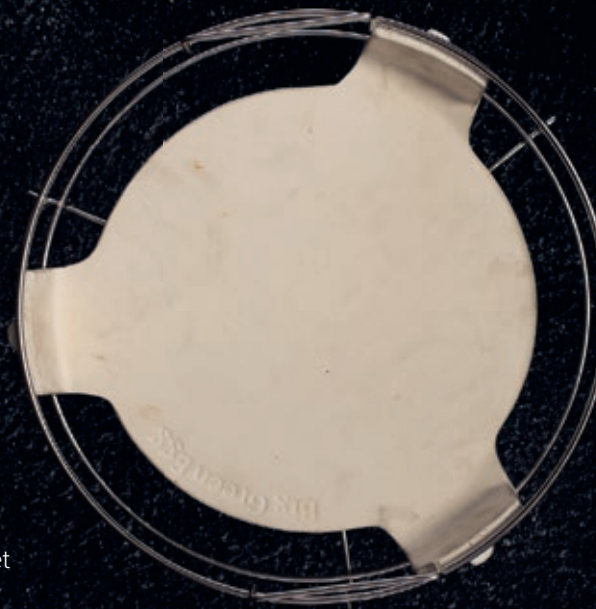
De belangrijkste basics

- EGG Carrier
- convEGGtor
- Charcoal 4,5 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

The essential Big Green Egg collection:








Een easy start

Speciaal voor de beginnende EGGer hebben we een starterspakket samengesteld met hierin de belangrijkste basics. Is je wensenlijst voor je verjaardag ook meteen klaar.



Vergelijk de verschillende modellen

Benieuwd welk model Big Green Egg het beste bij jou past? Vergelijk hieronder onze modellen in één oogopslag op diameter, kookoppervlak, gewicht en hoogte.

MODELLEN	GRID DIAMETER	OPPERVLAKTE	GEWICHT	HOOGTE
 2XL	73 cm	4185 cm ²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm ²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm ²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm ²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm ²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm ²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm ²	17 kg	43 cm

**Smoke,
Roast,
Steam,
Bake,
Grill.**



**A new day,
a new dish.
Forever.**

De Big Green Egg heeft een temperatuurbereik van 70°C - 350°C graden waardoor je er allerlei kooktechnieken op kunt loslaten. Smoke, roast, steam, bake en grill; het is een eitje op jouw Big Green Egg. Van gegrilde bavette of ribeye tot vegetarische curry en Madrileense stoofpot. Aan de slag met gerookte coquilles, desembaguettes, een Aziatische kippensoep of goedgevulde groentequiche. Niets is te gek! Met een Big Green Egg gaat er een nieuwe wereld voor je open. Je verlegt je culinaire grenzen en verbaast jezelf en je gasten. Laat je creativiteit maar stromen en geniet.

Naast deze vijf bekende kooktechnieken zijn er veel meer mogelijkheden voor het koken op je Big Green Egg. Denk bijvoorbeeld aan roerbakken of stoven. Lees hierover meer in de blog.



Scan de QR-code of kijk op
[biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/
de-veelzijdigheid-van-een-kamado](https://biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/de-veelzijdigheid-van-een-kamado)



S M O K E

Kooktechniek Roken

Zin in homemade warmgerookte zalm, een lekkere gerookte eendenborst of pulled pork? Dat maak jij natuurlijk zelf in je Big Green Egg! Want dankzij de deksel tover je een EGG heel makkelijk om in een rookoven om zelf ingrediënten nog meer smaak te geven.

Roken is ooit uit noodzaak ontstaan om de houdbaarheid van ingrediënten te verlengen. Daarnaast werd het voedsel direct gegaard en kreeg het een heerlijk aroma. Oorspronkelijk was het roken van ingrediënten niet als smaakmaker bedoeld, maar de rook voegde wel een heerlijke smaak toe. Daarom is roken vandaag de dag nog altijd een geliefde kooktechniek, waarbij je gebruik maakt van hout als een natuurlijke smaakmaker.

Roken met snippers en chunks

Om je Big Green Egg als rookoven te gebruiken heb je rookhout nodig, in de vorm van de Wood Chips (houtsnippen), Wood Chunks of een Wooden Grilling Plank (rookplank, zie rooktips). Voor rooksessies met snippers en chunks is de opstelling in je EGG hetzelfde. Als de EGG op temperatuur is strooi je een handje Wood Chips op de gloeiende houtskool of je legt er twee of drie Wood Chunks op. Daarna plaats je de convEGGtor met daarop een Drip Pan, om eventueel druipend vet op te vangen zodat je convEGGtor schoon blijft. Vervolgens leg je de Stainless Steel Grid in de EGG met daarop het ingrediënt dat je wilt roken. Rook je bijvoorbeeld een mooi stuk buikspek, een staartstuk of een eendenborstfilet? Leg het dan met de vetlaag naar boven, zodat de heerlijke smaak van het vet dat smelt in het vlees trekt.

De temperatuur van de EGG

Bij roken met snippers en chunks houd je in de meeste gevallen een temperatuur tussen de 70 en 120 °C aan. Dunnere ingrediënten die een minder hoge kerntemperatuur nodig hebben, of ingrediënten als fruit dat niet hoeft te garen, rook je tussen de 70 en 90 °C. Op deze manier krijgt de rook de tijd zijn werk te doen zonder dat het ingrediënt te snel gaart. Grotere delen als varkensnek en/of -schouder voor pulled pork en bijvoorbeeld

brisket kun je op hogere temperaturen tussen de 90 en 120 °C roken omdat het langer duurt voordat deze gaar zijn. Houd er bij het op temperatuur brengen van de EGG overigens rekening mee dat de temperatuur in de EGG bij het plaatsen van de convEGGtor zo'n 40 tot 50 °C daalt. Je stookt de EGG dus hoger op dan de temperatuur waarop je wilt roken.

Snippers of chunks?

Maar wanneer kies je nu voor roken met Wood Chips of juist voor Wood Chunks? Eigenlijk is dit heel eenvoudig. De kleinere snippers gebruik je voor de kortere rooksessies, tot ongeveer een half uur. Ideaal voor het roken en garen van vis en gevogelte en niet te dikke stukken vlees, maar bijvoorbeeld ook om ingrediënten als couscous te roken. Staat er een langere rooksessie voor een lekker groot stuk vlees op het menu? Dan kies je voor chunks. Simpelweg omdat ze langdurig roken. Het weken van snippers mag, maar hoeft niet. Soms worden snippers geweekt om te voorkomen dat ze vlam vatten. Maar omdat je de deksel van de EGG direct sluit zullen de vlammen door de geringe zuurstoftoevoer snel doven.

Spelen met smaak

Naast de verschillende soorten rookhout zijn er ook verschillende 'smaken', dit is afhankelijk van de houtsoort. Hout van fruitbomen, zoals appelhout en kersen zijn vrij mild, terwijl mesquite en hickory een intens rookaroma afgeven. Houd als leidraad aan dat je ingrediënten met milde smaken het beste kunt combineren met een milde houtsoort. Tegenover ingrediënten die, al dan niet door een rub of marinade, veel smaak bevatten kun je gerust een houtsoort zetten die een intensere smaak overdraagt. Pecan matcht over het algemeen met alle ingrediënten. Binnen deze kaders kun je prima spelen met de aroma's van de verschillende soorten rookhout. Ga gewoon lekker experimenteren, zo ontdek je vanzelf jouw favoriete combinaties!

Rooktips

- Pas bij roken met houtsoorten met een zeer intens aroma op voor overdosering. Teveel rook kan een bittere smaak geven, terwijl een iets mindere rooksmak nog altijd voor een lekker resultaat zorgt.
- Meer weten over de verschillende soorten en smaken rookhout? Op pagina 62-63 leggen we ze uitgebreider uit.
- Bij het gebruik van een Wooden Grilling Plank gebruik je geen convEGGtor, maar leg je de geweekte plank met daarop het ingrediënt direct op de Stainless Steel Grid. Hierdoor zal de onderkant van de plank gaan smeulen. Houd bij deze vorm van roken een temperatuur tussen de 175 en 225 °C aan. Ideaal voor delicate ingrediënten als visfilets, garnalen, coquilles, groenten, olijven en kleine gerechtjes.

Benodigde accessoires



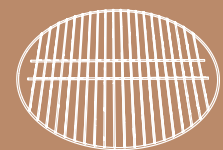
Wood Chunks / Wood Chips



convEGGtor



Drip Pan



Stainless Steel Grid



ROAST

Kooktechniek Roosteren

Roosteren en grillen zijn twee kooktechnieken die regelmatig door elkaar worden gehaald, terwijl er wel degelijk grote verschillen zijn. Kleinere of in plakken gesneden ingrediënten gril je, waarbij de contacthitte met het gietijzeren rooster een belangrijke rol speelt. Grotere ingrediënten rooster je, waarbij nauwelijks of geen sprake is van contacthitte.

Roosteren is een techniek waarbij je vaak grote delen vlees of wild, heel gevogelte, vissen of bijvoorbeeld hele groenten als een knolselderij of een bloemkool op een vrij hoge temperatuur gaart, waardoor deze een mooi en egaal bruin kleurtje krijgen. Bij vlees, vis, wild of gevogelte gaar je het ingrediënt tot een bepaalde kerntemperatuur en bij groenten totdat ze de gewenste bite hebben. Je kunt zelfs een hele ananas roosteren waardoor de van nature in de ananas aanwezige suikers karamelliseren wat voor een heerlijke smaak zorgt. De roasting taste van de Big Green Egg krijg je er als bonus bij!

Verschillende manieren

Je kunt op twee verschillende manieren roosteren: als in een oven of met behulp van de rotisserie. In beide gevallen stook je de Big Green Egg meestal op tot een temperatuur tussen de 175 en 200 °C waardoor je ingrediënt mooi kleurt. Bij grote braadstukken kun je er ook voor kiezen eerst een lagere temperatuur aan te houden van zo'n 130 tot 140 °C zodat het ingrediënt of gerecht eerst langzaam gaart. Tegen het einde van de bereidingstijd verhoog je de temperatuur naar de eerdergenoemde 175 tot 200 °C om het product een mooie kleur en - in sommige gevallen - een krokante korst te geven.

Roosteren als in een oven

Voor de traditionele manier van roosteren in de Big Green Egg plaats je, als de houtskool gloeit, de convEGGtor met daarop een Drip Pan en de Stainless Steel Grid. Als je het handig vindt kun je eventueel het Ribs and Roasting Rack met daarin het product op je rooster plaatsen. Dankzij de convEGGtor is er geen sprake van directe stralingswarmte van

de houtskool en slechts deels van contacthitte (de warmte van het rooster) omdat het rvs warmte minder opslaat en afgeeft dan een gietijzeren rooster. De garing en kleuring van je product vinden grotendeels plaats dankzij de airflow in de EGG en de weerkaatsing van de warmte door de keramiek. Daarom noemen we dit een indirecte kooktechniek.

Iets lekkers voor erbij

Maak door op deze manier te roosteren bijvoorbeeld een heerlijk stuk buikspek, een (gevulde) rollade, rosbief, een hertenrack, beer can chicken of de eerdergenoemde groenten en fruit. Bij beer can chicken is er overigens helemaal geen sprake van contacthitte omdat de kip niet op het rooster ligt. Wil je tijdens het roosteren tegelijkertijd aardappeltjes of groenten in een skillet bakken en past dit niet op het standaard rooster? Door het 2-Piece Multi Level Rack te plaatsen breid je de capaciteit van je EGG uit. Plaats de skillet op dit verhogingsrooster en terwijl je basisproduct roostert maak jij tegelijkertijd iets lekkers voor erbij.

Roosteren met de Rotisserie

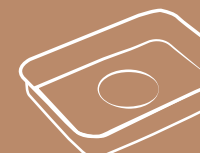
De ultieme manier van roosteren is door je product met behulp van de Rotisserie te garen. Bij deze techniek rooster je het ingrediënt in de regel direct boven de gloeiende houtskool, wat voor nog meer roasting taste zorgt. Dankzij de rotatie van de Rotisserie wordt je product niet continu blootgesteld aan de stralingswarmte van de gloeiende houtskool waardoor de kans op verbranden nihil is als je de temperatuur in acht houdt. Wil je geen enkel risico lopen? Dan kun je ook bij deze manier van roosteren de convEGGtor met daarop een Drip Pan tussen de houtskool en de Rotisserie plaatsen. Bij roosteren met de rotisserie bind je bijvoorbeeld buikspek op tot een rollade die je aan het spit rijgt en met de spitvorken vastklemt, maar de Rotisserie maakt het ook mogelijk om bijvoorbeeld verschillende plakken groenten, shoarma, gyros van kipdijfilets of procureurlappen te maken. In combinatie met de bijpassende Tumbler Basket kun je ook kleinere stukjes groenten, kipvleugels en zelfs noten en koffiebonen roosteren.

Benodigde accessoires

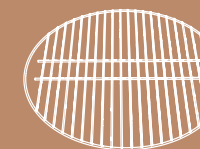
1. Roosteren als in een oven



convEGGtor



Drip Pan



Stainless Steel Grid

2. Roosteren met de Rotisserie



Rotisserie



STEAM

Kooktechniek Stomen

Stomen? Daar heb je toch een speciale stoomoven of stoompan voor nodig? Niet als je een Big Green Egg hebt, want stomen is een van de vele kooktechnieken die er met een EGG mogelijk zijn. Maar wat maakt een EGG zo geschikt om te stomen en hoe doe je dat eigenlijk?

Stomen in een Big Green Egg is eenvoudiger dan je misschien denkt en het heeft diverse voordelen ten opzichte van stomen in een stoomoven of een stoompan. Een stoomoven moet je vaker schoonmaken dan een conventionele oven en bij stomen in een pan heb je of een speciale pan of een extra stoommandje nodig. Bij stomen in de Big Green Egg is hier geen sprake van. Maar het grootste voordeel van stomen in de EGG is de heerlijke smaak die je ingrediënten krijgen.

Zacht en sappig

Eten stomen is niets meer of minder dan garen bij een hoge luchtvochtigheid in een hete omgeving. Dankzij de deksel en de keramiek van de EGG is de luchtvochtigheid in deze kamado al hoog, waardoor ingrediënten lekker zacht en sappig blijven. Stoom je ze in je EGG dan creëer je een nog hogere luchtvochtigheid met een nog sappiger resultaat. Het makkelijkste lijkt misschien om een Drip Pan met kokend water of een ander vocht op de convEGGtor onder het rooster te zetten. Maar laat dat maar aan anderen over. Er is namelijk een veel eenvoudigere manier met een veel beter en smaakvoller resultaat.

Directe bereiding

Stomen in je Big Green Egg is een directe bereiding waarvoor je, naast je ingrediënten, enkel de meegeleverde Stainless Steel Grid en een Cast Iron Skillet (of een Dutch oven) nodig hebt. Tijdens het proces maak je gebruik van de gloed van de houtskool (stralingswarmte) en convectiewarmte: de airflow binnen je EGG en de weerkaatsing van de warmte door de keramiek. Er is geen sprake van directe contacthitte met het te stomen ingrediënt waardoor dit, ondanks de hoge aanvangstemperatuur, langzaam gaart.

Zo doe je het

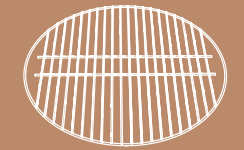
Houd bij stomen een aanvangstemperatuur aan van zo'n 220 °C. Snijd terwijl de EGG op temperatuur komt stevige groenten, als wortelgroenten, knolgewassen of koolsoorten, in gelijke reepjes zodat ze tegelijkertijd gaar zijn. Of gebruik bij een visbereiding bijvoorbeeld zeekraal. Is de EGG op temperatuur? Plaats dan de skillet met daarin de gelijkmatig verdeelde groenten op het rooster. Schenk er een laagje van ongeveer 1 centimeter koud vocht naar keuze bij en leg je basisingrediënt op de groenten. Zorg er hierbij voor dat het basisingrediënt het vocht niet raakt. Raakt het vocht het basisingrediënt wel? Dan ga je niet stomen, maar pocheren. Sluit tenslotte de deksel van de EGG en zet de luchtregelaar en de rEGGulator iets verder open.

Door de extra zuurstoftoevoer gaat de houtskool feller gloeien waardoor er meer stralingswarmte ontstaat en het vocht in de skillet snel opwarmt. Na ongeveer 6 minuten zal dit een temperatuur van 80 °C hebben bereikt waardoor er stoomontwikkeling ontstaat. Open tijdens de bereiding de deksel van de EGG zo min mogelijk om te voorkomen dat de stoom ontsnapt.

Boordevol smaak

De bereidingstijd van je ingrediënt is afhankelijk van datgene wat je stoomt. Een stukje visfilet zal na zo'n 10 tot 15 minuten gaar zijn, terwijl een kipfilet zo'n 25 minuten nodig heeft. De keuze van het vocht? Die is aan jou. Water kan altijd, maar het is – opnieuw afhankelijk van je basisingrediënt – ook lekker om bijvoorbeeld witte wijn, vis- of gevogeltebouillon of zelfs een scheut whisky toe te voegen. Eén ding is zeker, het resultaat is zacht en sappig en smaakt zeker naar meer! Tijdens het stomen nemen de ingrediënten elkaars smaken en die van de houtskool op. Het is dus niet alleen heerlijk om je basisingrediënt en de groenten te serveren, het vocht zit ook boordevol smaak. Serveer er garnituur met een bite bij, dan is je gerecht helemaal in balans.

Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



Cast Iron Skillet



BAKE

Kooktechniek Bakken

Bakken? Daarvoor steek jij voortaan de houtskool in de Big Green Egg aan. Want voor welke kooktechniek je de EGG ook gebruikt, het resultaat smaakt altijd naar meer. Ben je benieuwd hoe je de Big Green Egg gebruikt om te bakken? Dat leggen we je hier uit.

Zoals je misschien weet bouw je de Big Green Egg heel eenvoudig om tot een heteluchtoven door de convEGGtor erin te plaatsen voordat je het rooster in de EGG legt. Een houtskoolgestookte oven die voor een egale garing én voor extra smaak zorgt. Dit maakt de Big Green Egg nog veelzijdiger.

De EGG als oven

Het is dé opstelling om onder andere brood, quiches, taarten, desserts en pizza's en flammkuchen te bakken bij temperaturen tussen de 180 en 300 °C. Omdat je bij deze techniek de convEGGtor als een hitteschild in je EGG plaatst is er geen sprake van directe stralingswarmte van de houtskool. Daarom noemen we het een indirecte kooktechniek. De weerkaatsing van de warmte door de keramiek en de airflow binnen je EGG, zorgen voor de garing.

Bakken met een hete Baking Stone

Nadat je de convEGGtor hebt geplaatst leg je de Stainless Steel Grid in de EGG met daarbovenop in de meeste gevallen de Baking Stone, ook wel bekend als de pizzasteen. Voor korte, hete bakbereidingen als die van pizza's en flammkuchen is het noodzakelijk de Baking Stone voor te verwarmen. Hierdoor creëer je een steenoven en krijgen je pizza's of flammkuchen een lekkere krokante bodem. Je legt de steen dus tijdens het op temperatuur brengen van je EGG alvast op het rooster, zodat de Baking Stone heet genoeg is wanneer je gaat bakken.

Bakken met een koude Baking Stone

Voor langere bereidingen bij temperaturen rond de 200 °C, zoals het bakken van cake, taarten, ovendesserts, quiches en broden, vormt de Baking Stone een extra hitteschild, om te voorkomen dat de bodem van je baksel verbrandt. Leg daarom voor deze bakbereidingen, als de EGG - inclusief convEGGtor en Stainless Steel Grid - op temperatuur is, juist een koude Baking Stone in de Big Green Egg. Plaats de cake- of taartvorm direct op de steen of leg je brooddeeg erop. Op die manier warmt de Baking Stone langzaam op en zorgt deze voor extra bescherming om de bodem van je baksel geleidelijk te laten garen, zonder te verbranden.

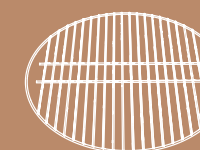
Aan de slag

Ben jij benieuwd naar wat de Big Green Egg aan jouw bakbereidingen toevoegt? Ga gewoon aan de slag. Kies een van je favoriete recepten voor in de oven om deze in de EGG te bakken en proef het verschil!

1. Bakken als in een oven



convEGGtor



Stainless Steel Grid



Baking Stone



GRILL

Kooktechniek Grillen

Toen de Big Green Egg 50 jaar geleden werd geïntroduceerd gebruikte men deze voornamelijk om te grillen. Pas later werd de EGG, mede door de ontwikkeling van de diverse accessoires, ook voor vele andere kooktechnieken gebruikt. Grillen blijft echter een onmisbare basistechniek.

Grillen is een snelle bereiding bij een relatief hoge temperatuur die meer mogelijkheden biedt dan je misschien denkt. Het is de perfecte techniek om bijvoorbeeld een sappige steak, een smaakvolle groentespies of een lekker visje te bereiden. Over het algemeen houd je hierbij een temperatuur aan tussen de 180 en 250 °C. Door de hoge temperatuur krijgt vlees of gevogelte een mooie bruine buitenkant en blijft de binnenkant lekker sappig en mals. In de regel leg je de ingrediënten op het rooster direct boven de hitte van de houtskool. Het wordt ook wel de directe methode of directe grillmethode genoemd.

Deksel gesloten

Tijdens het grillen garen de ingrediënten dankzij de gloed van de houtskool (stralingswarmte), de hitte van het rooster (contacthitte) en door convectiewarmte. Onder convectiewarmte valt de airflow binnen je EGG en de weerskaatsing van de warmte door de keramiek. Het is dan ook belangrijk om de deksel na elke handeling te sluiten. Naast het voordeel van de convectiewarmte kun je hierdoor de temperatuur in de Big Green Egg perfect regelen en houd je een constante temperatuur. Een gesloten deksel zorgt bovendien voor een goede luchtvochtigheid in de EGG waardoor je ingrediënten sappiger blijven, ook als je ze grilt. Leg bovendien het rooster ook nooit helemaal vol om te voorkomen dat je de airflow belemmert.

Het perfecte rooster

Je kunt grillen op de Stainless Steel Grid, maar de Cast Iron Grid is er speciaal voor bestemd. Een gietijzeren rooster zorgt voor mooiere grillstrepen doordat het de eigenschap heeft om warmte goed op te nemen en aan het ingrediënt af te geven. Dankzij de robuuste V-vorm van de spijlen van

het rooster gebeurt dit heel geconcentreerd. Kom niet in de verleiding om je rooster om te keren om bredere strepen te creëren, de warmte zal dan minder geconcentreerd zijn. Zorg er altijd voor dat het gietijzeren rooster zo'n 10 minuten voordat je gaat grillen op de gewenste grilltemperatuur is opgewarmd. Dan heeft het rooster voldoende warmte opgenomen.

Indirect grillen

Uitzondering bevestigt de regel, want naast de veelgebruikte directe grillmethode kun je ook indirect grillen. Een methode die niet zo vaak wordt gebruikt, maar wel heel handig kan zijn. Hierbij plaats je de convEGGtor, eventueel met daarop een Drip Pan, onder de Cast Iron Grid zodat de directe stralingswarmte ontbreekt. Het ingrediënt leg je op het rooster, dit wordt gegrild en gaart rustig dankzij de ovenwerking van de EGG. De bereiding duurt daardoor iets langer, maar voorkomt vlammen door eventueel vet dat op de houtskool druipt. Daarnaast is het indirect grillen bijzonder geschikt voor bijvoorbeeld het grillen van kwetsbare ingrediënten als fruit dat niet hoeft te garen maar waar je wel een mooie grillstreep op wilt. Het grillen van fruit doe je vooral om de in het fruit aanwezige natuurlijke suikers te laten karamelliseren. Hierdoor wordt je fruit heerlijk zoet en smaakt het nog lekkerder!

Combinatietechniek

Je kunt vrijwel alle ingrediënten grillen zolang ze niet te dik of te groot zijn. Het is tenslotte niet de bedoeling dat de buitenkant verbrand en de binnenkant nog niet gaar is. Is je steak bijvoorbeeld dikker dan zo'n 5 centimeter, dan gebruik je een combinatie techniek: de reverse sear methode. Hierbij gaar je het vlees eerst indirect met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een paar graden onder de gewenste kerntemperatuur om het vervolgens direct op een (opgewarmd!) gietijzeren rooster te grillen om die mooie en smaakvolle grillstrepen te creëren.

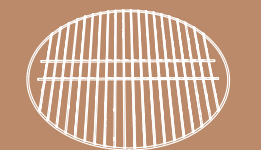
Grilltips

- Wil je kleinere ingrediënten, zoals schelpdieren en in stukjes gesneden groenten grillen? Leg dan de Stainless Steel Grid in je EGG met daarop de Half Perforated Grid met de ingrediënten. Ze vallen dan niet tussen de spijlen van het grillrooster door en je kunt de Grid in één handeling uit je Big Green Egg halen.
- Heb je vlees of gevogelte gegrild? Dek het daarna losjes af met aluminiumfolie en laat 5-10 minuten rusten. Hierdoor verliest het tijdens het aansnijden veel minder vocht.
- Vis en bepaalde groenten als witlof en in parten gesneden little gem zijn vrij kwetsbare producten. Vet daarom het rooster en je product voordat je gaat grillen nog even in met een neutrale plantaardige olie.

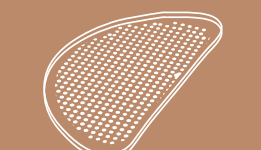
Benodigde accessoires



Cast Iron Grid



Stainless Steel Grid



Half Perforated Grid

Fan van het eerste uur



Marc de Groot

Sinds de introductie van Big Green Egg in Europa hebben steeds meer mensen het gemak en de vele mogelijkheden van de EGG ontdekt. Eén van hen is levensgenieter en bourgondiër Marc de Groot, een fan van het eerste uur die al in 2008 zijn eerste EGG kocht. Zijn motto? Werken met mooie producten en daar gewoon iets lekkers van maken.

De eerste keer dat Marc over de Big Green Egg hoorde was tijdens een groot feest. Marc werd 40 en vierde dat in zijn eigen achtertuin. 'Een goede vriend van mij had bedacht dat ik het wel leuk zou vinden als er tijdens het feest een heel varken aan het spit zou worden geroosterd', vertelt Marc lachend. 'Op een gegeven moment was ik met de slager die dit regelde aan het babbelen en hij merkte al snel mijn enthousiasme voor mooie ingrediënten en koken. Dankzij mijn moeder en mijn oma, een dochter van een hotelier, en doordat ik in verschillende landen heb gewoond, vond ik koken altijd al fantastisch. Het advies van de slager: "Weet je wat jij moet doen? Je moet een Big Green Egg kopen".'

Vele mogelijkheden

'Ik had geen flauw idee wat het precies was, dus ben ik op internet gaan zoeken. De Big Green Egg was op dat moment nog lang niet zo bekend als tegenwoordig. Toen ik op de eerste Nederlandse video's zag wat de vele mogelijkheden van een Big Green Egg waren dacht ik gelijk, die wil ik ook! Dus toen ben ik er gelijk een gaan kopen. Een Large met een convEGGtor, een Cast Iron Grid en een Baking Stone. Ik kreeg er ook rookhout bij, maar had op dat moment nog zoiets van wat moet ik ermee?'

Ontdekkingsreis

Er volgde een ontdekkingsreis op het internet, waaronder een barbecueforum. Marc: 'Het eerste wat ik maakte waren hamburgers en worsten, hoe saai het ook is. Maar ik merkte wel gelijk dat dit veel makkelijker ging dan ik gewend was en het resultaat was sappiger. Op een gegeven moment las ik over low and slow bereidingen en kocht ik een XLarge voor

erbij. Deze gebruik ik sindsdien meestal voor lange bereidingen op lage temperatuur. Gaandeweg ben ik mijzelf veel meer gaan ontwikkelen. Mijn beide EGGs zijn nog authentiek, met een klein handvat. Dat vind ik leuk, lekker old school. Dus die ga ik echt niet vervangen. Dat doe ik bij mijn oude Ford Mustang ook niet.'

Geen complete gerechten

Hoewel Marc, vaak op verzoek, zijn Egg ook gebruikt om brood en pizza in te bakken maakt hij er zelden complete gerechten op. Hij houdt van lekker no-nonsense. Dat pizzabakken komt door zijn broer, die hem op de juiste meelsoort voor het deeg attendeerde en aangaf welke video Marc moest kijken om de perfecte pizza te bakken. 'Eigenlijk maak ik altijd aparte bereidingen in mijn Big Green Eggs', licht hij toe. 'Ik leg er coquilles op, waar ik echt heel erg gek op ben, maak een lamsrack of grill een mooie longhaas. Het is maar net waar ik zin in heb en wat ik leuk vind om op dat moment te maken.'

De kunst van het koken

'Wat ik wel altijd belangrijk vind is dat je de pure smaak van het ingrediënt blijft proeven. Dat vind ik de kunst van het koken. Als ik een eendenborstfilet grill, dan moet het naar eend smaken. En als ik een mooi stuk hert maak, dan wil ik hert proeven. Iberico cabecero, een deel uit de nek van het Ibericovarken, gaar ik bijvoorbeeld altijd eerst indirect tot een kerntemperatuur van 40 °C. Daarna snijd ik het vlees in plakken van een paar centimeter dik die ik bestrooi met wat rock salt en roasted garlic & pepper. Die plakken grill ik vervolgens op de Cast Iron Grid bij een temperatuur van 250 °C waarna ik deze in repen snijd. Dan proef je de lekkere pure vleessmaak. De Big Green Egg is voor mij echt een instrument om die smaak naar boven te halen. Het heeft mijn culinaire wereld, maar ook die van veel van mijn vrienden die inmiddels een EGG hebben, echt verrijkt. Zelfs een diepvriespizza wordt er nog lekkerder van als je die op de Big Green Egg bakt.'



Marc's favourites

Restaurant

'Ik kook liever zelf, maar als ik dan toch uit eten ga dan wil ik graag naar CAU Steakhouse in Amsterdam. Daar hebben ze geweldige spiral cut ribeyes.'

Kookboek

'Big Bob Gibson's BBQ Book. Als ik pulled pork maak doe ik dat precies zoals het in dat boek omschreven is. Het komt niet vaak voor dat ik een recept helemaal volg, maar in dit geval wel. Ik verafgood de auteur Chris Lilly. Hij is The Champ!'

Ingrediënt

'Mijn all-time favourite van de Big Green Egg is Australian of USA grain fed côte de boeuf. En ik heb altijd rock salt en roasted garlic & pepper binnen handbereik, voor bijvoorbeeld rund-, varkensvlees en kip. Dat is echt fantastisch en je blijft de pure smaak van het vlees proeven.'



Salade niçoise met gegrilde tonijn

Voor 4-6 personen

INGREDIËNTEN

Salade

- 500 g krieltjes geschild
- 250 g haricots verts
- 4 eieren
- 1 krop sla
- 2 rode uien
- 2 el extra vierge olijfolie
- 200 g cherrytomaatjes
- 8 ansjovisfilets
- 25 zwarte olijven zonder pit
- 3 el kappertjes

Vinaigrette

- 1 teentje knoflook
- 2 el wittewijnazijn
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl citroensap
- 125 ml extra vierge olijfolie

Kruidenmix

- 2 el rozemarijn
- 2 el versgemalen zwarte peper
- 1 el zeezout
- 1 tl suiker

Tonijn

- 1 moot tonijn van ongeveer 500 g
- 75 ml milde olijfolie

ACCESSOIRES

- Cast Iron Grid

VOORBEREIDING

1. Schil de krieltjes en breng ze in een pan met lichtgezouten water aan de kook. Zet het vuur lager en kook ze in ca. 8 minuten beetgaar. Snijd intussen de uiteinden van de haricots verts. Breng ze in een pannetje met lichtgezouten water aan de kook, zet het vuur laag en kook ze in ca. 3 minuten beetgaar. Breng de eieren in een pannetje met water aan de kook. Zet het vuur lager en kook ze in ca. 6 minuten hard.
2. Giet de haricots verts af en spoel ze met koud water af. Laat uitlekken. Giet de krieltjes af en laat ze afkoelen. Giet de eieren af en laat ze in koud water schrikken.
3. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de Cast Iron Grid tot een temperatuur van 250 °C.
4. Pluk intussen de blaadjes van de kropsla. Pel de rode uien en snijd ze in reepjes.
5. Pel voor de vinaigrette de knoflook en pers het teentje uit. Doe alle ingrediënten voor de vinaigrette in een mengbeker en mix met een staafmixer glad.
6. Ris voor de kruidenmix de naaldjes van de takjes rozemarijn en hak ze fijn. Meng alle ingrediënten voor de mix en strooi op een bord.
7. Meng de extra vierge olijfolie door de afgekoelde krieltjes. Verdeel de sla over een grote schaal. Pel de eieren en snijd ze in partjes.

BEREIDING

1. Leg de krieltjes op het rooster, sluit de deksel van de EGG en grill ze ca. 1 ½ minuut. Keer de krieltjes om en grill ze nogmaals 1 ½ minuut.



2. Schep de krieltjes in een schaal. Leg de cherrytomaatjes op het rooster, sluit de deksel van de EGG en grill ze ca. 1 minuut. Keer de tomaatjes om en grill ze nogmaals 1 minuut. Schep de tomaatjes in een schaal.
3. Snijd de tonijnmoot in steaks van ongeveer 3 centimeter dik. Schenk de olijfolie op een bordje en zet deze naast de kruidenmix. Wentel de tonijnsteaks met beide kanten door de olijfolie en vervolgens door de kruidenmix. Druk de kruidenmix iets aan.
4. Leg de steaks op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Grill ze ca. 1 minuut, draai de steaks een kwartslag en grill nogmaals 1 minuut. Keer de tonijnsteaks om en grill nogmaals twee keer 1 minuut; sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
5. Haal de steaks uit de EGG en leg ze op een snijplank. Verdeel de haricots verts, de krieltjes, de tomaatjes, de rode ui, de ansjovisfilets, de olijven, de kappertjes en de partjes ei over de salade. Snijd de tonijnsteaks in plakjes en verdeel over de salade. Besprenkel tenslotte met de vinaigrette.



MARC'S TIP

Koop meer tonijn dan je nodig hebt voor dit recept. Het is heerlijk snacken als je voor tijdens het koken een stuk verse tonijn in dunne plakjes snijdt om deze door een mengsel van mayonaise en sojasaus te halen. Pas wel op dat je genoeg tonijn overhoudt voor de salade niçoise!

Celebrating good food.



The
Evergreen
Since '74



Amerikaanse klassiekers

We vieren 50 jaar Big Green Egg en daarvoor gaan we naar het land waar het allemaal begon: Amerika. Ga mee op een gastronomische ontdekkingsstocht aan de hand van vijf iconische klassiekers die de smaak van verschillende Amerikaanse regio's weerspiegelen. Van de zonoevergoten kust van Maine tot de bruisende straten van Atlanta en van 'The Old North State' North Carolina tot aan het muzikale Louisiana en de soul food kitchen van het Zuiden.

Onze reis begint met een verfijnde variant op de Lobster Rolls uit Maine, waarbij malse kreeft wordt omarmd door een heerlijk briochebroodje. Van hieruit gaan we verder naar Louisiana, waar de Blackened Fish à la Paul Prudhomme zijn oorsprong vindt. Vervolgens proeven we Spoonbread, een Southern Style Afro-Amerikaanse klassieker. We dompelen ons met de Coca-Cola spareribs onder in de historie van Atlanta, de bakermat van Coca-Cola én Big Green Egg. Tot slot staan we stil bij de barbecue traditie van North Carolina met Pulled Pork, waarbij langzaam gegaard varkensvlees wordt gekenmerkt door krachtige smaken.

Elk recept is een reis door de geschiedenis, vol passie en de lokale identiteit van de regio. Big Green Egg brengt deze tradities samen. Laat je meevoeren door de heerlijke smaken die deze Amerikaanse klassiekers bieden en geniet!



Maine lobster rolls

Voor 6 personen

INGREDIËNTEN

2 kreeften van ongeveer 450 g
16 lente-uitjes
6 hotdog-briochebroodjes

Courtbouillon

200 g winterpeen
200 g venkel
2 uien
200 g prei
200 g knolselderij
20 witte peperkorrels
20 groene kardemompeulen

Salade

1 avocado
24 groene aspergetips
8 stronkjes bimi
1 tl sushigember
2 el mayonaise

Tempura

plantaardige olie, om in te frituren
50 g tempurameel
75 ml ijskoud water

ACCESSOIRE

Cast Iron Grid

VOORBEREIDING

1. Snijd voor de courtbouillon de groenten in grove stukken. Kneus de peperkorrels en de kardemompeulen. Doe alle ingrediënten in een grote pan, voeg 4½ liter water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 30 minuten trekken. Steek intussen de houtskool in de Big Green Egg aan en breng met de Cast Iron Grid naar een temperatuur van 200 °C.
2. Schenk de courtbouillon door een zeef, voeg weer aan de pan toe en breng opnieuw aan de kook. Zet een grote kom met koud water klaar. De bouillon moet blijven koken als je de kreeft toevoegt, kook daarom één kreeft tegelijk. Voeg een van de kreeften toe en kook deze 4 minuten. Schep de kreeft uit de pan en dompel in het koude water. Kook de volgende kreeft en dompel deze vervolgens ook in het water. Anders gaat de kreeft door.
3. Halveer de kreeften in de lengte en verwijder de darmkanalen. Haal het vlees uit de halve pantsers; dit is het staartvlees. Leg apart. Kraak de poten en de scharen van de kreeften en haal het vlees eruit. Snijd van het vlees uit de scharen 12 gelijke stukjes en houd deze apart voor de tempura. Snijd de rest van het vlees uit de poten en de scharen fijn en houd apart voor de salade.
4. Snijd het groene gedeelte van de lente-uitjes zodat je alleen het stevige, onderste gedeelte inclusief de wortels overhoudt. Halveer voor de salade de avocado en verwijder de pit. Snijd de eventuele ingedroogde onderkantjes van de aspergetips en de bimi.

BEREIDING

1. Leg de avocadohelften op het snijvlak op het rooster. Leg de aspergetips, de bimi en de lente-uitjes ernaast, sluit de deksel van de EGG en grill ca. 2 minuten. Draai de avocadohelften een kwartslag en keer de aspergetips, de bimi en de lente-uitjes om en grill nogmaals 2 minuten.
2. Haal de avocado en de groenten uit de EGG. Leg de broodjes op het rooster en grill zowel de boven- als de onderkant ongeveer 2 minuten. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG. Haal de broodjes uit de EGG.
3. Snijd de topjes van de aspergetips en de roosjes van de bimi en snijd de onderste gedeelten fijn; houd de topjes en de roosjes apart voor de garnering. Schep het avocadovruchtvlees uit de schillen en pureer het fijn. Snijd de sushigember fijn. Meng de fijngesneden aspergetips en bimesteeltjes met het fijngesneden kreeftenvlees, de sushigember, de mayonaise en peper en zout naar smaak door de avocado en schep de salade in een spuitzak.
4. Verwarm voor de tempura de plantaardige olie in een pannetje tot een temperatuur van 200 °C. Maak het tempurabeslag door het tempurameel met het ijskoude water te mengen; het beslag moet ongeveer net zo dik zijn als pannenkoekenbeslag. Haal de 12 stukjes kreeft uit de scharen door het beslag en frituur ze in de hete olie in 2-3 minuten goudbruin en krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Snijd de broodjes in de lengte open. Snijd het vlees uit elke halve kreeftenstaart in drie gelijke stukken. Spuit een streep van de salade in elk broodje. Verdeel hier de stukjes gekookte kreeft en kreeft in tempura, de gegrilde lente-ui, de bimiroosjes en de topjes van de aspergetips over en garneer met de erwtenscheuten.



Louisiana blackened fish filets

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

Rub

30 g ongemalen vadouvan
10 g witte peperkorrels
5 g gemalen komijnzaad
30 g donkere basterdsuiker
30 g kerriepoeder
20 g gerookte paprikapoeder (zoet)
20 g selderijzout
10 g gemalen gember
10 g cacao-poeder
5 g mosterdpoeder
5 g gemalen nootmuskaat
5 g knoflookgranulaat

Gepofte knoflook

1 bol verse knoflook

Vis

50 g boter
2 zeebaarsfilets van 300 g zonder huid

Topping

150 g boter
1 bosje dille
1 bosje bladpeterselie
1 limoen
50 g panko

ACCESSOIRES

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Cast Iron Skillet Small
Instant Read Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 190 °C.
2. Maal of wrijf intussen voor de rub de vadouvan, de peperkorrels en het komijnzaad in een specerijenmolen, een koffiemolen of een vijzel fijn. Meng alle ingrediënten voor de rub en zet apart.
3. Verpak om de knoflook te poffen de hele bol in aluminiumfolie.

BEREIDING

1. Leg de ingepakte knoflook op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Laat de knoflook ca. 20 minuten poffen totdat deze zacht is.
2. Haal de ingepakte knoflook uit de EGG en leg apart. Verwijder het rooster en de convEGGtor. Leg het rooster terug, sluit de deksel van de EGG en breng de temperatuur naar 220 °C.
3. Plaats de Cast Iron Skillet Small op het rooster. Voeg voor de vis de boter toe en wacht totdat deze begint te kleuren. Bestrooi intussen de zeebaarsfilets aan beide kanten met wat van de rub. Leg de zeebaarsfilets op de kant waar de huid zat in de skillet en bak 5-6 minuten totdat de vis begint te kleuren. Keer de filets om en bak 2-3 minuten langer totdat de zeebaarsfilets een kerntemperatuur hebben bereikt van 62 °C; deze kun je meten met de Instant Read Thermometer. Sluit na elke handeling de deksel van de EGG.
4. Haal de zeebaarsfilets uit de skillet en leg ze op een schaal. Voeg voor de topping de boter aan de skillet toe, sluit de deksel van de EGG en wacht totdat de boter begint te kleuren. Pluk intussen de blaadjes van de takjes dille en peterselie. Houd wat van de dille apart voor de garnering en snijd de rest van de kruiden fijn. Halveer de limoen, pers het sap uit een van de helften en snijd de andere helft in partjes voor de garnering. Haal de knoflook uit de folie en halveer de bol in de lengte.

5. Roer een theelepel van de rub door de gekleurde boter (de rest van de rub gebruik je voor een volgende keer) en roer de panko erdoor. Wacht totdat deze mooi gekleurd is en blus af met het limoensap. Haal de skillet uit de EGG en meng de fijngesneden kruiden door de topping.
6. Verdeel de topping over de zeebaarsfilets en garneer met de gepofte knoflook, de partjes limoen en de apart gehouden dille. De knoflook en het sap van de limoenpartjes kun je over de vis uit knijpen.

TIP

Je kunt de knoflook ook in de restwarmte van je Big Green Egg poffen. Zorg er in dit geval voor dat de aanvangstemperatuur van je EGG ongeveer 180 °C is. Leg de ingepakte knoflook op het rooster en sluit de deksel van de EGG. Pof de knoflook een nacht terwijl de EGG langzaam afkoelt.



Southern style spoonbread

Voor 1 brood

INGREDIËNTEN

- 2 rauwe maiskolven
- 130 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl fijn zeezout
- 150 ml volle melk
- 30 g suiker
- 60 g maisbloem
- 150 g boter, plus extra om in te vetten
- 2 eieren
- 150 g crème fraîche

ACCESSOIRES

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Baking Stone
- Instant Read Thermometer

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 200 °C.
2. Snijd intussen de mais van de kolven af. Zeef het zelfrijzend bakmeel samen met het zout. Zet apart.
3. Breng de mais met de melk en de suiker in een grote steelpan op medium vuur aan de kook. Zet het vuur lager, roer de maisbloem erdoor en blijf ca. 10 minuten roeren terwijl de mais gaart.
4. Haal de pan van het vuur en laat het maismengsel ca. 5 minuten afkoelen. Smelt intussen 100 gram van de boter. Vet een ovenschaal van 1 liter in met boter.

BEREIDING

1. Roer de eieren een voor een door het maismengsel en spatel er daarna achtereenvolgens de crème fraîche, het zelfrijzende bakmeel en de gesmolten boter door. Verdeel het beslag over de ovenschaal.
2. Leg de koude Baking Stone in de EGG en zet hier de ovenschaal op. Sluit de deksel van de EGG en bak het spoonbread ca. 30 minuten totdat het brood een kerntemperatuur heeft bereikt van 85 °C; deze kun je meten met de Instant Read Thermometer. Smelt vlak voordat het brood gaar is de resterende 50 gram boter.
3. Haal de ovenschaal uit de EGG en besprenkel het brood met de gesmolten boter. Serveer het spoonbread lauwwarm met een lepel erbij om het uit de schaal te scheppen.



Atlanta

Coca-Cola spareribs

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 strengen spareribs
2 el olijfolie
BBQ-saus naar keuze
200 ml Coca-Cola

Rub

20 g ongemalen vadouvan
10 g zwarte peperkorrels
15 jeneverbessen
20 groene kardemompeulen
12 kruidnagels
2 stukjes foelie
20 g mosterdzaad
8 g venkelzaad
20 g Hongaarse paprikapoeder
8 g madras kerriepoeder
6 g gemalen gember
4 g gemalen komijnzaad
60 g fijn zeezout
30 g donkere basterdsuiker

ACCESSOIRES

1 Hickory Wood Chunk
1 Apple Wood Chunk
convEGGtor
Rectangular Drip Pan
Stainless Steel Grid
Ribs and Roasting Rack

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 160 °C. Maal of wrijf intussen voor de rub de vadouvan, de peperkorrels, de jeneverbessen, de kardemompeulen, de kruidnagels, de foelie, het mosterdzaad en het venkelzaad in een specerijenmolen, een koffiemolen of een vijzel fijn. Meng alle ingrediënten voor de rub.
2. Verwijder het vlies aan de (holle) onderkant van de spareribs. Steek hiervoor de achterkant van een theelepel in het midden van de strengen spareribs tussen het vlies en het vlees. Als de lepel er goed tussen steekt, kun je in één handeling het vlies verwijderen.
3. Wrijf de spareribs aan beide kanten in met de olijfolie. Bestrooi ze met ongeveer de helft van de rub en wrijf deze in het vlees. De rest van de rub kun je in een afgesloten pot voor de volgende keer bewaren.

BEREIDING

1. Leg de Wood Chunks op de gloeiende houtskool. Plaats de convEGGtor met daarop de Rectangular Drip Pan in de EGG. Leg de Stainless Steel Grid erin en zet hier het Ribs and Roasting Rack op. Zet de spareribs in het rek en sluit de deksel van de EGG. De temperatuur van de EGG zal hierdoor ongeveer 40 °C dalen en uitkomen op de gewenste 120 °C. Laat de spareribs ca. 90 minuten op deze temperatuur roken.
2. Breng na 90 minuten de temperatuur van de EGG naar 160 °C en laat de spareribs ca. 60 minuten op deze temperatuur verder garen. Leg 4 vellen aluminiumfolie klaar die groot genoeg zijn om de spareribs in te pakken.
3. Haal het Ribs and Roasting Rack met de spareribs uit de EGG en bestrijk de ribs aan beide kanten met de BBQ-saus. Leg op elk vel folie een sparerib met de holle kant omhoog. Schenk over elke sparerib 50 milliliter van de cola, vouw de folies dicht. Leg de ingepakte spareribs op het rooster, sluit de deksel van de EGG en laat de ribs nu ca. 30 minuten in de folie garen.
4. Haal de ingepakte spareribs uit de EGG en breng de temperatuur van de EGG naar 190 °C. Verwijder voorzichtig de folies, leg de spareribs met de bolle kant omhoog op het rooster en bestrijk ze nogmaals met de BBQ-saus. Laat de spareribs tenslotte 10-15 minuten garen en bestrijk ze tussendoor nog twee of drie keer met de BBQ-saus.
5. Haal de spareribs uit de EGG en serveer ze op een grote schaal.



North Carolina

pulled pork with coleslaw

Voor 8-10 personen

INGREDIËNTEN

2 kg procureur (varkensnek)
2 el olijfolie
4 el rub voor varkensvlees
BBQ-saus naar keuze

Dressing

2 el grove mosterd
100 ml zonnebloemolie
1 el sushiazijn
½ el poedersuiker

Koolsalade

½ witte kool

ACCESSOIRES

1 Hickory Wood Chunk
1 Apple Wood Chunk
convEGGtor
Rectangular Drip Pan
Stainless Steel Grid
Dual Probe Remote Thermometer
Meat Claws

VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm tot een temperatuur van 160 °C.
2. Wrijf intussen de procureur eerst in met de olijfolie en vervolgens met de rub.

BEREIDING

1. Leg de Wood Chunks op de gloeiende houtskool. Plaats de convEGGtor, met daarop de Rectangular Drip Pan en leg de Stainless Steel Grid in de EGG. Leg de procureur op het rooster, steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer tot in de kern van het vlees en stel de temperatuur van de kernthermometer in op 72 °C. De temperatuur van de EGG zal door het plaatsen van de convEGGtor ongeveer 40 °C dalen en uitkomen op de gewenste 120 °C. Laat de procureur ca. 6 uur garen totdat de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.
2. Haal de procureur uit de EGG en bestrijk het vlees rondom met 3 eetlepels van de BBQ-saus. Wikkel het vlees in drie lagen aluminiumfolie en leg het weer terug op het rooster. Steek de pen van de Dual Probe Remote Thermometer opnieuw tot in de kern van het vlees en stel de kerntemperatuur in op 96 °C. Sluit de deksel van de EGG en breng de temperatuur van de EGG naar 140 °C. Laat de procureur nog ca. 4 uur langer garen totdat de ingestelde kerntemperatuur is bereikt; het vlees moet zacht aanvoelen..
3. Haal de procureur uit de EGG en laat deze in het aluminiumfolie minstens 1 uur in een koelbox rusten. De koelbox heeft hierbij een isolerend effect zodat het vlees warm blijft. Meng intussen alle ingrediënten voor de dressing en verwarm in een steelpannetje al roerend tot 60 °C zodat de dressing begint te binden.
4. Laat de mosterddressing afkoelen. Snijd intussen de witte kool in dunne reepjes. Meng de afgekoelde mosterddressing door de witte kool en zet apart.

5. Haal de procureur voorzichtig uit de folie en houd het vocht wat in de folie zit apart. Pluk het vlees met behulp van de Meat Claws tot pulled pork en meng er het apart gehouden vocht en BBQ-saus naar smaak door. Serveer de pulled pork met de witte koolsalade en de rest van de BBQ-saus.



Wessel Buddingh'

"In 2002 had ik nooit durven dromen dat we als team Europa met Big Green Egg zouden bereiken waar we nu staan. Ik vond het gewoon direct een gaaf product."



Tekst Inge van der Helm | Fotografie Ivo Geskus

Big Green Egg Europe Since 2002

Zo'n 20 jaar geleden was er in Europa slechts een handjevol mensen dat van de Big Green Egg had gehoord. Wessel Buddingh', die de EGG in dit continent introduceerde, timmerde op dat moment al 2 jaar aan de weg. Pas een paar jaar later kreeg de populariteit van deze kamado een flinke boost. Big Green Egg Europe Since 2002 is een verhaal over geloof in het product, doorzettingsvermogen en een beetje geluk.

Het verhaal begint in 2001 wanneer Mathieu, een vriend van Wessel, zijn schoonouders in Atlanta in de staat Georgia bezoekt. Daar maakt hij kennis met de Big Green Egg. 'Mathieu vond deze bijzondere Amerikaanse barbecue geweldig en wilde er een voor thuis meenemen', vertelt Wessel. Zo geschiedde. Er werd een Big Green Egg Medium aangeschaft en verscheept en – om een lang verhaal kort te maken – een paar maanden later zat Wessel in het vliegtuig richting Atlanta. Met het idee de Big Green Egg in Europa op de markt te brengen.

Innovatief product

'Die trip bestond uit memorabele momenten, waaronder een bezoek aan Big Green Eggs headquarter en een diner met Ed Fisher bij de Atlanta Fish Market in Buckhead district', vertelt Wessel. 'Daarna wist ik het zeker, de Big Green Egg was - en is nog altijd - een geweldig en innovatief product. Ed en ik hadden een klik en de EGG was zo'n gaaf ding, het had echt iets magisch.' Inmiddels is het 2002 wanneer de eerste 20ft container met Big Green Eggs in de haven van Rotterdam arriveert. Om precies te zijn gevuld met 60 EGGs en een aantal accessoires. 'De eerste Big Green Eggs had ik snel verkocht binnen mijn bestaande dealernetwerk', vervolgt Wessel. 'Ik importeerde op dat moment, naast exclusieve bakstenen, ook open haarden en kachels en zag de Big Green Egg als een mooie aanvulling op het seizoensassortiment van deze dealers. In

Amerika werkte die combinatie goed, maar in Europa was het minder succesvol. In de zomer was er geen traffic op de winkelvloer, niemand ging in deze periode op zoek naar een open haard of kachel.'

Nederlandse topchefs

'De Big Green Egg was hier nog totaal onbekend, het was de eerste kamado op de Europese markt. Ik moest de mensen laten proeven en het verhaal achter dit bijzondere kooktoestel vertellen.' Dat gebeurde op vele tuinbeurzen, waar Wessel onder andere zelf zalm rookte en lamskoteletjes grilde, met een glaasje wijn erbij, in een poging zijn EGGs aan de man te brengen. Het geluk wilde dat hier de aandacht werd getrokken door chefkoks als Michèl Lambermon en Robert Lobensteijn, die als profs direct onder de indruk waren. Wessel: 'Robert kwam later voor mij werken, als chef haalde hij veel meer uit de Big Green Egg dan ikzelf. Toen hij in 2007 na een diner in restaurant De Librije met Jonnie Boer in gesprek raakte en over de Big Green Egg vertelde was de interesse van deze fenomenale driesterrenchef ook gewekt. Jonnie bestelde een aantal Big Green Eggs en vele Nederlandse topchefs volgden.'

Big Green Eggs Flavour Fair

'In datzelfde jaar ben ik mij helemaal gaan focussen op Big Green Egg en vond in Nederland de eerste Europese Member Day plaats, die later werd omgedoopt tot Big Green Eggs Flavour Fair. Een Europese vertaling van het Amerikaanse EGGtoberfest. In eerste instantie heel kleinschalig, licht Wessel toe. 'Uiteindelijk groeide het uit tot een enorm evenement waarbij ongeveer 100 chefs voor onze fans kookten. In Nederland zijn we er op het hoogtepunt, mede door corona, mee gestopt, maar in diverse andere Europese landen vindt de Flavour Fair nog altijd plaats. Big Green Eggs Flavour Fair is dus nog altijd alive and kicking!'

Outdoor cooking is een eitje

Het succesverhaal onder de professionals wekte de interesse van de kookwinkels. De Big Green Egg werd niet meer als een dure barbecue gezien, maar als een outdoor kooktoestel. 'De slogan outdoor cooking is een eitje had ik al eerder geïntroduceerd, hoewel het tot dat moment een uitdaging was de Big Green Egg op deze manier weg te zetten. Ons Europese dealernetwerk groeide. In 2010 was de Big Green Egg bij ongeveer 100 verkooppunten verkrijgbaar en in 2011 was dit al verdubbeld. Zoals het netwerk in Amerika groeide vanuit Georgia naar de overige staten van de USA, groeiden wij vanuit Nederland naar de rest van Europa. Inmiddels is er op dat gebied ook veel veranderd. Dankzij de toenemende interesse zijn er flink wat barbecuespecialzaken geopend en tuincentra hebben indrukwekkende barbecue-afdelingen met gespecialiseerd personeel.'

Big Green Egg als heritage

Het pionieren op het gebied van outdoor cooking binnen de Europese markt was niet altijd even makkelijk, maar heeft veel moois met zich meegebracht. Wessel: 'In 2002 had ik nooit durven dromen dat we als team Europa met Big Green Egg zouden bereiken waar we nu staan. Ik vond het gewoon direct een gaaf product. De ontmoeting met Ed Fisher, de eerste jaren dat ik de EGGs zelf verkocht en bij de mensen thuis afleverde en het enthousiasme van de chefs, het waren allemaal bijzondere momenten. Onze fans hebben in het EGGen een nieuwe hobby ontdekt en genieten ervan met familie en vrienden. Ze hebben de passie die bij mij in 2001 ontstond en dragen deze als een soort heritage over aan de volgende generatie. Ook voor hen staat dit voor het maken van vele mooie herinneringen, dankzij de Big Green Egg.'

Hele tarbot met antiboise

Voor 4-6 personen

INGREDIËNTEN

Antiboise

- 6 vleestomaten
- 2 sjalotten
- 3 teentjes verse knoflook
- 5 dragonblaadjes
- 3 el olijfolie
- 100 ml tomatensap
- rijstazijn, naar smaak

Tarbot

- 1 tarbot van ruim 2 kg
- 100 g lamsoor
- ½ bosje rozemarijn
- ½ bosje tijm
- 3 teentjes verse knoflook
- 2 el olijfolie
- versgemalen witte peper, naar smaak
- fleur de sel, naar smaak

ACCESSOIRES

- Stainless Steel Grid
- Green Dutch Oven
- convEGGtor
- Instant Read Thermometer



VOORBEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 180 °C.
2. Ontvel intussen voor de antiboise de vleestomaten. Halveer de tomaten, schep het zaad eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Snijd de dragonblaadjes fijn. Zet de ingrediënten even opzij.
3. Snijd voor de tarbot de donkere kant van de vis aan weerszijden van de graat om de paar centimeter diagonaal in. Verdeel de lamsoor en de takjes rozemarijn en tijm over een gaatjesrooster waar de tarbot op past en die op het rooster van je Big Green Egg past. Leg de tarbot op de lamsoor en de kruiden.
4. Pel de knoflook en snijd de teentjes in dunne plakjes. Steek de plakjes in de inkepingen en verdeel ze over de huid van de tarbot. Wrijf de huid van de vis in met de olijfolie en bestrooi met witte peper en fleur de sel naar smaak.

3. Leg het gaatjesrooster met de tarbot op het rooster. Sluit de deksel van de EGG en laat de vis ca. 45 minuten garen totdat deze een kerntemperatuur van 65 °C heeft bereikt. De kerntemperatuur kun je meten met de Instant Read Thermometer.
4. Haal de tarbot uit de EGG, plaats de Dutch oven terug en verwarm de antiboise tot lauwwarm.

Tip

Lekker met gegrilde groene asperges.

BEREIDING

1. Verwarm voor de antiboise de olijfolie in de Green Dutch oven. Voeg de sjalot en de knoflook toe, sluit de deksel van de EGG en bak totdat de sjalot glazig is; roer af en toe door.
2. Blus het sjalotmengsel af met het tomatensap en verwarm een paar minuten. Haal de pan uit de EGG, voeg de rijstazijn en versgemalen zwarte peper en zout naar smaak toe en meng de tomaat en de dragon erdoor. Zet de antiboise opzij. Haal het rooster uit de EGG, plaats de convEGGtor en leg het rooster terug. Breng de temperatuur van de EGG weer naar 180 °C.



Wessels favourites

Zoals iedereen zijn of haar favoriete gerechten van de Big Green Egg heeft en regelmatig op tafel zet geldt dat ook voor Wessel Buddingh', CEO van Big Green Egg Europe. Wessel: 'Voor mij zijn dat nog altijd de lamskoteletjes zoals ik die in de beginjaren op de tuinbeurzen maakte en een hele tarbot of andere vis van de Big Green Egg. De tarbot heb ik geleerd te maken van Michèl Lambermon – sinds 2018 de Executive Chef van Big Green Egg Europe – toen we ooit een Big Green Egg instructie-dvd maakten. Het is makkelijk om een hele vis te garen en het smaakt fantastisch. En als je de vis op tafel zet ontstaat er gelijk een wow-effect.'



Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Fijnstofarm

Rookvrij

Ontvlamt snel

Extreem lange brandduur

Iedere kooksessie begint met de juiste brandstof. De key to success van een lekker gerecht is het gebruik van de beste kwaliteit houtskool. Het resultaat is mede afhankelijk van het soort houtskool die je gebruikt, maar één ding is zeker: de smaak van op houtskool gegaarde ingrediënten is onevenaarbaar. Big Green Egg heeft twee uitstekende soorten houtskool in haar collectie: de vertrouwde 100% Natural Charcoal en de geheel nieuwe Pure Charcoal, voor de allerhoogste pure kwaliteit. Welke houtskool je ook gebruikt, je hebt maar weinig nodig. Je Big Green Egg is heel zuinig in het gebruik.



Alles weten over de ontwikkeling en het productieproces van Big Green Egg Pure Charcoal? Kijk dan hier: biggreenegg.eu/nl/inspiratie/blog-en-events/pure-charcoal



Charcoal Starters

Met de Charcoal Starters heb je een vlammeende start bij het EGG'en. Je steekt er de houtskool in je Big Green Egg veilig mee aan, zonder aanmaakvloeistoffen of chemische toevoegingen. Deze aanmaakblokjes bestaan uit geperste houtvezels waardoor je geen (zwarte) walm of penetrante geur van petroleum krijgt.

24 stuks 120922 € 11,40



Charcoal EGGniter

Onmisbaar voor elke EGGER. De Big Green Egg Refillable Butane Charcoal EGGniter is een krachtige mix van een instelbare brander en een blower. Binnen een paar minuten ontsteek en boost je het vuur in de kooltjes. Deze BBQ starter is snel, makkelijk en veilig. Baby, you can light my fire!

120915 € 106,50



NEW

Pure Charcoal

Met de Big Green Egg Pure Charcoal wordt Big Green Egg nog groener. Deze revolutionaire nieuwe houtskool is een puur product van extreem hoge kwaliteit. Dankzij een uniek proces tijdens het verkolen van hout tot houtskool heeft Pure Charcoal een hoog percentage koolstof en is daarnaast fijnstofarm en praktisch rookvrij. Praktisch, want er kan altijd wat rook ontstaan door aanmaakblokjes, vet van vlees of vis, of een stukje houtskool dat niet 100% verkoold is tijdens het productieproces. Big Green Egg Pure Charcoal is een van de meest hoogwaardige en duurzame houtskoolsoorten die er verkrijgbaar is. Speciaal voor de veeleisende en milieubewuste gebruiker.

Pure Charcoal bestaat uit een mix van duurzaam geproduceerd FSC-gecertificeerd Europees eikenhout, beukenhout en haagbeuk. Beukenhout is een zachtere houtsoort en ontvlamt snel. Eikenhout en haagbeuk zijn hardere houtsoorten, waardoor de houtskool extra lang en stabiel brandt. Door de hoge kwaliteit is hij ook nog eens neutraal van smaak. Wil je nog een extra smokey touch aan de smaak van je gerechten creëren? Voeg dan zelf nog wat Chips of Chunks toe aan je houtskool.

9 kg 818924 € 37,50



100% Natural Charcoal

Big Green Egg 100% Natural Charcoal houtskool is een 100% natuurlijke houtskool, afkomstig van de beuk en haagbeuk. Dit fantastische pure hardhout heeft een heerlijk lange brandduur en is daarom zeer geschikt als houtskool. De extra grote stukken branden lang, geven geen onnodige rook en genereren uitzonderlijk weinig as. Niet voor niets een van de hardlopers uit ons assortiment!

Onze 100% Natural Charcoal heeft het FSC keurmerk. Voor de productie wordt gebruik gemaakt van resthout of bomen die speciaal voor de productie zijn gekweekt in duurzaam beheerde bossen. Deze worden na het kappen direct teruggeplant. De houtskool (zonder chemische ingrediënten, geur- en smaakstoffen) wordt geproduceerd in Europa.

De houtskool geeft een neutrale smaak af. Wil je nog een extra smokey touch aan de smaak van je gerechten creëren? Voeg dan zelf nog wat Wood Chips of Chunks toe aan je houtskool.

9 kg 666281 € 30,95
4,5 kg 666373 € 18,50

Roken in je EGG? Verslavend lekker.

De techniek van het roken geeft het EGGen een extra dimensie. Heb je eenmaal die karakteristiek rokerige en lichte houtsmak geproefd, dan ben je verkocht.

Met een paar hulpmiddelen krijg je het roken makkelijk onder de knie. Kies voor de Wooden Grilling Planks om je ingrediënten op te leggen. Voordat je de plank van ceder- of elzenhout in je EGG legt, week je hem even in water. De hitte in combinatie met het vocht zorgt voor het rookeffect. Met de originele Wood Chips geef je je gerechten een extra accent. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi er een handje overheen. Al naar gelang de gerechten die je maakt, kies je voor Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. Of ga aan de slag met de 100% natuurlijke Wood Chunks: deze stevige houtbrokken zijn uitgebreid door topchefs getest en goedgekeurd. Dankzij het formaat zijn ze extra goed geschikt voor de langere low en slow sessies. Kies voor Apple, Hickory, Oak of Mesquite en je bereikt het volgende gastronomische level.



TIP: combineer Big Green Egg 100% natuurlijke houtskool naar eigen smaak met Wood Chips en Chunks. Met het rookhout geef je op die manier heel gemakkelijk iedere kooksessie een andere smaaktwist.



Wood Chips

Elke Big Green Egg-chef heeft zijn eigen stijl. Met Wood Chips geef je al je gerechten een karakteristieke rokerige smaak. Meng de (geweekte) houtsnippers door je houtskool of strooi een hand Wood Chips over de gloeiende houtskool. Of doe het allebei: dat is een kwestie van smaak. Net als welke soort Wood Chips je kiest: Hickory, Pecan, Apple, Oak of Cherry. De Wood Chips zijn geschikt voor korte rookbereidingen.

Inhoud - 2,9 L

Hickory	113986	€ 11,40	Cherry	113979	€ 11,40
Pecan	113993	€ 11,40	Oak	127372	€ 11,40
Apple	113962	€ 11,40			



Wood Chunks

Uitvoerig getest door Big Green Egg-chefs. Deze premium serie met 100% natuurlijke Wood Chunks is perfect om mee te roken en geeft extra lang een mooi aroma en rijke smaak af. Kies uit Apple, Hickory, Oak of Mesquite en geef een smaakvolle dimensie aan de ingrediënten of gerechten die je in je Big Green Egg bereidt. De Wood Chunks zijn geschikt voor lange low en slow sessies.

Inhoud - 9 L

Hickory	114624	€ 26,25	Oak	127389	€ 26,25
Apple	114617	€ 33,95	Mesquite	114631	€ 26,25



Wooden Grilling Planks

Met onze Wooden Grilling Planks til je jezelf als chef naar het volgende level. Leg je ingrediënten op de (in water geweekte) plank op het rooster van je Big Green Egg. Door het vocht zal de plank eerst stomen en vervolgens gaan smeulen wat voor een geweldig smaakaccent zorgt. Je kunt kiezen uit cederhouten of elzenhouten Grilling Planks, ieder met zijn eigen smaakaccent. De Wooden Grilling Planks zijn meerdere keren te gebruiken.

Cedar - 2x 28 cm	116307	€ 17,25	Els - 2x 28 cm	116291	€ 17,25
---------------------	--------	---------	-------------------	--------	---------



NEW

Smoking Tower

Roken op verschillende manieren? Het kan allemaal met deze veelzijdige tool. Met de Smoking Tower kook je op niveau én breid je de capaciteit van je EGG uit. Schuif bijvoorbeeld een Wooden Grilling Plank met een zalmfilet en een tweede met asperges in de bovenste niveaus, terwijl je aardappeltjes op het bijgeleverde rvs-rooster op het onderste level gaart. Of maak tegelijkertijd verschillende borrelhapjes. Zelf worst of vis roken? Dan hang je deze aan de roede aan de bovenzijde van de Smoking Tower.

Medium, Large, XLarge, 2XL
250186

Hickory



Fruit, noten, rundvlees en alle soorten wild.

Pecan



Pittige rookgerechten, vooral Amerikaanse klassieke barbecue-gerechten.

Apple



Vis, varkensvlees, blank vlees en gevogelte zoals kip en kalkoen.

Cherry



Vis, lamsvlees, alle soorten wild, eend en rundvlees.

Oak



Geschikt voor alle soorten, grote stukken vlees; met name rundvlees. Perfect voor briskets.

Mesquite



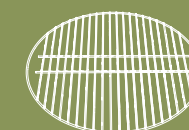
Rundvlees, gekruid varkensvlees en wild. Vaak gebruikt voor pulled pork en brisket.

Wooden Grilling Planks: het gebruik op twee manieren

Garen & stomen: plaats het ingeweekte plankje met daarop je product op het rooster. De stoom die vrijkomt geeft een smaak-accents aan je ingrediënt.

Roken & roosteren: laat het ingeweekte plankje op je rooster opdrogen en plaats vervolgens je product. Het plankje gaat aan de onderkant schroeien wat de rooksmak aan je product afgeeft.

Benodigde accessoires



Stainless Steel Grid



Wooden Grilling Plank

Van EGG naar complete buitenkeuken

Elke Big Green Egg verdient de beste behuizing. Om hem te beschermen, veilig te verplaatsen en zo fijn mogelijk te gebruiken. Zodra je het model hebt gekozen dat bij jou past, kun je beginnen met bouwen. Maak van jouw EGG de perfecte buitenkeuken en creëer een solide basis voor je EGG, inclusief werk- en opbergruimte.



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/nl/prijslijst



Nest Utility Rack

Waar leg je je convEGGtor als je hem niet gebruikt? Het Big Green Egg Nest Utility Rack houdt hem voor je vast. Deze tijdelijke opbergoplossing bevestig je aan je EGG Nest of intEGGrated Nest+Handler. En hij heeft meer dan genoeg armkracht om je Baking Stone aan op te hangen. Sterk staaltje.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704 € 58,00



Acacia Wood EGG Mates

De nieuwe Acacia Wood EGG Mates van Big Green Egg vormen een prachtig zijspan aan je Big Green Egg. De handige zijtafels voor je ingrediënten en tools zijn van duurzaam geogst acacia. Deze harde houtsoort met opvallende tekening wordt vooral voor chic meubilair gebruikt. Makkelijk monteerbaar en inklapbaar: in één woord 'wow'.

XLarge	121134	€ 226,50
Large	121127	€ 226,50
Medium	120670	€ 206,00
MiniMax	121844	€ 137,50
Small	120663	€ 206,00



Portable Nest

Ga je kamperen, naar een park- of strandparty? Er is geen enkele reden om dat niet in stijl te doen. Je neemt gewoon je MiniMax mee in zijn EGG Carrier. Plaats deze in je Portable Nest en je multifunctionele buitenkooktoestel staat direct op comfortabele kookhoogte (het onderstel is 60 cm!). UitgeEGG'd? Opvouwen en wegwezen.

MiniMax 120649 € 221,00

IntEGGrated Nest+Handler

Wil jij op de ideale werkhoogte EGG'en en je Big Green Egg makkelijk kunnen verplaatsen? De intEGGrated Nest+Handler is, naast je EGG, je grootste vriend. Een sterk, stabiel nest én een handig hulpmiddel om je EGG veilig te verplaatsen dankzij de grote, stevige zwenkwielen. Verblijfplaats + vervoer; en dat alles in een strak design.

2XL	121011	€ 560,00
XLarge	121158	€ 497,00
Large	120175	€ 453,00
Medium	122285	€ 427,00

Nest

Elke Big Green Egg voelt zich thuis in een EGG Nest. Als je je EGG in het onderstel plaatst, zie je hem groeien. Doordat hij wat hoger staat, heeft hij meteen jouw ideale werkhoogte. Wel zo prettig voor je rug. Het EGG Nest is van gepoedercoat staal gemaakt en dankzij de 4 stevige zwenkwielen kun je je EGG makkelijk verplaatsen.

XLarge	301079	€ 336,00
Large	301000	€ 275,00
Medium	302007	€ 261,00
Small	301062	€ 221,00

Table Nest

Met het Table Nest zet je je Big Green Egg letterlijk op een voetstuk. Het is speciaal ontworpen om je EGG te ondersteunen en je tafel, kookeiland of zelfgebouwde buitenkeuken tegen de vrijkomende hitte te beschermen. Plaats de Big Green Egg nooit direct op een ondergrond.

2XL	115638	€ 128,00
XLarge	113238	€ 62,00
Large	113214	€ 55,00
Medium	113221	€ 48,00



Eucalyptus Wood Table

Houd je van een natuurlijke stijl in de tuin en zoek je een mooie bijpassende Big Green Egg tafel? Van de Eucalyptus Wood Table is iedere tafel uniek met natuurlijk gevormde nerven en bijzondere kleurschakeringen. Deze handgemaakte tafel bestaat uit massieve planken van eucalyptus hardhout, een duurzame houtsoort met prachtige uitstraling. De Eucalyptus Wood Table transformeert je Big Green Egg tot een complete buitenkeuken met voldoende ruimte voor je accessoires en gerechten. Plaats de EGG altijd in een Table Nest voor de nodige luchtcirculatie onder je EGG. De tafel is exclusief EGG, Table Nest en wielen (Caster Kit).

160x80x80 cm		150x60x80 cm			
XLarge	127631	€ 1.075,00	Large	127624	€ 1.015,00

Caster Kit		
2 stuks	120410	€ 61,50

Modular EGG Workspace.



Omdat Rome ook niet in één dag is gebouwd, neem jij ook de tijd om je outdoor keuken 100% te customizen. Begin met het framework en bouw dat langzaam uit met Expansion Modules, Nest Inserts en andere Add-ons. Schat, we gaan voor een uitbouw!

Het Big Green Egg Modular EGG Workspace is een soort Lego® voor volwassenen. Het is zo ontworpen dat alle onderdelen gecombineerd kunnen worden en je kunt blijven uitbouwen.

Wil je een groot werkblad? Dit modulaire systeem is net zo veelzijdig als de EGG himself. Ook de vorm of stijl van je werkruimte buitenshuis is aan jouw wensen en smaak aan te passen.



EGG Frame		76x76x77 cm	
2XL	121837	€ 858,00	
XL	120229	€ 617,50	
L	120212	€ 617,50	
M	122193	€ 617,50	

De prijs van de tafel is exclusief wielen (Caster Kit).



1 Add an Expansion Module.



Expansion Frame
76x76x77 cm
120236 € 442,00



Expansion Cabinet
76x76x77 cm
122247 € 1.228,00
Exclusief Acacia Wood Insert



Corner EGG Frame
XLarge 128782 € 695,00
Large 128775 € 695,00

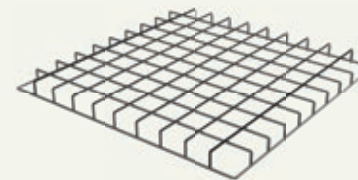


3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace

Hoe herken je de geroutineerde Big Green EGGer? Aan een georganiseerd werkstation. Met dit 3-Piece Accessory Pack heb je alles bij de hand én je handen vrij om te EGGen. Bewaar gereedschap en kruiden in het Storage Rack, hang een rol keukenpapier/theedoek aan de Towel Holder en de as gaat in de Utility Tray. Strakke set-up!

126948 € 178,50

2 Customize with Inserts.



Stainless Steel Grid Insert
120243 € 198,00



Acacia Wood Insert
120250 € 131,00



Stainless Steel Insert
127365 € 424,00



Distressed Acacia Wood Insert
120267 € 143,00

3



Caster Kit
10 cm - 2 stuks
120410 € 61,50



Tool Hooks
25 cm
120281 € 35,75



Modular EGG Workspace Mate
128799 € 269,00
Alleen geschikt op de EGG Frame (121837, 120229, 120212, 122193)



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/nl/prijslijst

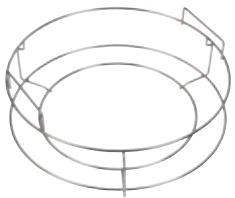
Spotlight



convEGGtor®

De convEGGtor zorgt voor een natuurlijke barrière tussen je gerechten en de gloeiende houtskool in je Big Green Egg. Het speciale ontwerp van de convEGGtor zorgt voor een goede luchtstroom en uitstekende warmtegeleiding. De indirecte warmte die het keramische warmteschild doorlaat, transformeert je EGG in een volwaardige buitenoven. Ideaal voor low & slow cooking waarbij je ingrediënten langzaam op lage temperatuur gaart, om indirect te grillen, te bakken en op hoge temperatuur te roosteren.

XLarge	401052	€ 226,00	MiniMax	116604	€ 95,00
Large	401021	€ 135,00	Small	401045	€ 98,00
Medium	401038	€ 123,00	Mini	114341	€ 69,50



convEGGtor® Basket

INSIDE TIP! De convEGGtor Basket fungeert onder andere als lift voor je convEGGtor. Daarmee plaats en verwijder je hem snel, makkelijk en veilig. De convEGGtor Basket is onderdeel van het EGGspander system. Kijk voor meer informatie op pagina 70.

2XL	119735	€ 147,50
XLarge	121196	€ 163,00
Large	120724	€ 112,50
Medium	127242	€ 100,50



Baking Stone

Pizza, speltbrood, focaccia of een lekkere appeltaart: met de Baking Stone kun je je eigen bakkerij aan huis beginnen. Leg de steen op het rooster van je Big Green Egg en je krijgt brood met een knapperig korstje en pizza's met een krokante bodem.

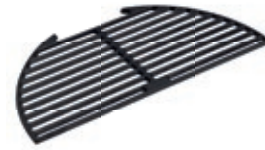
XLarge	401274	€ 169,50	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	€ 103,00	401007 € 81,00



Cast Iron Grid

Ga je grillen in je Big Green Egg? Dan is een Cast Iron Grid onmisbaar! Die schitterende grillstrepen of perfecte grillruit krijg je alleen door het gebruik van een gietijzeren rooster. Dit ziet er niet alleen mooi uit maar zorgt ook voor veel meer aroma, kleur en smaak van je ingrediënt. Gietijzer neemt namelijk gemakkelijker en sneller de warmte op, houdt dit langer vast en geeft het gelijkmatig af aan je product. Daarnaast is het een duurzaam materiaal wat levenslang mee gaat en ook nog eens ontzettend gemakkelijk te onderhouden is.

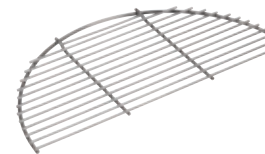
Large	122957	€ 101,50	MiniMax	122971	€ 79,95
Medium	126405	€ 88,00	Small		
			Mini	128195	€ 65,00



Half Cast Iron Grid

Ga je voor het echte grillwerk? Met de Half Cast Iron Grid maak je zalmvoten, steaks en groente met een benijdenswaardig grillruitje. Perfect dichtgeschroefd van buiten, super mals van binnen. Het halve kookoppervlak maar wel de hele smaak.

XLarge	121233	€ 79,95
Large	120786	€ 54,95
Medium	128058	€ 53,50



Half Stainless Steel Grid

Meer uit je Big Green Egg halen én jezelf uitdagen met verschillende kooktechnieken? Met de Half Grid accessoires van Big Green Egg zijn je mogelijkheden grenzeloos. De Half Stainless Steel Grid gebruik je in de convEGGtor Basket. Bereid je ingrediënten op vlak boven de gloeiende houtskool of een verdieping hoger en combineer zowel directe als indirecte warmte in je Big Green Egg door ook de Half convEGGtor Stone te gebruiken.

XLarge	121202	€ 65,00
Large	120731	€ 39,95
Medium	128065	€ 36,95



Half convEGGtor® Stone

Lekker veelzijdig is een understatement voor de Half convEGGtor Stone. Zet hem samen met de convEGGtor Basket in als tussenlaag wanneer je in twee zones wilt koken, één direct en één indirect. Of als volledig convectie schild wanneer er twee tegen elkaar aan liggen voor temperaturen tot 160 °C.

2XL	120960	€ 134,50
XLarge	121820	€ 71,50
Large	121035	€ 55,50
Medium	127273	€ 45,50



Half Cast Iron Plancha

Een gietijzeren plaat met een dubbelrol: op de geribbelde kant grill je delicate of kleinere ingrediënten en de gladde kant is ideaal voor pannenkoeken, crêpes of eieren. Iemand nog wensen?

XLarge	122995	€ 136,95
Large	122988	€ 89,50



Half Perforated Grid

EGG je graag delicate ingrediënten zoals zeevruchten en vis? Met de Perforated Grid houd je ze intact. Ook ideaal voor klein gesneden groente of bijvoorbeeld asperges.

XLarge	121240	€ 49,50
Large	120717	€ 44,00



EGGspander System

Eindeloze kookmogelijkheden.

L XL

Laat je culinaire creativiteit de vrije loop met de 5-Piece EGGspander Kit. Met dit slimme systeem creëer je een oneindig aantal opstellingen waardoor je het maximale uit jezelf én je EGG haalt. Deze goed doordachte set bestaat uit een tweedelig Multi-Level Rack, een convEGGtor Basket en twee halve rvs roosters. Dat maakt de EGGspander Kit tot het perfecte basispakket voor elke EGGer.

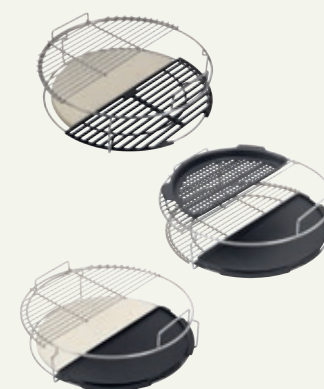
Zijn al die verschillende opstellingen nog steeds niet uitdagend genoeg voor je? Dan hebben we nog veel meer aanvullende accessoires in ons assortiment. Laat je favoriete kooktechnieken bepalen welke add-ons voor jou een must zijn.



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/nl/prijslijst



Selectie van opstellingen.



Multi-Zone (direct en indirect) cooking

Het EGGspander System geeft de mogelijkheid om tegelijkertijd direct en indirect te koken.



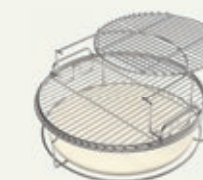
convEGGtor Basket

Zorgt voor gemakkelijke en handige plaatsing van de convEGGtor. De basket kan daarnaast onder andere gebruikt worden om de Carbon Steel Grill Wok in te plaatsen, voor de beste wokgerechten.



Pizza & Baking

Maak van je EGG met de convEGGtor en een Baking Stone een steenoven voor de beste pizza's. Gebruik het 2-Piece Multi Level Rack en een extra Baking Stone om het bakken uit te breiden.



Low & Slow

Gebruik de 5-delige EGGspander Kit met twee Half convEGGtor Stones voor de perfecte low & slow bereidingen tot een temperatuur van 160 °C. Langdurig garen op een lage temperatuur voor de beste resultaten.



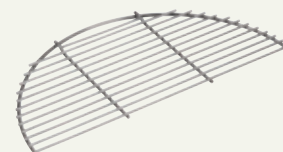
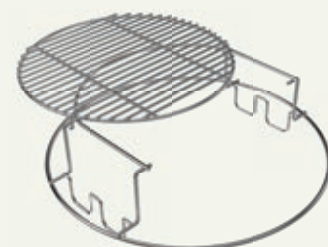
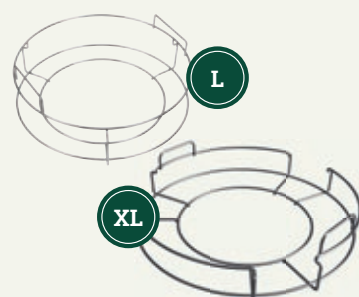
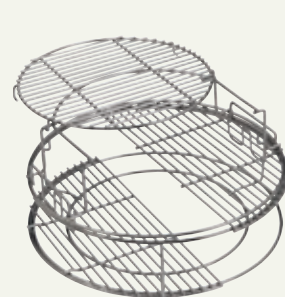
Multi-level cooking

Geeft uitgebreide kookcapaciteit wanneer je meerdere gerechten tegelijk bereidt of voor grote groepen kookt. Het bovenste kookrooster kan naar achteren geschoven worden om gemakkelijk bij het rooster daaronder te komen.



5-Piece EGGspander Kit

De 5-Piece EGGspander Kit is verkrijgbaar als set en in losse onderdelen: de 1-Piece convEGGtor Basket, het 2-Piece Multi Level Rack en Half Stainless Steel Grids.



XLarge	121226	€ 429,50
Large	120762	€ 318,00

1-Piece convEGGtor Basket		
XLarge	121196	€ 163,00
Large	120724	€ 112,50

2-Piece Multi Level Rack		
XLarge	121219	€ 231,00
Large	120755	€ 185,00

Half Stainless Steel Grid		
XLarge	121202	€ 65,00
Large	120731	€ 39,95

Spotlight



Cast Iron Skillet

Of je nu veel of weinig tijd hebt, voor de Cast Iron Skillet is tijd geen issue. In deze gietijzeren allrounder laat je vlees razendsnel dichtschroeien of juist urenlang smoren of stoven. Maak bijvoorbeeld sirloin steaks, Indonesische rendang, een aardappelgratin of casserole. Tijd over? Een mooi nagerecht zoals een cobbler of een clafoutis kan ook in de Cast Iron Skillet. De Cast Iron Skillet Small is de perfecte match met de Cast Iron Plancha Small. De Plancha fungeert dan als deksel voor je pan.

2XL, XLarge, Large		Vanaf de MiniMax	
Ø36 cm	127846	€ 145,00	Ø27 cm 127839 € 80,95



Cast Iron Grill Press

De smash burger is een echte Amerikaanse klassieker. Ben jij hier nieuwsgierig naar? Met de nieuwe Cast Iron Grill Press van Big Green Egg maak je deze burger nu heel gemakkelijk zelf in je kamado. De Grill Press zorgt dat jouw burger heerlijk juicy blijft van binnen met een extra krokante buitenkant.

127648	€ 48,50
--------	---------



Cast Iron Plancha

Vallen er bij jou ook wel eens ingrediënten tussen het rooster van je Big Green Egg? Daar hebben wij de Cast Iron Plancha voor in de collectie. Op deze gietijzeren plaat gril je delicate en kleine gerechten op de geribbelde kant en bak je pannenkoeken of eieren op de gladde kant. De kleine plancha kun je ook als deksel gebruiken voor de Cast Iron Skillet Small.

2XL, XLarge, Large		Vanaf de MiniMax	
Ø35 cm	127860	€ 128,00	Ø26 cm 127853 € 119,00



Cast Iron Satay Grill

Saté is de allemansvriend op de Big Green Egg. Daarom komt deze Cast Iron Satay Grill precies op het juiste moment. Marineer je favoriete ingrediënten, maak er spiesjes van en leg ze op het speciaal ontworpen halve rooster. Geen wiebelende, halfgare of vlamvattende spiesen, maar gelijkmatig gegaarde saté... of kebab, of yakitori. Wat je maar wilt!

XLarge	700485	€ 195,00
Large		



Green Dutch Oven

De Green Dutch Oven voor de Big Green Egg is met recht een zware jongen. Deze geëmailleerde gietijzeren braadpan stooft, suddert, kookt, bakt en braadt. Een echte allrounder dus! Je kunt de deksel van de Green Dutch Oven apart gebruiken als ondiepe bakpan of als vorm voor cakes en desserts. De Green Dutch Oven is rond en ovaal beschikbaar.

Ovaal - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	
35cm	117670 € 238,50

Rond - 4 L: 2XL, XLarge, Large	
Ø23 cm	117045 € 153,50



Cast Iron Dutch Oven

Deze gietijzeren allrounder is op alle fronten inzetbaar. De Big Green Egg Cast Iron Dutch Oven is ideaal voor stoofschotels, stampotten, soepen en eenpansgerechten. Het gietijzer verdeelt de warmte over de hele pan en de zware deksel van de Cast Iron Dutch Oven houdt het vocht binnenboord. Of gebruik hem zonder deksel en geef al je ingrediënten die unieke Big Green Egg-smaak. In beide gevallen blijft je suddervlees heerlijk sappig en mals. Benieuwd? Kom over 4 uur maar terug...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium	
Ø27 cm	127877 € 143,00



Carbon Steel Grill Wok

De Big Green Egg is super veelzijdig en dat geldt ook voor wokken als kooktechniek. Met de Carbon Steel Grill Wok met bamboe spatel ben je van elke culinaire markt thuis. Dankzij de platte bodem staat hij op elk kookoppervlak stabiel. En je kunt hem heel eenvoudig in combinatie met de convEGGtor Basket gebruiken. Ready to wok?

XLarge, Large	
Ø40 cm	120779 € 99,50



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush

Saus, marinade of boter warm je snel en eenvoudig op in de Cast Iron Sauce Pot op het rooster van je Big Green Egg. De siliconen Basting Brush past precies in het handvat, zodat er niet op je tafelkleed geknoeid wordt. Zet je de Cast Iron Sauce Pot in je EGG? Haal dan wel de Basting Brush eruit.

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm	127822 € 64,00

Nooit meer handjes te kort.

De Big Green Egg is de heilige graal voor elke foodlover. En hoe vaker je hem gebruikt, des te blijer je wordt van alle mogelijkheden, de resultaten en de reacties. Wil je de lat nog hoger leggen, nog meer kookoppervlak creëren of het jezelf makkelijker maken? Haal dan je hart op aan onze enorm uitgebreide collectie van accessoires.

De handigste keukentools



1. Silicone Tipped Tongs

40 cm 116864 € 34,50
30 cm 116857 € 27,50

2. Bamboo Skewers

25 cm - 25x 117465 € 4,75

3. Knife Set

117687 € 105,95

4. Brisket Knife

128805 € 45,00

5. Stainless Steel Tool Set

Set 127655 € 107,95
Wide Spatula 127426 € 36,50
Spatula 127662 € 33,95
Brush 127679 € 27,95

6. Measuring Cups

4x 119551 € 42,75

7. Kitchen Shears

120106 € 20,95

1. Cast Iron Grid Lifter

Zakken, kwartslag draaien, klemmen en liften maar. Het optillen van het hete en zware Cast Iron Grid van je Big Green Egg, bijvoorbeeld om de convEGGtor te plaatsen of te verwijderen, is een warm klusje. Maar met de handige Cast Iron Grid Lifter is het zo geregeld. De plaat onder het handvat van de Cast Iron Grid Lifter beschermt je handen tegen eventueel opstijgende hete lucht.

127341 € 37,50

2. Grid Gripper

Met de Grid Gripper heb je een stevige grip op het rvs-rooster van je Big Green Egg. Je kunt het rooster dan makkelijk optillen om bijvoorbeeld de convEGGtor te plaatsen of verwijderen of het rooster te verplaatsen en schoon te maken. Dit is ook een ideale tool om gloeiendhete Drip Pan's te liften, te legen en terug te plaatsen. En dat allemaal zonder vuile handen te maken.

118370 € 30,00

3. EGGmitt

Voor de EGGmitt steken we onze hand in het vuur. Deze extra lange grillhandschoen beschermt je linker- of rechterhand tot een temperatuur van 246°C. Van binnen zacht katoen, van buiten brandwerende vezels zoals ze die ook in de luchtvaart gebruiken. De siliconenprint zorgt voor een stevige grip.

Eén maat 117090 € 36,95

4. Silicone Grilling Mitt

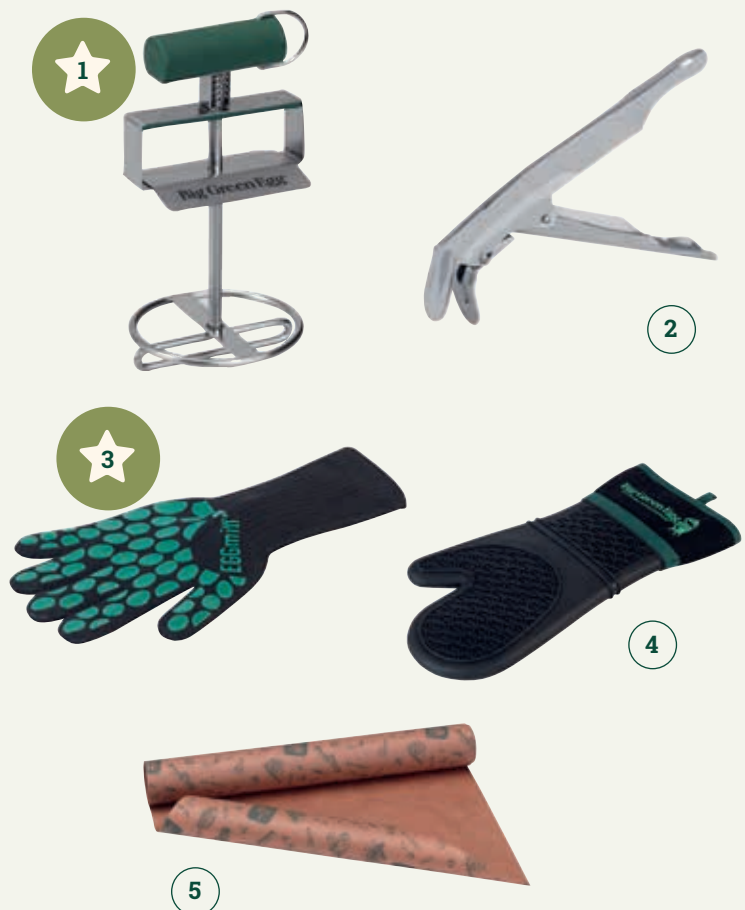
De Silicone Grilling Mitt is een volledig waterdichte grillhandschoen met een antislip-grip dankzij de siliconenprint. De manchet en de voering zijn gemaakt van zacht katoen-polyester. De Silicone Grilling Mitt is bestand tegen temperaturen tot 232°C.

Eén maat 117083 € 27,50

5. Butcher Paper

Gek op het bereiden van grote stukken vlees in je Big Green Egg? Dan kan dit accessoire bij jou echt niet ontbreken. Door je vlees in te pakken met butcher paper voorkom je vochtverlies en blijft jouw procureur of rundernek heerlijk mals en sappig. Het slagpapier helpt je gemakkelijk een constante temperatuur te houden in je EGG omdat het geen warmte weerkaatst zoals aluminiumfolie. De natuurlijke vezels van het papier laten het vlees ademen en geven een rokerige smaak en knapperige bark aan het vlees.

127471 € 26,50



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
biggreenegg.eu/nl/prijslijst

Spiekbrieftje nodig?

We zetten een aantal gemiddelde kerntemperaturen voor je op een rij

Rund medium	54/57 °C
Lam medium	54/57 °C
Hert medium	54/56 °C
Varkensfilet	67 °C
Gevogelte	70/72 °C
Witvis	62/65 °C
Zalm	44/45 °C

EGG Genius

Dit technische device controleert en monitort de temperatuur van je EGG en geeft het door aan je smartphone of tablet. Zo kun je op koude winterdagen lekker bingewachten terwijl je tot op de graad nauwkeurig aan het slow cooken bent. De EGG Genius zorgt voor een constante luchtstroom waardoor je op een constante temperatuur blijft koken. Is de temperatuur in je EGG te hoog of te laag, dan krijg je een melding. Net als wanneer je aan tafel kunt. Je kunt zelfs de statistieken inzien van je vorige EGG sessies.

121059 € 336,00

Extra opties voor de EGG Genius:

Meet verschillende vleesgerechten tegelijkertijd in je EGG met de uitbreidingsmogelijkheden van de EGG Genius. Gebruik tot wel drie meatprobes op hetzelfde moment! De extra onderdelen hiervoor zijn apart verkrijgbaar.

Additional meat probe
121363 € 46,95

Additional Y-Cable
121387 € 20,75



1. Instant Read Thermometer

Wil je je steak rare of medium? De Big Green Egg Instant Read Thermometer meet de kerntemperatuur zo exact dat zelfs medium-rare geen lucky guess meer is. Om te voorkomen dat de temperatuur in je EGG stijgt, doordat de deksel lang open staat, lees je de temperatuur (tot 232°C) binnen 3-4 seconden af. En als je de Instant Read Thermometer van Big Green Egg bij het temperatuur draait, dan draait het verlichte display gewoon met je mee. Met handig, hebberig makend opberghoesje.

119575 € 185,00

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener

Timing is everything voor een EGGER. De Big Green Egg Instant Read Thermometer is daarbij je (geheime) wapen in de strijd tegen under- of overcooked. Binnen 4 seconden weet je de exacte kerntemperatuur van vlees, vis of gevogelte. Hoeveel graden moet de lamsbout? Check het spiekbrieftje met gewenste temperaturen op de achterzijde. De graad van perfectie is bereikt. Tijd voor een welverdiend biertje? Dit handige hulpje multitaskt als flesopener.

127150 € 57,95

3. Quick-Read Thermometer

Officieel heet hij de Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. En dan zeggen we geen woord teveel. In een paar seconden leest hij de temperatuur van je lamsbout of gevulde kip digitaal af. Tot op de graad nauwkeurig (tot 300°C!). Handig: hij past in je zak en je schuift hem meteen in de opberghuls.

120793 € 46,95

4. Dual Probe Remote Thermometer

Meten is weten. Met de draadloze Dual Probe Remote Thermometer meet je tot op de graad nauwkeurig de kerntemperatuur van je ingrediënt(en) én de binnentemperatuur van je Big Green Egg. De Dual Probe werkt met 2 sondes en een ontvanger die je bij je houdt. Als de gewenste temperatuur bereikt is, geeft de ontvanger automatisch een signaal (tot 91 meter).

116383 € 161,00



Tips:

- Meet altijd in het dikste gedeelte van je vlees of vis.
- Let op dat je niet in het bot prikt, dan kan de temperatuur afwijken.
- Houd rekening met een stijging van 2-3 °C in kerntemperatuur wanneer je vlees laat rusten na de bereiding.



De prijzen zijn te vinden op onze website.
Scan de QR-code of kijk op
biggreenegg.eu/nl/prijslijst

Designed
for endless
family
moments.



Stainless Steel Pizza Peel

De echte pizzabakker herken je aan zijn zelfverzekerde houding én zijn professionele tools. Gebruik daarom ook de Stainless Steel Pizza Peel om je zelfgemaakte pizza's uiterst smooth op de hete Baking Stone in je Big Green Egg te laten glijden. Dat worden gegarandeerd complimenten di tutti!

127761 € 64,00



Compact Pizza Cutter

Eerlijk zullen we alles delen. Dus ook de pizza. Maar hoe snijd je een pizza eerlijk, netjes en veilig? Met de Big Green Egg Compact Pizza Cutter. Deze professionele pizzasnijder heeft een kunststof handgreep die prettig in de hand ligt en je handpalm beschermt. En met het roestvrijstalen wiel snijd je een pizza moeiteloos in gelijke slices. Prego.

118974 € 23,50



Flexible Grill Light

Ah, schijn mijn EGG even bij! De Flexibele Grill Light is de ideale licht-assistent die meebuigt en zijn licht laat schijnen waar jij dat wilt. Het handige LED-lampje heeft een buigzame steel met aan het uiteinde een sterke magnetische voet. De losse montagebeugel koppel je simpelweg aan de band of mates van je EGG. Lights on? Actie!

122940 € 36,30



Chef's Flavor Injector

Met de enige echte Big Green Egg Chef's Flavor Injector breng je vlees en gevogelte op unieke wijze op smaak. Met deze lardeerspuit dringen marinades helemaal door tot in de kern van het vlees en wordt het nog sappiger en malser. Operatie geslaagd.

119537 € 53,75



Flexible Skewers

Met de herbruikbare Flexible Skewers wordt saté of andere ingrediënten rijgen kinderspel. Aan deze flexibele grilspiezen rijg je in no time stukjes vlees, vis, gevogelte en groente zonder dat ze er aan de andere kant weer afvallen. Klaar? Dan kun je de spiesen nog even in de marinade leggen voor extra smaak.

68 cm - 2x 201348 € 41,25



Deep Dish Baking Stone

De Deep Dish Baking Stone staat garant voor een perfecte warmteverdeling en dat zorgt voor meesterlijke quiches, taarten en lasagnes. De keramische steen met opstaande rand zorgt ervoor dat al je baksels gelijkmatig garen en dat benijdenswaardige goudbruine kleurtje krijgen. Smeuig van binnen, crispy van buiten.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750 € 131,00



Meat Claws

Zet je klauwen, pardon, je Meat Claws maar in het langzaam gegaarde varkensvlees en je trekt het makkelijk uit elkaar. Pulled pork is al jaren één van de Big Green Egg-favorieten, en met deze Meat Claws klaar je dat klusje in een handomdraai. De Meat Claws zijn ook erg geschikt om grote stukken vlees mee te hanteren.

Set 114099 € 33,00



Pigtail Meat Flipper

Voor de Pigtail Meat Flipper gaan we door het vuur. Deze slimme vleeshaak is perfect om stukken vlees en gevogelte (zoals steaks, koteletten en kippenpoten) snel en eenvoudig om te keren. Met de lange, roestvrijstalen haak kun je zelfs bij extreem hoge temperaturen 'flippen' zonder te dicht bij het vuur te komen of het ingrediënt te beschadigen.

48 cm 201515 € 44,00

Spotlight



Beer Can Chicken Roaster

Beer can chicken is een Amerikaanse klassieker waarbij je de kip over een geopend, halfvol blikje bier plaatst. Tijdens het garen van de kip gaat het bier in het blikje stomen, waardoor de kip van binnen extra mals en sappig wordt. Klinkt dat moeilijk? Niet met de Beer Can Chicken Roaster! Deze omklemt het bierblikje in de stevige houder van metaaldraad en voorkomt zo dat het blikje omvalt.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754 € 16,75



Ribs and Roasting Rack

Het multifunctionele Ribs and Roasting Rack is ideaal om gebrad op te maken. Staand is het een V-rack bedoeld om grote stukken vlees of (gevuld) gevogelte langzaam te garen. Draai je het rack om dan is het ideaal om spareribs in te maken. De constante luchtstroom rondom het Ribs and Roasting Rack zorgt voor geweldige resultaten. Een must have voor carnivoren.

2XL, XLarge, Large 117564 € 56,50 Medium, Small 117557 € 44,95



Grill Rings

Met de Grill Rings vallen je (gevulde) paprika's, tomaten, appels of uien nooit meer om tijdens het garen. Want deze roestvrijstalen ringen hebben een pin waarop je je groente en fruit stevig vastzet. De pin zorgt tegelijkertijd voor warmtegeleiding tot in de kern van het ingrediënt zodat dit sneller klaar is.

3x 002280 € 23,95



Drip Pan

Met de Drip Pan vang je vrijkomend vet, vocht en restjes op zodat ze niet op je convEGGtor terecht komen. Als je de aluminium druippan met een laagje water vult, wordt de luchtvochtigheid binnen je EGG hoger en je gerechten nóg sappiger.

Rond Ø 27 cm 117403 € 27,50 Rectangular 35 x 26 cm 117397 € 36,30



Disposable Drip Pans

Een beetje chef is niet bang voor vet. Het geeft namelijk elke creatie smaak. Maar het opruimen ervan is een ander verhaal. Met de Big Green Egg Disposable Drip Pans vang je het simpelweg op. Deze wegwerp lekbakjes van aluminium zijn bovendien op maat ontworpen voor de convEGGtor.

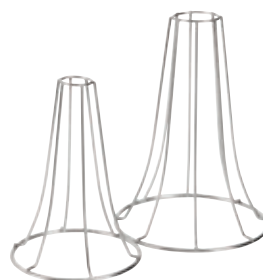
XLarge - 5x 120892 € 29,00 Large - 5x 120885 € 19,50 Medium, MiniMax, Small - 5x 120878 € 14,50



Ceramic Poultry Roaster

Kiplekker wordt kipverrukkelijk. Zet een hele kip of kalkoen op de Ceramic Poultry Roaster en hij krijgt van buiten een krokant, goudbruin velletje, terwijl hij van binnen heerlijk sappig wordt. Nog een extra smaakaccent? Vul de keramische houder met wat bier, wijn, cider en/of kruiden. Zo bereikt het gevogelte moeiteloos de perfecte smaak.

Kip 119766 € 28,95 Kalkoen 119773 € 38,50



Vertical Poultry Roaster

Geef je Poulet Noir of Bressekip een ereplaats in je Big Green Egg op de Vertical Poultry Roaster. Met de roestvrijstalen Vertical Poultry Roaster staat de kip of kalkoen verticaal op de houder zodat hij zich met zijn eigen vet bedruipt. Daardoor wordt hij ongelofelijk sappig van binnen, terwijl hij van buiten een lekker krokante huid krijgt. Vet lekker.

Kip 117458 € 27,50 Kalkoen 117441 € 37,95

For this generation and the next. Keep your EGG in perfect shape.

Een EGG is for life. En als je hem goed onderhoudt, bezorgt hij de generatie na jou ook nog vele mooie herinneringen. Minstens zo belangrijk: je gerechten smaken beter en hij behoudt zijn looks.

Zie je er tegenop? Deze producten doen al het zware werk voor je en op onze website vind je handige onderhoudstips. Take care!



De prijzen zijn te vinden op onze website. Scan de QR-code of kijk op biggreenegg.eu/nl/prijslijst



Ash Tool

De Ash Tool heeft eigenlijk een dubbelfunctie: je verwijdert er heel eenvoudig de as in je Big Green Egg mee, maar je kunt hem ook gebruiken om, voordat je de EGG aansteekt, de houtskool door te roeren en goed te verdelen. Dit praktische gereedschap werkt heel goed samen met de Ash Removal Pan.

2XL	119490	€ 39,95	MiniMax		
XLarge			Small	119513	€ 20,50
			Medium		
Large	119506	€ 25,50	Mini		



Ash Removal Pan

Houtskool laat as achter. Door te verwijderen met de Ash Tool en dit op te vangen met de Ash Removal Pan stroomt de lucht makkelijker door je Big Green Egg. En die zuurstof en luchtstroom zijn nodig om je EGG snel op temperatuur te krijgen én te houden. De as-schep past perfect in de opening van de luchtregelaar om het morsen van as te voorkomen.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049 € 45,50



Grid Cleaner

EGG'en is lekker, maar het brengt ook aangekoekt vet en verbrande resten op het Stainless Steel Grid van je Big Green Egg met zich mee. Je schraapt je rooster snel en makkelijk weer schoon met deze Cooking Grid Cleaner. Door het verlengde handvat van de Cooking Grid Cleaner hoef je niet te wachten tot je EGG en je rooster zijn afgekoeld.

201324 € 51,00



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber

Optimaal genieten van je Big Green Egg gaat samen met goed onderhoud en schone roosters. Zo zorg je voor het beste resultaat van iedere kooksessie. En met een goede schoonmaakborstel is dat voor jou een eitje! De Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber van Big Green Egg heeft een lange handgreep voor de iets minder vuurvaste vingers, en met zorg uitgekozen materiaal van heavy duty nylon borstelhaaren. Let's get started!

127310 € 23,00



Charcoal Storage Bag

Wil je voorkomen dat je houtskool vochtig wordt? Bewaar het in deze Charcoal Storage Bag met een capaciteit voor 9 kg houtskool. De waterafstotende bag is van stevig en duurzaam polyester en voorzien van een geïntegreerd opbergvak en een rolsluiting met kliksysteem.

128201 € 99,00



Fire Bowl

Hoe krijg je zonder gehannes of vieze handen de afgekoelde as uit je EGG? Dat is de missie van de roestvrijstalen Fire Bowl. Hang hem boven een vuilnisbak en filter de as uit de gedoopte houtskool. Dat garandeert een maximale luchtstroom waardoor je weer lekker snel opstart. You can lift me up! De 2XL en XL Fire Bowls zijn in twee aparte compartimenten opgedeeld voor de twee zones in je EGG.

2XL	122698	€ 391,00
XLarge	122681	€ 313,00
Large	122674	€ 154,00
Medium	122667	€ 136,00
MiniMax	122650	€ 108,00



SpeediClean™ Long handle Scrubber

Nooit meer last van achtergebleven metalen borstelhaartjes met dit loeisterke schoonmaakhulpje van natuurlijke boomvezels. Een eco-vriendelijk en hittebestendige scrubber met lange steel zodat je niet hoeft te wachten tot je EGG is afgekoeld.

	127129	€ 32,25
2x Replacement Scrubber Pads	127143	€ 18,15



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber

De herinneringen aan een onvergetelijke Big Green Egg avond: een aangekoekt grillrooster en een draad mozzarella op je Baking Stone. Met de SpeediClean Dual Brush Scrubber halveer je de schoonmaaktijd en verdubbel je het smetteloze effect. Feelgood bonus: geen stalen haaruitval meer op je rooster want dit exemplaar is van natuurlijke boomvezels.

	127136	€ 30,25
2x Replacement Scrubber Pads	127143	€ 18,15



9 tips voor het onderhoud van je EGG.

Een Big Green Egg gaat een leven lang mee, als je hem goed onderhoudt en zorgvuldig gebruikt. Benieuwd wat jij zelf kunt doen om je EGG te onderhouden? Hier vind je een aantal handige tips & tricks:



1 Zorg bij iedere nieuwe kooksessie, voordat je de houtskool in de EGG aansteekt, dat je overtollig as verwijdert door eerder gebruikt houtskool met de Ash Tool door te roeren.

2 Laat altijd een klein laagje as onderin je Big Green Egg liggen. Zo blokkeer je de luchtstroom ietwat waardoor de temperatuur geleidelijk omhooggaat en voorkom je een te snelle opwarming van de keramiek.



3 Vervang de viltrand wanneer dit nodig is. Dit zorgt voor een goede bescherming van de keramiek en voorkomt 'valse lucht'.

4 Gebruik accessoires zoals de convEGGtor Basket en Grid Lifter om onderdelen op een rustige manier in je Big Green Egg te plaatsen. Zo voorkom je dat je de convEGGtor en roosters in je warme Big Green Egg moet laten 'vallen' wat kan zorgen voor beschadigingen.



5 Alle temperaturen boven de 300°C zijn onnodig bij het koken (zelfs voor pizza) en de kans op schade aan de keramiek is hierbij groter.

6 Het inbranden of schoonbranden van je Big Green Egg op hoge temperatuur is nooit nodig en raden we ten strengste af! Is je EGG vettig geworden en wil je hem weer opruimen of de vlekken van je convEGGtor verwijderen? Breng de Big Green Egg dan naar 250 °C, draai de convEGGtor met de vuile kant richting de houtskool, sluit de deksel en laat je EGG zo 30 minuten staan. Op die manier brand je overtollig vet weg. De keramiek wordt daarmee niet opnieuw wit, dat is ook niet nodig.

7 Is je Big Green Egg een tijdje niet gebruikt of heeft hij in de regen gestaan? Stook hem dan eerst rustig op en laat hem 60 minuten op 100 °C staan. Het is belangrijk om het vocht, dat eventueel in de keramiek is getrokken, rustig te laten verdampen. Doe je dit direct op een hoge temperatuur, dan kan de keramiek barsten.



8 Houtskool kun je na een kooksessie laten doven en de volgende keer opnieuw gebruiken. Als je de EGG een langere tijd niet hebt gebruikt, is het verstandiger om hem met nieuw houtskool te vullen. Want ook houtskool houdt vocht vast.

9 Zorg dat je Big Green Egg altijd op pootjes staat, zoals op een Table Nest of in een EGG Carrier. Zet hem nooit direct op een gesloten oppervlak, ook niet op een hittebestendige steen. Het is belangrijk om ruimte te hebben tussen de bodem van je keramische basis en de ondergrond zodat een goede luchtcirculatie ontstaat en je EGG de warmte van de basis goed kwijt kan.




Let's keep the fire burning.

Big Green Egg Covers.

Hagel of hittegolf? Houd je Big Green Egg als nieuw met een EGG Cover. Deze ventilerende beschermhoes is van topkwaliteit en trotseert elk weertype. Je trekt hem makkelijk aan en uit en zit elke EGG als gegoten vanwege de klittenbandsluiting. Het stijlvolle zwarte design met herkenbaar Big Green Egg logo staat elke EGG.



EGG COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
 IntEGGrated Nest+Handler of Nest		126528 € 108,50	126528 € 108,50		126467 € 119,50	126467 € 119,50	126535 € 144,00
 EGG Carrier	126511 € 57,75			126511 € 57,75			
 Portable Nest				126528 € 108,50			
 Modular EGG Frame			126467 € 119,50		126450 € 125,00	126450 € 125,00	126450 € 125,00
 Modular EGG Frame + Expansion Frame			126474 € 171,50		126474 € 171,50	126474 € 171,50	
 Eucalyptus Wood Table					126498 € 158,00	126474 € 171,50	
 Dome (deksel) cover voor EGG in tafel					126504 € 74,00	126504 € 74,00	



discover our new accessory **Rotisserie**



Rotisserie

Een lekker boven houtskool gegaard kippetje, een zoete, sappige ananas, een mooie rollade of home made gyros of shoarma van het spit? Dit maak jij voortaan (nog makkelijker) zelf in je Big Green Egg met behulp van de Rotisserie, een geweldige aanvulling op je Big Green Egg. De mogelijkheden zijn eindeloos. Vrijkomend vet en/of sappen sijpelen continue over je ingrediënt wat voor nog meer smaak zorgt. Je kunt de Rotisserie met en zonder convEGGtor gebruiken, afhankelijk van wat jij aan het spit rijgt en de temperatuur van de EGG.

NEW 

XLarge	128553	€ 425,00
Large	128546	€ 349,00

Tot 17 kg draagkracht.

Je plaatst de spitring op de keramische basis en het spit in de ring. Daarna sluit je de deksel van de EGG zodat je de temperatuur van de EGG zoals altijd perfect kunt beheersen en je de voordelen van de EGG en het spit combineert. De airflow in de EGG, de weerkaatsing van de warmte door de keramiek en de rotatie van het spit zorgen voor een ontzettend mooie garing. De spitring is van gecoat staal en het spit en de bijbehorende spitvorken zijn van roestvast staal. Het spit wordt aangedreven voor een stille, maar krachtige 220-240 volt motor die voor een zeer gelijkmatige rotatie zorgt.

NEW 

Flat Basket
Wil je een hele vis in een bedje van kruiden roosteren of bijvoorbeeld groenten of kipfilets grillen? De in hoogte verstelbare rvs Flat Basket met anti-aanbakcoating is je beste vriend. Je kunt ermee roosteren en grillen zonder de ingrediënten te hoeven keren.

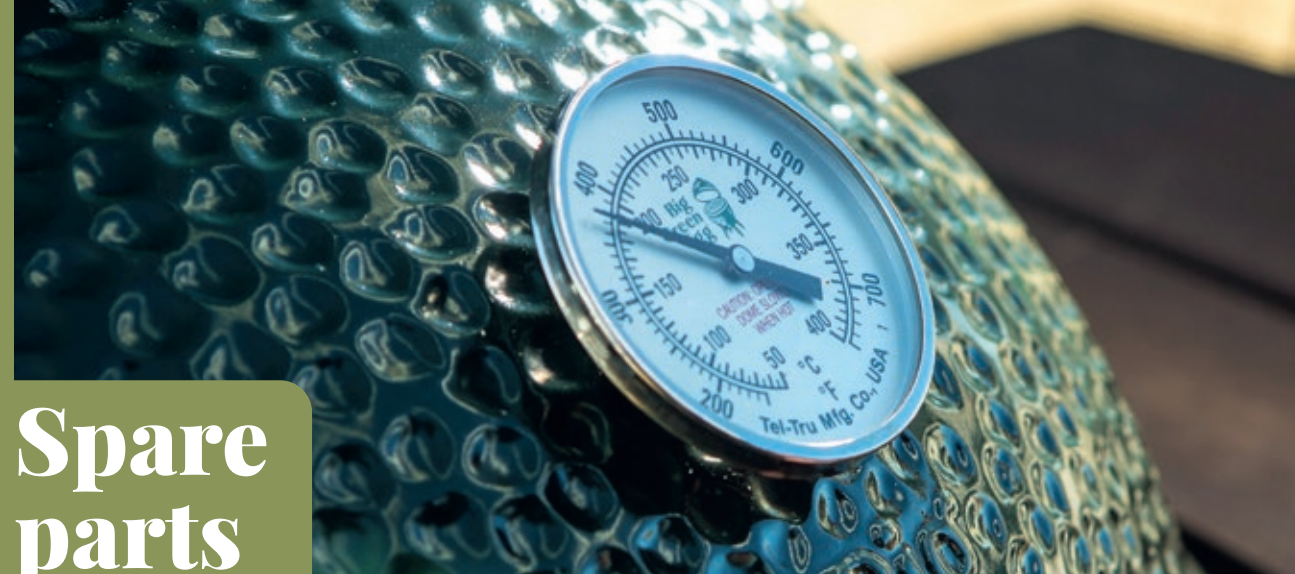
128560 € 46,00

NEW 

Tumbler Basket
Aardappeltjes, gesneden groenten, garnalen, kipvleugels, noten of koffiebonen roosteren? Het is een eitje in deze handige rvs Tumbler Basket (Ø 19 cm) met anti-aanbakcoating voor de Rotisserie. Klepje open, ingrediënten erin, klepje dicht en roosteren maar!

128577 € 99,00

Spare parts



Tel-Tru Temperature Gauge

Elke Big Green Egg wordt standaard geleverd met een dome thermometer. Begeeft deze het na jarenlang gebruik? Dan bestel je gewoon de Tel-Tru Temperature Gauge. Plaats de thermometer in de deksel van je EGG en je weet weer hoe warm het binnen is zonder dat je daarvoor de deksel hoeft te openen en warmte verliest. De Tel-Tru Temperature Gauge is beschikbaar in 2 formaten en geeft temperaturen weer tussen de 50 °C en 400 °C.

Ø 8 cm	117250	€ 99,00
Ø 5 cm	117236	€ 57,95



Gasket Kit

Na lang en intensief gebruik van je Big Green Egg zullen de viltranden op de bovenrand van de keramische basis en de onderkant van de keramische deksel met schoorsteen op een gegeven moment versleten zijn. Omdat deze rand de keramiek beschermt en voor een perfecte luchtcirculatie zorgt, is het slim om hem tijdig te vervangen. En dat doe je heel eenvoudig zelf met deze Gasket Kit. De rol met hightech hittebestendig vilt is zelfklevend en ook het plakken spreekt voor zich.

2XL*, XLarge, Large	113726	€ 54,95	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	€ 52,50
---------------------	--------	---------	------------------------------	--------	---------

* Voor de 2XL zijn er 2 Gasket Kits nodig.



Cast Iron Grate

Dit rooster ligt in de vuurkorf. Door de openingen in het rooster vindt er binnen de EGG een opwaartse luchtstroom plaats en valt de as in de keramische basis waardoor het via de luchtregelaar eenvoudig kan worden verwijderd.

2XL	112644	€ 138,50	Medium	103062	€ 27,50
XXL	114716	€ 402,50	MiniMax	103055	€ 43,50
XLarge	112644	€ 138,50	Small	103079	€ 21,00
Large	103055	€ 43,50	Mini	103079	€ 21,00



Dome

Keramische koepel met schoorsteen welke door het veersysteem eenvoudig kan worden geopend en gesloten. De keramiek is voorzien van een beschermende glazuurlaag. Door de isolerende en weerkaatsende werking van de keramiek vindt binnen de EGG een air flow plaats die voor een gelijkmatige en smaakvolle garing zorgt.

2XL	114433	€ 1.694,00	MiniMax	401144	€ 255,00
XLarge	112668	€ 780,00	Small		
Large	401120	€ 408,00	Mini	112224	€ 205,50
Medium	401137	€ 340,00			



Fire ring

De keramische binnenring staat op de vuurkorf en zorgt voor de juiste afstand tussen de gloeiende houtskool en het rooster.

2XL	120977	€ 617,00	Medium	401243	€ 179,00
XXL	114457	€ 1.038,00	MiniMax	115607	€ 122,00
XLarge	401212	€ 406,50	Small	401250	€ 99,50
Large	401229	€ 242,00	Mini	112194	€ 71,00



Fire box

De vuurkorf staat in de keramische basis en dient met houtskool te worden gevuld. Doordat deze is voorzien van uitgekiende openingen en uitsparingen aan de onderzijde is er, wanneer de luchtregelaar en de rEGGulator zijn geopend, een constante en optimale air flow.

2XL	120984	€ 1.020,00	Medium	401182	€ 273,50
XXL	114440	€ 1.102,00	MiniMax	115591	€ 108,50
XLarge	112637	€ 570,00	Small	401199	€ 165,00
Large	401175	€ 395,00	Mini	112187	€ 84,00



Base

Keramische, warmte-isolerende basis welke aan de buitenzijde is voorzien van een beschermende glazuurlaag.

2XL	120946	€ 2.117,00	Medium	401083	€ 670,00
XXL	114426	€ 2.505,00	MiniMax	115577	€ 402,50
XLarge	112620	€ 1.279,00	Small	401090	€ 473,50
Large	401076	€ 849,50	Mini	401106	€ 261,50



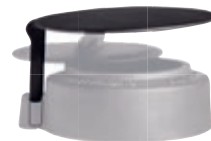
rEGGulator

De robuuste rEGGulator is extreem nauwkeurig in te stellen. Hij is gemaakt van duurzaam gietijzer en met de coole greep van siliconen zorg je heel simpel voor meer of minder luchttoevoer zonder je vingers te branden. Ook handig: we hebben al een coating op de luchtregelaar aangebracht die roestvorming tegengaat waardoor je hem na gebruik op de EGG kunt laten zitten.

2XL, XLarge, Large, Medium	Mini*	103017	€ 71,50
117847			€ 102,50

MiniMax, Small			
117854			€ 89,50

* De temperatuurregelaar voor de Mini is een Margrietschijf en wijkt af van de afbeelding zoals hier weergegeven.



Rain Cap

Je loopt nu eenmaal het risico dat het tijdens het EGGen begint te regenen. Als fanatieke EGGer laat je je daardoor niet uit het veld slaan, maar regendruppels wil je natuurlijk niet in je Big Green Egg. De Rain Cap van Big Green Egg is de paraplu voor je rEGGulator. De Rain Cap is alleen te gebruiken in combinatie met de rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small		
120748	121042	€ 41,50	€ 38,50



Band Assembly Kit

Gepatenteerd "easy to lift" systeem. De ingenieuze bediening maakt het openen en sluiten van de keramische deksel met minimale kracht mogelijk.

2XL	121271	€ 370,00	MiniMax	126870	€ 199,00
XLarge	117908	€ 309,00	Small		
Large	117984	€ 261,00			
Medium	120021	€ 236,00	Mini	117922	€ 171,00

Always keep on EGGing.

de Big Green Egg garantie



Big Green Egg staat voor kwaliteit. Door een decennialang geperfectioneerd productieproces en een grondige inspectie van iedere Big Green Egg voor deze de fabriek verlaat, garanderen we dat hij de beste in zijn soort is. De kwaliteit die je van je Big Green Egg gewend bent, mag je ook verwachten in de garantie erop. Je hebt een levenslange garantie op het materiaal en de constructie van alle keramische onderdelen en een uitgebreide garantie op alle overige onderdelen. Zo kun je altijd blijven koken in je Big Green Egg.

For this generation and the next. We are green forever.

Keramik zet uit als het opwarmt en krimpt als het afkoelt waardoor de kans op beschadigingen van materiaal kan ontstaan. Hoewel beschadigingen kunnen overkomen als defect, zal het in de meeste gevallen onschuldig zijn. Onnodig en dus ook een beetje zonde om te vervangen. Duurzaamheid is een belangrijk uitgangspunt en van je Big Green Egg kan je dan ook een leven lang plezier hebben. Zorg natuurlijk wel voor goed onderhoud van je EGG zodat hij altijd in topconditie blijft. Want voorkomen is beter dan vervangen. Op **pagina 84** vind je de belangrijkste onderhoudstips.

When to worry or not to worry

Gelukkig is het dus lang niet altijd nodig om schade te herstellen of een onderdeel te vervangen. Sommige beschadigingen zijn puur cosmetisch en hebben geen enkele invloed op de werking van je Big Green Egg. Er zijn ook beschadigingen die het functioneren van je EGG wel belemmeren. Daar moet je tijdig bij zijn, zodat je samen met je verkooppunt zo snel mogelijk kunt zorgen voor een goede oplossing.

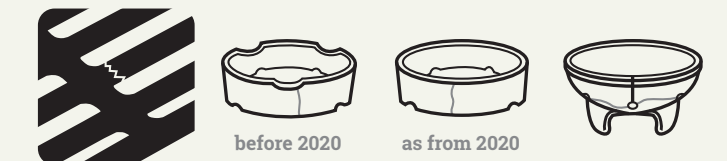
When to worry | performance damages



before 2020

as from 2020

When not to worry | cosmetic damages



before 2020

as from 2020

Jonnie Boer



Chef van het eerste uur

Waarschijnlijk heb je het al eens meegemaakt. Je gaat uit eten en je ziet in de open keuken een EGG staan, of je leest de term 'van de Big Green Egg' op de menukaart. Binnen de horeca is de Big Green Egg dan ook een belangrijke smaakmaker. Eén van de chefs van het eerste uur die dit ontdekte is Jonnie Boer van driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle.

We gaan terug naar 2007, wanneer Robert Lobensteijn - toentertijd demochef en vertegenwoordiger van Big Green Egg - in privésfeer bij het welbekende restaurant van Jonnie en Thérèse Boer gaat eten. 'Na het diner raakten we aan de praat', haalt Jonnie deze herinnering op. 'Robert vertelde over de Big Green Egg, die op dat moment nog heel onbekend was. Het koken boven echt vuur, de keramiek, het behoud van de warmte, dat vond ik echt super cool! Al snel daarna hadden we een klein model in de keuken en grotere buiten staan.'

Aroma's aan je ingrediënten

'Ik had natuurlijk al een heel mooie en goed uitgeruste keuken, maar daarin kookten we op inductie wat geen invloed heeft op de smaak. In horecagebieden - steakrestaurants waar op open vuur wordt gegrild uitgezonderd - was het gebruik van een watergrill heel normaal om een grillstreep te creëren. Dan gaat het om het streepje, niet om de smaak. Daar had en heb ik echt niets mee. Echt vuur geeft aroma's aan je ingrediënten. Vanaf het moment dat we Big Green Eggs hadden konden we met die aroma's spelen en ze bleven de hele avond mooi op temperatuur. Ik weet nog dat ik er een stukje zwezerik op legde, die rook die erbij vrijkwam, dat was gewoon te gek!'

Grillen, roken & poffen

De EGGs worden met name gebruikt om te grillen, te roken en te poffen. Het doel? Smaak creëren. Soms door technieken te combineren. 'We hebben een tijd duif

geserveerd', vervolgt de chef. 'Die grilden we en dan ging er een handje houtsnippers op de houtskool en een beetje - don't try this at home - water. Dan begon het lekker te roken en te stomen. Ik doe regelmatig wat met vlees en gevogelte als eend of kip, maar mijn favoriete productgroep in combinatie met de Big Green Egg is groenten. Daarmee geef je de groenten karakter. Bij Brass Boer op Bonaire hebben we een gerecht met spitskool van de Big Green Egg op de kaart staan. Dat is zo lekker, als we daar zijn eet ik dat zeker drie keer per week.'

Restwarmte

'We gebruiken de Big Green Egg bijvoorbeeld ook om sappen te roken tijdens de mise-en-place, het voorbereidende werk', vertelt Jonnie verder. 'Toen we hem nog niet zo lang hadden serveerden we een gerecht met coquille, merg, zwarte knoflook en het sap van gepofte knolselderij. Deze poften we ongeveer een uur totdat ze net niet gaar waren maar wel de aroma's hadden gepakt, om het sap vervolgens uit te persen. Per persoon hadden we daar een hele knolselderij voor nodig. Dus Eef, onze kweker uit Dalfsen, kreeg te horen dat we voor het jaar daarna 8.000 knolselders wilden. Dat lukte hem nog ook. Later hebben we het omgekeerd. Toen persten we eerst het sap uit om het daarna te roken, want qua hoeveelheden was het echt niet meer te doen.'

En zo hebben we pas nog een vegetarisch gerecht gehad waarvoor we pompoensap een lichte rookmaak gaven. Die smaak blijft, zolang je het sap maar afgesloten bewaard. En chocolade, dat is niet direct iets waar mensen in combinatie met de Big Green Egg aan denken. Als de houtskool bijna is gedoofd zetten we er een plateau met witte chocolade in en doen we de Big Green Egg dicht. Dat laten we dan gewoon staan. De chocolade krijgt dankzij de restwarmte iets karamelachtigs en een lichte rookmaak. Het is echt te gek om dit voor desserts te gebruiken.'

BBQ at the Beach

Inmiddels is de Big Green Egg niet meer uit de keuken van restaurant De Librije en diverse restaurants van De Librije Groep weg te denken. Bij Brass Boer op Curaçao staat ook een EGG, net als bij Brass Boer, Senang en meerdere bij BBQ at the Beach op Bonaire. Zelfs privé speelt de Big Green Egg een rol in het leven van de familie Boer. Jonnie: 'We hebben een boot op Bonaire. Daarvoor heb ik een ring laten maken zodat de Big Green Egg aan de buitenkant hangt. Dan varen we uit, steken de houtskool aan en als we twee uur later denken, nu hebben we zin in die langoustines, dat stukje vlees of die sateetjes, dan is ie gewoon perfect op temperatuur. Het gebruiksgemak is echt geweldig!'



Kipsaté met pijnboompitsaus

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

2 kg kipdijfilets
8 dennentakken van ca. 20 cm

Marinade

1 ui
2 teentjes knoflook
2 rode Spaanse chilipepers
½ biologische citroen
2 el geraspte gemberwortel
200 ml ketjap manis
50 ml olijfolie
50 g donkere basterdsuiker
1 el sambal badjak
15 g zout

Pijnboompitsaus

200 g pijnboompitten
½ teentje knoflook
¼ biologische limoen
3 stengels citroengras
1 limoenblad (djeroek poeroet)
200 ml kokosmelk
125 ml kippenbouillon
1 ½ el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el gembersiroop
½ el sambal badjak

ACCESSOIRES

convEGGtor
Stainless Steel Grid
Cast Iron Skillet Small
Green Dutch Oven
Cast Iron Grid

VOORBEREIDING

1. Pel en snipper voor de marinade de ui en de knoflook. Halveer de chilipepers in de lengte, verwijder de steeltjes en de zaadlijsten en snijd de helften in dunne halve maantjes. Rasp de schil van de halve citroen fijn en pers het sap uit.
2. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Snijd de kipdijfilets in stukken van ongeveer 3 centimeter, wentel ze door de marinade en laat 1 nacht afgedekt in de koeling marineren.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de convEGGtor en de Stainless Steel Grid tot een temperatuur van 180 °C.
2. Plaats de Cast Iron Skillet Small op het rooster en voeg voor de pijnboompitsaus de pijnboompitten toe. Sluit de deksel van de EGG en rooster de pijnboompitten goudbruin. Schep ze regelmatig om zodat ze niet verbranden en sluit na elke handeling de deksel van de EGG. Pel de knoflook en hak het teentje fijn. Rasp de schil van de kwart limoen fijn en pers het sap uit. Snijd de stengels citroengras in ringetjes.
3. Haal de skillet met de pijnboompitten uit de EGG. Voeg de pijnboompitten aan een kleine keukenmachine toe en maal ze tot een gladde pasta. Doe alle ingrediënten voor de saus in de Green Dutch Oven, roer door en plaats de Dutch oven op het rooster. Sluit de deksel van de EGG en breng de saus langzaam aan de kook; roer de saus regelmatig door.

4. Haal de Dutch oven uit de EGG en mix de saus met een staafmixer glad. Leg de deksel op de pan en zet apart. Verwijder het rooster en de convEGGtor en leg de Cast Iron Grid in de EGG. Breng de temperatuur naar 200 °C. Ris intussen de naalden van het onderste gedeelte van de dennentakken, laat daarbij aan het uiteinde een paar takjes met de naalden intact. Slijp een punt aan elke tak. Rijg de gemarineerde kip aan de dennentakken.
5. Mix de pijnboompittensaus nogmaals met de staafmixer en schenk het door een fijne zeef. Mix nogmaals en warm de saus op. Leg intussen de kipsaté op het rooster, sluit de deksel van de EGG en grill de saté ca. 3 minuten. Keer de saté om en grill nogmaals 3 minuten.
6. Haal de saté uit de EGG, leg op de borden en serveer met een flinke schep pijnboompitsaus erover.



Jonnie's Tip

Iets erbij serveren? Gegrilde groenten passen fantastisch bij de kipsaté met pijnboompitsaus.

Ook een sterrenchef als Jonnie kookt thuis voor zijn familie en vrienden. De gerechten zijn veel eenvoudiger dan in het restaurant, maar wel gebaseerd op de uitgebreide kennis en het enorme smaakpallet van de chef. De dennentakken die Jonnie in dit recept gebruikt zien er niet alleen leuk uit, ze geven ook aroma aan de saté. De basis van de saus bestaat uit pijnboompitten, de zaden van diezelfde dennenboom.



De chef en zijn Big Green Egg

Meer dan 2000 Europese chefs steken in hun restaurant dagelijks de houtskool in een of meerdere Big Green Egg(s) aan. Een aantal van deze professionals legt je persoonlijk uit wat de Big Green Egg voor hen zo bijzonder maakt.

Romain Meder
Restaurant Les Chemins (Domaine de Primard) - Guainville

'Een pompoen uit de Provence, geroosterd in de Big Green Egg, heeft niets anders nodig dan een snufje zout en een draai van de pepermolen. Het zorgt voor de concentratie van smaken waarnaar ik op zoek ben, een delicate rokerigheid en een prachtige karamellisatie. De texturen worden net zo interessant. Bij Les Chemins steken we de houtskool in de Big Green Egg dagelijks aan.'

Fotografie
© Guillaume Savary /
le photographe du dimanche



Filip Stenius
Juhlapalvelu Kati & Fille, Ravintola Lasiranta en
Ravintola Kuutio - Helsinki

'De Big Green Egg is altijd klaar voor gebruik, wat ik ontzettend belangrijk vindt. Timing is alles binnen mijn vakgebied. We houden de EGG op lage temperatuur op stand-by, waarbij weinig houtskool wordt verbruikt. Op het moment dat we de Big Green Egg nodig hebben zetten we de luchtregelaar en de rEGGulator open en is hij snel op de gewenste temperatuur.'

Fotografie
Jaro Luomapuro



Lucki Maurer
STOI - Rattenberg

'Koken op de Big Green Egg is origineel en authentiek, het roept pure emoties op. Het beheersen van het vuur, het spelen met de warmte en de gloed, en dat allemaal zonder moderne technieken. Het resultaat is fenomenaal. Alles wat ik erop bereid smaakt fantastisch. Ook de kwaliteit van het product zelf is uitstekend. De Big Green Egg is voor mij het ultieme kooktoestel.'

Fotografie
Thomas Pfeiffer / Pfeiffer Kreativ



Jeroen Achtien
Inter Scaldes - Kruiningen

'De houtskool in de MiniMax in mijn keuken gloeit standaard zo'n 10 uur per dag, ook tijdens het voorbereiden van de lunch en het diner. We gebruiken de Big Green Eggs voornamelijk om te poffen, grillen en roken. Langzaam garen doen we in de restaurantkeuken eigenlijk niet omdat het dan om veel massa gaat. Maar thuis gebruik ik deze techniek wel, want ook daar speel ik graag met mijn Big Green Eggs.'

Fotografie
Sven ter Heide



Ants Uustalu
Õöbiku Gastronoomiatalu

'De ingrediënten en de Big Green Egg zijn de sleutel tot succes. Ik gebruik veel bijzondere ingrediënten, zoals orgaanvlees en in het wild geplukte paddenstoelen. Altijd van de beste kwaliteit. Met de Big Green Egg geven we daar die speciale touch aan. Verder hoeft ik niets anders te doen glimlachen en wijn in te schenken voor de gasten.'

Fotografie
Lauri Laan



Big Green Egg Modus Operandi

De Modus Operandi, een spectaculair kookboek zoals nooit eerder verschenen, is onmisbaar voor de echte Big Green Egg liefhebber. Het is een handleiding, een bron van inspiratie, een ontdekkingsstocht met alle denkbare gerechten en ingrediënten, alle kooktechnieken en technische tips en tricks om het absolute maximum uit je Big Green Egg te halen. De Modus Operandi, compleet met werkboek en een prachtige opbergcassette, is een uitgave die je absoluut thuis wilt hebben staan.

904 pagina's 525957



Modus Operandi Reviews



"FANTASTISCH, gewoon FAN-TAS-TISCH".

"Wat een prachtig boek is dit. Eén ding is zeker, hier ga ik heel veel gerechten uit maken!"

"Zeer mooi boek met heel mooie recepten en foto's. In één woord top."

"Fantastisch naslagwerk, al heel veel uit geleerd".

"Super zeg! Vervangt in een klap alle andere BBQ boeken".

De recepten

- 66x Vlees
- 65x Vis, schaal- en schelpdieren
- 45x Groenten
- 33x Basics
- 30x Gevogelte
- 24x Patisserie
- 22x Brood en deegwaren
- 13x Wild
- 13x Fruit



Modus Operandi

MEER DAN
300
RECEPTEN

904
PAGINA'S

4,6
KILOGRAM



EGG fans united Join the society. Visit our Fanshop.

De echte EGG-fan hoeft niet per se achter zijn Big Green Egg te staan om hem te herkennen. Big Green Egg is een lifestyle die je uitstraalt. Je vindt een uitgebreide collectie aan EGG Wear, Gadgets & Books in onze fanshop. Met de leukste cadeaus om te geven en te krijgen!



De prijzen en andere fanitems vind je in de Big Green Egg fanshop. Scan de QR-code of kijk op fanshop.biggreenegg.eu.

Books



Big Green Egg Modus Operandi

De Modus Operandi, een spectaculair kookboek zoals nooit eerder verschenen, is onmisbaar voor de echte Big Green Egg liefhebber. Het is een handleiding, een bron van inspiratie, een ontdekkingstocht met alle denkbare gerechten en ingrediënten, alle kooktechnieken en technische tips en tricks om het absolute maximum uit je Big Green Egg te halen. De Modus Operandi, compleet met werkboek en een prachtige opbergcassette, is een uitgave die je absoluut thuis wilt hebben staan.

904 pagina's 525957
€ 195,00



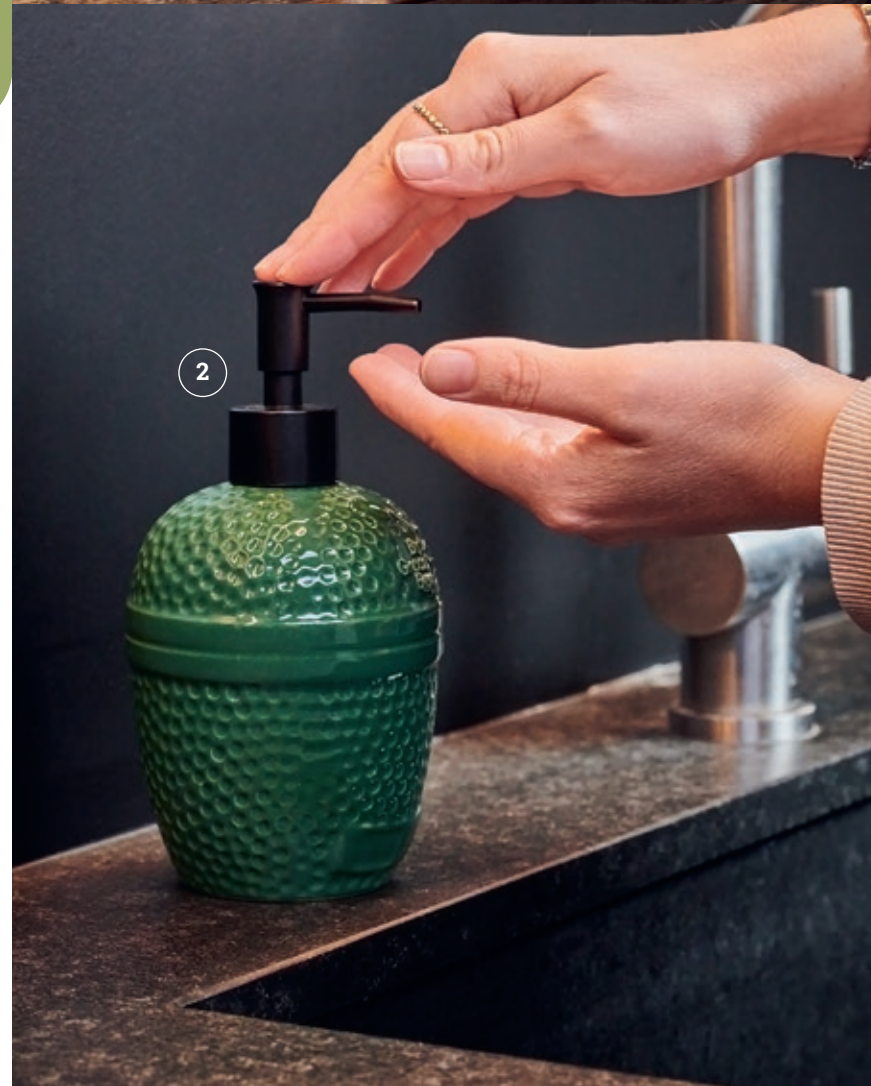
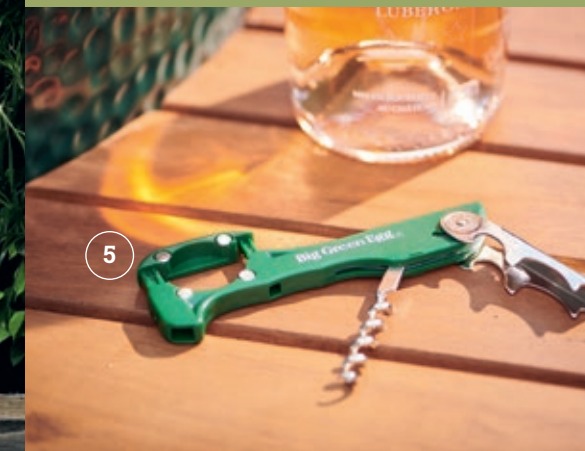
Koken op de Big Green Egg

Het eerste recept bestaat uit de kippenvleugels, waarmee Big Green Egg founder Ed Fisher zijn klanten in 1974 al verleide een Big Green Egg aan te schaffen. Daarna volgen 12 klassiekers, van kip tot brisket, in volgorde van uitdaging. De overige recepten zijn onderverdeeld in diverse technieken en het gebruik van verschillende accessoires. Ideaal om je EGG nog beter te leren kennen.

208 pagina's 818054
€ 29,95



1. Onderzetters
2. Zeepdispenser
3. Hoodie - Peace, Love & EGGs - okergeel
4. Hoodie - Let's Create - blauw
5. Kurkentrekker
6. Peugeot Pepermolen 40 cm
7. Porseleinen Serveerschalen
8. Bucket Hat



- 9. Beanie
- 10. Mok emaille
- 11. Winterhandschoenen
- 12. Fleeceleden
- 13. Golf Poloshirt - Wit Inside-out
- 14. Big Green Egg Golfballen - Titleist
- 15. Golf tas



13



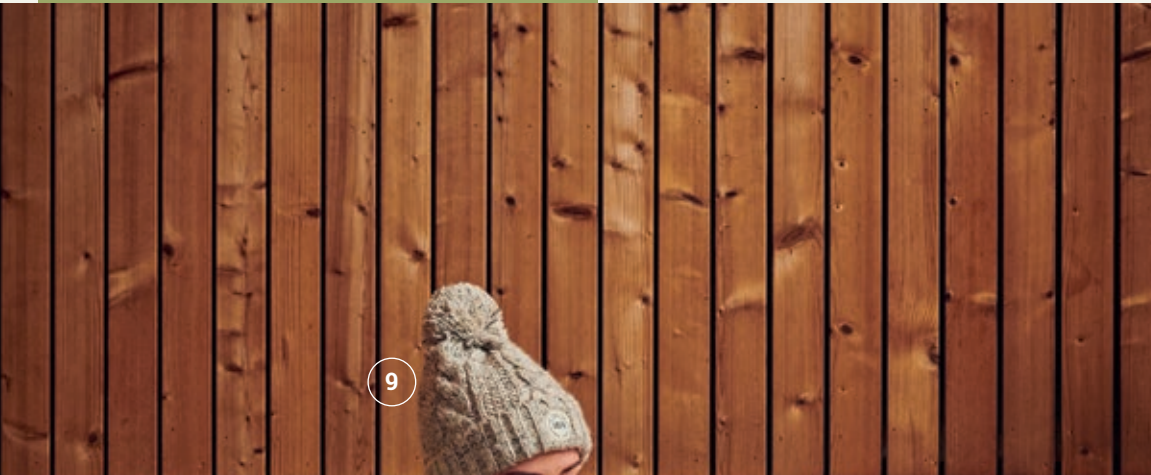
16



17



18



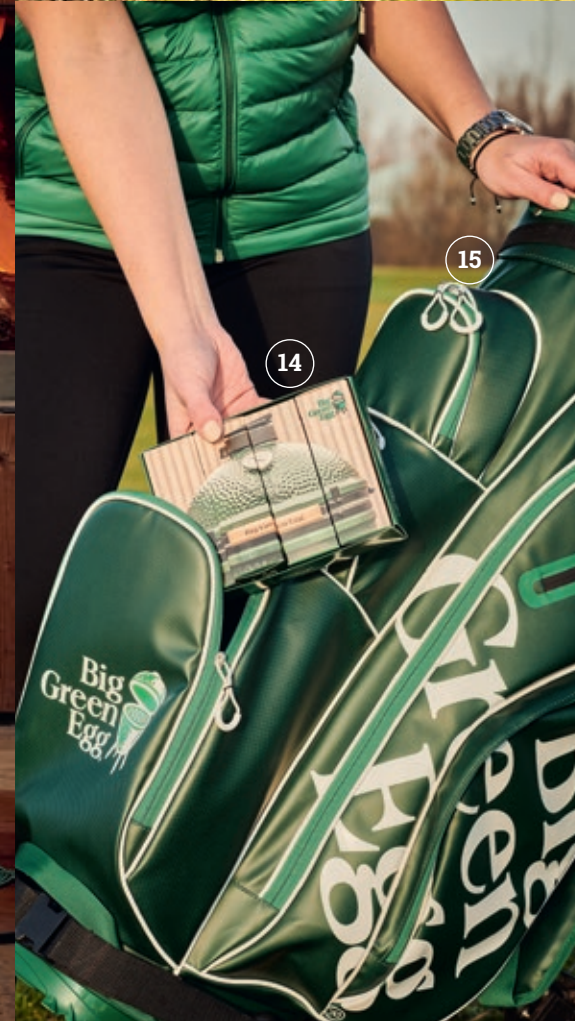
9



10

11

12



15

14

- 16. Knuffel - Mr. EGGhead
- 17. Bodywarmer blauw
- 18. Koelkastmagneten
- 19. 3-pack Sokken
- 20. Ecrú T-Shirt - Heren
- 21. 2-pack Riem
- 22. Travel Trolley

Are you dressed for EGGing?

fanshop.biggreenegg.eu



20

21



22



19



Next generation

De liefde voor het EGGen is als een goed familierecept. Je geeft het generatie op generatie door. Een van de mooie dingen van het leven bestaat tenslotte uit quality time met familie en vrienden rondom de Big Green Egg. Johan Mallo en zijn dochter Samita kunnen hierover mee praten. Samen koken is samen genieten.

In de tuin van de familie Mallo staat sinds 2010 een Big Green Egg. In eerste instantie was dit een Small, die een paar jaar later werd ingeruild voor een Medium om meer kookcapaciteit te creëren. Deze heeft sinds 2022 gezelschap gekregen van een Large. 'Het is echt een luxe om met twee EGGs te kunnen koken', vertelt Johan. 'Zeker als er mensen komen eten en we wat uitgebreider koken dan wanneer Samita en ik samen zijn. Koken voor vrienden vinden we het leukste! Meestal verzinnen we dan een thema, dan serveren we bijvoorbeeld allemaal gerechtjes uit een bepaalde keuken.' Samita: 'Als er vrienden komen eten koken we nooit binnen, we steken altijd de houtskool in de Big Green Egg aan. Maar ook als we samen eten hebben we echt periodes dat we heel vaak buiten koken. Wat altijd centraal staat is samen genieten, we nemen er echt de tijd voor.'



Je proeft het verschil

De liefde voor de Big Green Egg ontstond voor Samita al op jonge leeftijd: 'Mijn vader kocht de EGG toen hij voor zijn werk als bouwkundige bij blooming hotel in Bergen als project supervisor een verbouwing inclusief een buitenkeuken realiseerde. We kwamen er vaak en er stonden meerdere Big Green Eggs. Ik vond ze gelijk mooi om te zien. In die tijd vond ik het al leuk om te bakken, appeltaart was mijn favoriet. Toen we eenmaal zelf een EGG hadden en ik hier een appeltaart in bakte was ik helemaal om. Hij was geweldig! Je proeft het verschil. Ook als je er bijvoorbeeld vlees of vis in gaart. Soms gebruiken we daar rooksnippers bij voor nog meer smaak, die mogelijkheid heb je niet in een gewone oven. Ook vegetarische gerechten krijgen meer smaak. Groenten zijn zoveel lekkerder als je ze in de EGG klaarmaakt.'

Speciaal moment

Als Johan en Samita samen koken verloopt de taakverdeling heel natuurlijk, dat begint bij het in huis halen van de ingrediënten. Johan: 'Voordat we op pad gaan overleggen we waar we zin in hebben, of we bijvoorbeeld trek hebben in vlees, vis, gevogelte of een vegetarisch gerecht. Samita gaat niet altijd mee. Boodschappen doen is niet helemaal haar ding. Maar als ze mee gaat dan drinken we altijd ergens koffie, we maken er een speciaal moment van. Eenmaal thuis tref ik vaak de voorbereidingen terwijl Samita de houtskool aansteekt en bijvoorbeeld een

salade maakt. Ik vind het heerlijk om dit samen met mijn dochter te doen!

Leuk om te experimenteren

Vis en schaaldieren zijn favoriete basisingrediënten van vader en dochter. Het roken van makreel, dorade van de plank of in zoutkorst, garnalen op verschillende manieren. Het zijn zomaar een paar gerechten van de Big Green Egg die in huize Mallo regelmatig op tafel worden gezet. 'En kip, daar ben ik echt een liefhebber van. Ik vind het een waanzinnig mooi product. De basis van het gerecht dat we vandaag gemaakt hebben bestaat ook uit kip. Ik vind het leuk om te experimenteren, om ingrediënten uit de verschillende keukens te combineren. Soms gaat het mis, maar meestal is het verrassend lekker. Zo zijn de papadums met kip piri piri ook ontstaan, een papadum uit India in combinatie met kip piri piri uit Zuid-Amerika', aldus Johan. 'Vroeger aten we wel vaker papadums, alleen niet gevuld met de kip piri piri. Ik vind het heerlijk. Het is weer eens iets anders', vult Samita haar vader aan.

Leuk om te experimenteren

Een van de mooiste herinneringen van Johan en Samita is toen zij Johans 60e verjaardag vierden waarbij alle vrienden uit binnen- en buitenland aanwezig waren. 'Zoals mijn vader net al aangaf koken we dan uitgebreider in de vorm van meerdere gerechten. We begonnen met camembert met suikerbrood.

Dan vullen we de camembert met rode Spaanse chilipeper, rozemarijn, knoflook en bosbessen. Heerlijk!' aldus Samita. 'Zelf houd ik niet van kaas' vertelt Johan lachend, 'maar onze vrienden zijn allemaal gek op deze kaasfondue. 'Het is makkelijk om te maken en iedereen vindt het lekker. Het suikerbrood om in de camembert te dopen grillen we kort, want door de suiker verbrandt het snel. Zo speelt de Big Green Egg een belangrijke rol bij de bijzondere herinneringen die ik samen met mijn dochter maak.'





Papadum met kip piri piri

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 700 g stevige kipfilet of kipdijfilet
- 4 blaadjes ijsbergsla
- ½ rode paprika
- ½ rode ui
- ½ rode Spaanse chilipeper
- 1 lente-uitje
- 1 limoen
- 6 kant-en-klare papadums
- klein handje taugé
- 4 tl gerookt sesamzaad
- 2 el honing
- 4 tl geraspte kokos
- 4 eetbare bloemetjes

Marinade

- 1 sjalotje
- 3 teentjes knoflook
- ½ stengel citroengras (witte gedeelte)
- 4 el olijfolie
- 4 el chilivlokken
- 2 el gerookte paprikapoeder

ACCESSOIRES

- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Plancha
- Instant Read Thermometer

VOORBEREIDING

1. Pel voor de piri piri marinade het sjalotje en de teentjes knoflook en snijd ze heel fijn. Kneus het citroengras, snijd de stengel in dunne ringetjes en snijd vervolgens zo fijn mogelijk. Meng alle ingrediënten voor de marinade.
2. Verwijder eventuele oneffenheden van de kip, zoals velletjes en harde stukjes vet. Snijd de kipfilet of kipdijfilet in stukjes van ongeveer 3 centimeter en meng in een vacuümbox met de marinade. Vacumeer en laat 30 minuten marineren. Laat een nacht afgedekt in de koelkast marineren als je geen vacuümbox hebt.

BEREIDING

1. Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm met de Stainless Steel Grid en daarop de Cast Iron Plancha met de geribbelde kant naar boven tot een temperatuur van 150 °C. Snijd intussen de harde nerf uit de blaadjes ijsbergsla en snijd de sla in reepjes. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de rode paprika en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Pel de rode ui en snijd in dunne halve ringen. Snijd het steeltje van de chilipeper en snijd de peper in dunne ringetjes. Snijd het lente-uitje in diagonale ringetjes.
2. Schep de kip op de plancha en sluit de deksel van de EGG. Gril de kip ca. 20 minuten totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 70 °C. Schep tijdens het grillen af en toe om en sluit na elke handeling de deksel van de EGG. De kerntemperatuur kun je meten met de Instant Read Thermometer.
3. Leg de papadums op een bord en vul ze met de ijsbergsla, de paprika, de taugé, de kip piri piri, de rode ui, de chilipeper en de lente-ui. Besprenkel met de honing, bestrooi met het sesamzaad en de geraspte kokos en garneer met de eetbare bloemetjes.



De 5 favorieten van Samita & Johan

Samita

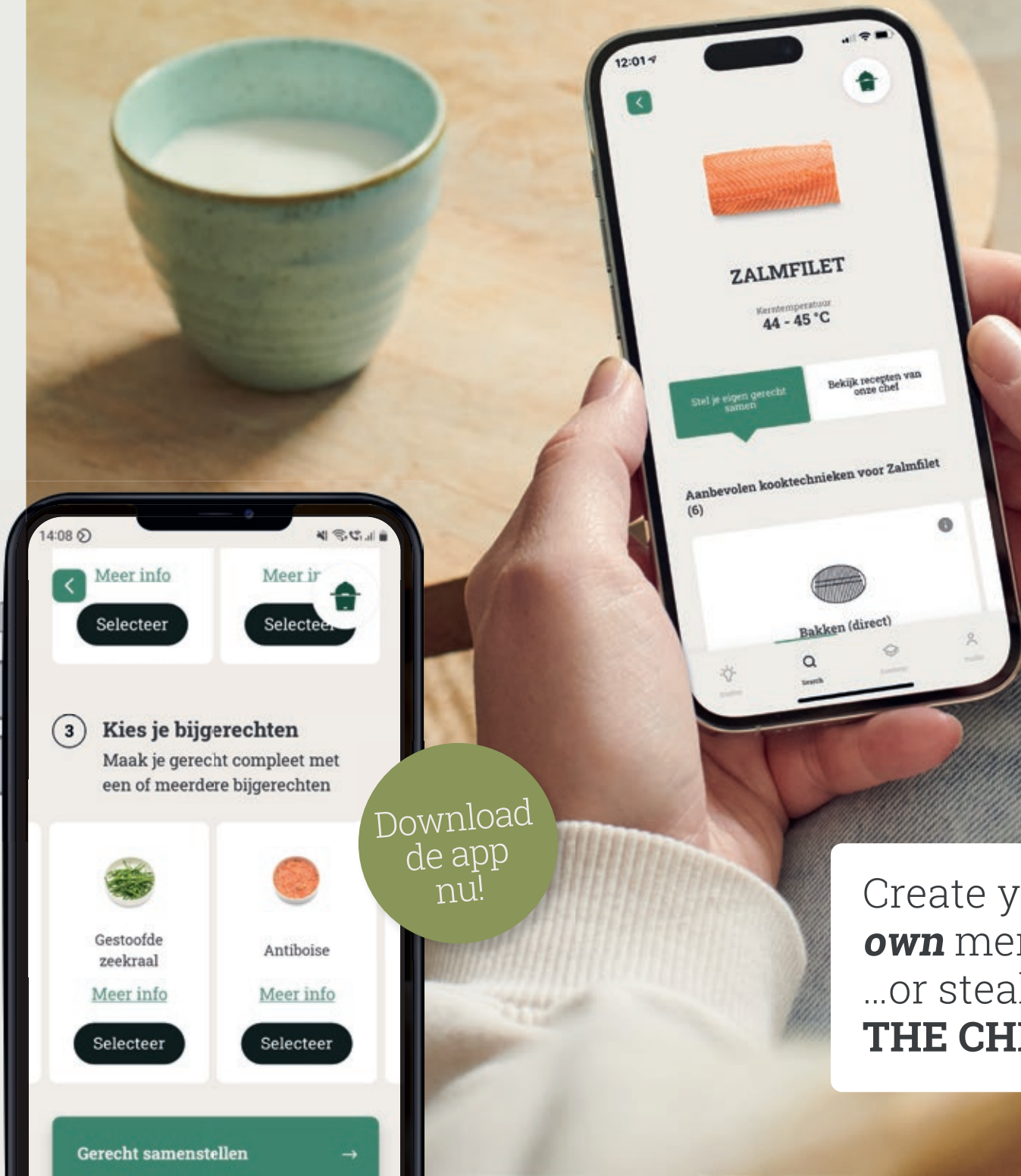
- Gegrilde en gerookte tonijn met wasabi en sesamzaad
- Gesmolten camembert met gegrild suikerbrood
- Gegrilde gamba's in chimichurri
- Geroosterde poussin
- Op cederhout gegaarde zalm

Johan

- Op cederhout gegaarde zalm
- Gegrilde en gerookte tonijn met wasabi en sesamzaad
- Gegrilde of gebakken gemarineerde garnalen
- Kip piri piri
- Zoete spareribs

Big Green Egg App.

You've got the whole green world in your hand.



Create your **own** menu...
...or steal from **THE CHEF.**



Beginner
Een verse vis kopen, fileren en bereiden



Hot & trending
Zo creëer je de perfecte buitenkeuken

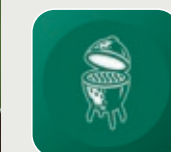


Recepten
De lekkerste recepten maak je zo

Share & like gerechten van je EGG-friends in de community.

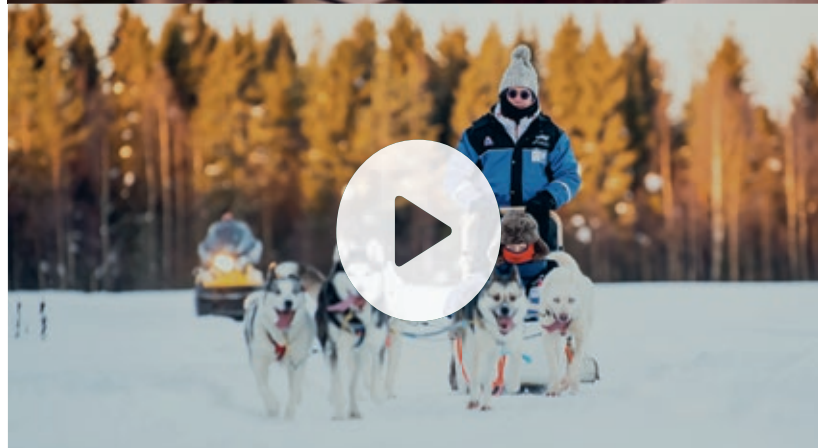
Stel je eigen menu samen met oneindig veel mogelijkheden aan ingrediënten en bereidingen en sla jouw favoriete Big Green Egg recepten op. Bekijk masterclass video's over kooktechnieken en lees handige tips & tricks van de chef waarmee je direct aan de slag kunt. Je culinaire resultaten deel je vervolgens in de community. Download de app, voeg je vrienden toe of leer nieuwe EGG-fans kennen.

Met de Big Green Egg App wordt jouw wereld nog rijker.



**In touch.
Always.**





It's show-time.

- Spareribs**
- Beer can chicken**
- Pulled pork**
- Pompoensoep**
- Homemade burgers**
- Pizza**
- Gerookte zalmbonbons**
- Hasselback potatoes**

& many many more...

Een walhalla aan inspirerende video's voor jou, allemaal terug te vinden op ons Big Green Egg YouTube kanaal. Van overheerlijke receptvideo's en tips van de chef om nog meer uit jezelf te halen tot handige how-to video's om nog meer uit je EGG te halen. Of ga lekker zitten om te genieten van de leukste exclusieve series.

Voortaan niets meer missen?


Ga naar ons Big Green Egg YouTube kanaal en abonneer je gratis. Zo zie je elke week de nieuwste video's voorbijkomen.

youtube.com/BigGreenEggNederland



 Biggreenegg_NL

 BigGreenEggNederland

 BigGreenEggNederland



Go online and join the Big Green Egg community

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Volg jij ons al op social media? Word onderdeel van de Big Green Egg community en blijf op de hoogte van het laatste nieuws, heerlijke recepten en inspirerende blogs. We zijn er voor de vleesliefhebbers, visfanaten, vegans, flexitariërs en natuurlijk ook voor de kleintjes uit het gezin.

Colofon

Concept, design & realisation

Big Green Egg Europe B.V.

Project Management

Ingeborg Hendriks

DTP

Damian van Soest, Lisa Rienks

Tekst

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh',
Thomas Smagge

Chefs

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo
Hillebrand, Jonnie Boer, Romain Meder, Filip Stenius,
Lucki Maurer, Jeroen Achtien, Ants Uustalu

Fotografie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Jasper
Bosman, Guillaume Savary, Jaro Luomapuro, Thomas
Pfeiffer, Lauri Laan, Josh Meister, Ivo Geskus

Met extra dank aan

Johan Mallo, Samita Mallo, Marc de Groot

BIGGREENEGG.NL



Copyright © 2024 Big Green Egg Europe. Alle rechten voorbehouden. Tenzij anders aangegeven, zijn alle materialen in deze catalogus auteursrechtelijk beschermd door Big Green Egg Europe B.V. Geen enkel onderdeel uit deze catalogus, hetzij tekst, hetzij afbeelding, mag worden gebruikt voor enig ander doel dan Big Green Egg Europe B.V. Daarom is het reproduceren, wijzigen, opslaan in een geautomatiseerd gegevensbestand of doorgeven, in welke vorm of op welke manier dan ook, elektronisch, mechanisch of anderszins, anders dan voor persoonlijk gebruik, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming ten strengste verboden.

Aan de inhoud van deze catalogus is de grootst mogelijke zorg besteed. Toch kan Big Green Egg Europe B.V. op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie. Aan de geboden informatie kunnen geen rechten worden ontleend en Big Green Egg Europe B.V. is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik van de informatie. NLV1.012024

Big Green Egg®, EGG® en convEGGtor® zijn handelsnamen of gedeponeerde handelsnamen van the Big Green Egg Inc.





Dit is Big Green Egg

Big Green Egg is de meest geliefde kamado van de allerbeste keramiek. Sinds 1974 zijn we makers van mooie herinneringen. En dat blijven we doen. Big Green Egg is het origineel. **The Evergreen.**

BIGGREENEGG.NL