



WELKOM
BIJ TEAM RED



Vanaf het moment dat je de Kamado Joe uitpakt voor je allereerste grillfestijn staan we voor je klaar.

Op het Kamado Joe YouTube-kanaal vind je allerlei nuttige tips, grilltechnieken en nieuwe recepten.

Praat mee op social media via #TeamRed of #KamadoJoe.



kamadojoe.nl



@kamadojoe



@kamadojoe



@kamadojoe



KAMADO-GRILLEN

DE FEITEN



HITTE BLIJFT BEHOUDEN



ZUINIG MET BRANDSTOF



ALLERLEI MOGELIJKHEDEN



FANTASTISCHE SMAAK



WAT KAN EEN KAMADO?

In de Kamado Joe kun je grillen bij allerlei temperaturen, van 110 °C tot 400 °C.

TEMPERATUURBEREIK

ROKEN	-----	225-275°F (110-135°C)
BAKKEN	-----	300-750°F (150-400°C)
ROOSTEREN	-----	400-450°F (205-230°C)
GRILLEN	-----	400-600°F (205-315°C)
SCHROEIEN	-----	500-750°F (260-400°C)



SNELSTAR GIDS

OPSTARTEN

1. Doe houtschool in de vuurbak en steek die aan met behulp van een of twee aanmaakblokjes.
2. Laat het deksel 10 minuten openstaan, met de ventilatieschuif onderaan helemaal open.
3. Sluit het deksel.
4. Wanneer de grill bijna op temperatuur is (nog 10 °C te gaan) kun je de ventilatieschuiven boven en onder gaan sluiten.



OP TEMPERATUUR HOUDEN

- Om de temperatuur omlaag te brengen sluit je de ventilatieschuiven zodat er minder lucht door de grill stroomt. Voor een hogere temperatuur zet je de ventilatieschuiven open.
- Wanneer je de ventilatieschuiven opent of sluit, duurt het 10 à 15 minuten voordat je het effect merkt.
- Omdat de keramische Kamado Joe de hitte zo goed vasthoudt, duurt het even voor hij helemaal op temperatuur is. Wacht na het aansteken 20-40 minuten tot een uur voor je gaat grillen, zodat de temperatuur zich stabiliseert.



AFKOELEN

- Wanneer je klaar bent met grillen doe je de onderste ventilatieschuif helemaal dicht.
- Zodra de temperatuur onder de 200 °C zakt, doe je de bovenste schuif bijna dicht. Laat nog een klein kiertje open.
- Wacht tot de behuizing koel aanvoelt voordat je de hoes over de grill doet.

REINIGING & ONDERHOUD

SNELLE TIPS

- Deze grill is zelfreinigend. Door regelmatig gebruik blijft hij optimaal functioneren.
- Gebruik nooit een tuinslang of water om de grill aan de binnenkant te reinigen.
- Gebruik nooit chemische producten om de binnenkant van de grill te reinigen. Keramiek is poreus en chemicaliën trekken erin.
- Stop onderdelen van de grill of accessoires nooit in de vaatwasser, want dan slaat er creosoot neer aan de binnenkant van de vaatwasser.
- Controleer vóór je gaat grillen altijd eerst of er geen as en rommel in de aslade ligt.



GRILLROOSTERS REINIGEN

Maak de grillroosters schoon met een borstel of spons, net wat je gewend bent. Het beste moment om de roosters schoon te maken is:

- Wanneer de grill op temperatuur is, voordat je het voedsel erop legt. Borstel het rooster schoon en neem het af met een stuk keukenpapier waar je wat olie op hebt gedaan.
- Zodra je het voedsel van de grill hebt gehaald, terwijl het vuur nog heet is.



SCHOONBRANDEN

Onder schoonbranden verstaan we de grill aansteken om hem te reinigen, niet om voedsel te bereiden. Er zijn grillspecialisten die dat eenmaal per jaar doen.

- Zet de tochtklep en de Kontrol Tower helemaal open.
- Laat de grill 30 à 40 minuten branden bij een temperatuur van 370 °C.
- Sluit de grill volledig.
- Borstel de grill de volgende dag schoon.

BRANDSTOF & GEREEDSCHAP



KAMADO JOE BIG BLOCK HOUTSKOOLBROKKEN

De brandstof zorgt voor de smaak.
Neem daarom hoogwaardige
houtskoolbrokken.



KAMADO JOE FIRE STARTERS

Met onze aanmaakblokjes
is de grill makkelijk aan te
steken.

ACCESSOIRES & GRILLOPPERVLAKKEN



JOETISSERIE

De innovatieve JoeTisserie maakt van je grill een draaispit. De stille 120V-elektromotor is krachtig genoeg om 10 kg vlees moeiteloos rond te draaien.



SLÖROLLER

Met de SloRoller – gebaseerd op gepatenteerde technologie – maak je van je grill een rookoven. Rook en hitte worden gelijkmatig verdeeld, voor een rijkere smaak.



DŌJOE

De DoJoe, gemaakt van duurzaam gegoten aluminium, tovert je Kamado Joe om in een eersteklas pizzaoven.



ROESTVAST STALEN ROOSTER

Dat de Kamado Joe standaard geleverd wordt met dit veelzijdige rooster heeft een reden: het is duurzaam, makkelijk schoon te maken en geschikt voor allerlei soorten voedsel.



GIETIJZEREN ROOSTER

Ideaal voor schroeien bij hoge temperatuur. Wil je iets dichtschroeien met mooie grillstrepen en een gekaramelliseerd kleurtje, pak dan het gietijzeren rooster.



LASERGESNEDEN ROESTVAST STALEN ROOSTER

Deze gladde roestvast stalen plaat voorkomt dat bijvoorbeeld tere vis uit elkaar valt. Het lasergesneden patroon is ook ideaal voor het roosteren van groenten.



SPEKSTEEN

Deze dikke plaat verdeelt de hitte gelijkmatig. Vlees en vis blijven sappig, want ze garen in hun eigen sappen.



PIZZASTEEN

Ideaal voor bakken en bruinen. Met deze keramische steen wordt de hitte optimaal vastgehouden en verdeeld, zodat pizza's en brood een perfect knapperig korstje krijgen.



ROOKHOUT & AROMA'S

Roken zorgt voor een ongeëvenaarde smaak. Het geeft zelfs het simpelste stukje vlees iets bijzonders en maakt elke maaltijd gedenkwaardig. Omdat de Kamado Joe op houtskool brandt, krijgt alles wat je erin bereidt een subtiel rookaroma, ongeacht welke techniek je gebruikt.

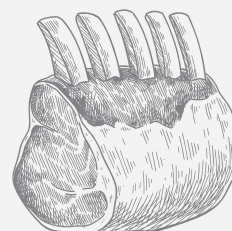
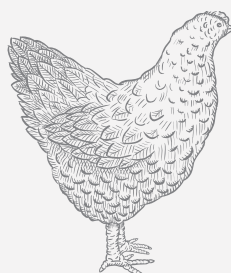
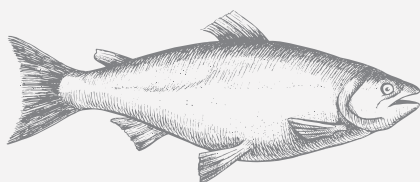
ROKEN IS EEN KUNST, GEEN WETENSCHAP

Elke houtsoort geeft een ander aroma en een andere sterke of minder sterke smaak.

Intense houtsoorten als hickory en mesquite passen uitstekend bij rundvlees.

Met licht vruchtbomenhout komt het zoete van varkensvlees goed tot zijn recht.

SNELSTARTGIDS VOOR ROOKHOUT



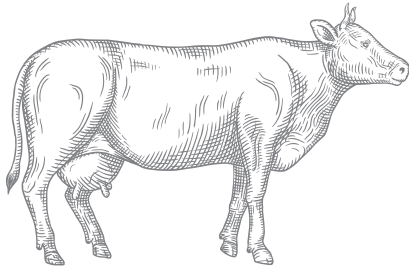
1 BROK

BIJ VIS & KIP TREKT DE ROOK SNELLER IN DAN BIJ
RUND- OF VARKENSVLEES.

2-4 BROKKEN

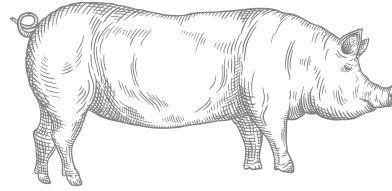
VOOR STUKKEN VLEES VAN MEER
DAN 2,5 KG

ROOKHOUT COMBINATIES



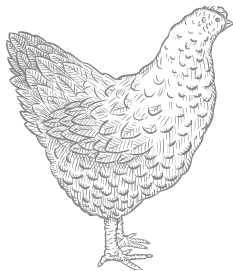
RUNDVLEES

HICKORY | EIKEN | PECAN



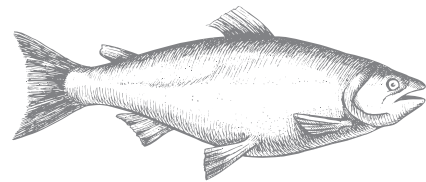
VARKENSVLEES

HICKORY | ESDOORN | APPEL



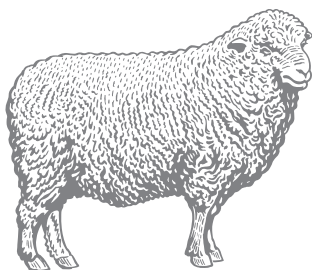
GEVOGELTE

APPEL | ESDOORN | PECAN



VIS

APPEL | ESDOORN



LAMSVLEES

APPEL | EIKEN



WILD

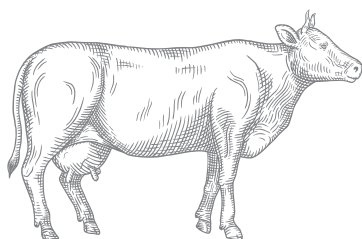
HICKORY | EIKEN



RICHTLIJNEN

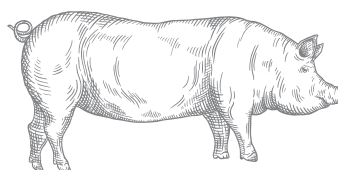
KERNTEMPERATUUR

Ga altijd uit van de kerntemperatuur om vast te stellen of het voedsel goed gaar is.



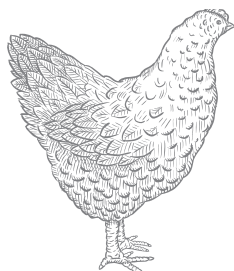
RUNDEVLEES

RARE: 52°C
MED RARE: 57°C
MED: 63°C
MED WELL: 68°C
WELL: 71°C
BRISKET: 96°C



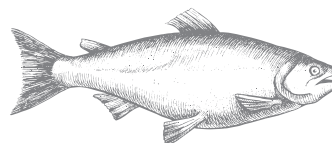
VARKENSVLEES

62°C
PULLED: 93°C



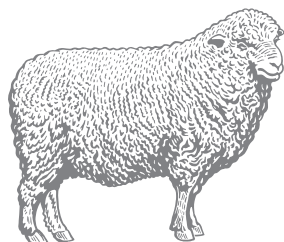
GEVOGELTE

74°C



VIS

62°C



LAMSVLEES

RARE: 52°C
MED RARE: 57°C
MED: 62°C
MED WELL: 68°C
WELL: 71°C



WILD

RARE: 62°C
MED RARE: 65°C
MED: 71°C
WELL: 74°C



RECEPTEN

OM MEE TE BEGINNEN



AANTEKENINGEN:

GRILLEN

KLASSIEKE CHEESEBURGER

5
MINUTEN
VOORBEREIDING

7
MINUTEN
GRILLEN

4
PERSONEN

● ○ ○ ○ ○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

900 g rundergehakt
(80/20)

1 theelepel zout

1/2 theelepel peper
(versgemalen)

4 briochebroodjes

2 eetlepels ketchup

12 schijfjes augurk

2 eetlepels mayonaise

4 blaadjes rode sla

4 schijfjes tomaat

4 plakjes kaas



WERKWIJZE

HAMBURGERS MAKEN

1. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen en vorm er hamburgers van.
2. Kruid de hamburgers met zout en peper.
3. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

GRILLEN

1. Verwarm de grill tot 260 °C.

PRO TIP: Zet hiervoor de onderste ventilatieschuif 3/4 open en de bovenste 2/3 open.

2. Wanneer de houtskool goed brandt, schuif je de brokken met de asschuiver naar één kant, zodat je twee hittezones hebt.
3. Plaats een halfrond grillrooster boven de houtskool, onder in het Divide & Conquer Flexible Cooking System.
4. Plaats het andere grillrooster boven in het rek, aan de koelere kant van de grill.
5. Bestrijk de roosters licht met olie.
6. Leg de hamburgers op het onderste rooster en grilleer ze 1,5 minuut.
7. Schuif ze allemaal een plaatsje door m.b.v. een spatel en grilleer ze nog 1 minuut.

GOED OM TE WETEN

Een **gietijzeren rooster** geeft perfecte grillstrepen en een **tweezijdige gietijzeren grillplaat** is ideaal voor fantastische hamburgers!

8. Keer de hamburgers om en grilleer ze nog 1,5 minuut. Schuif ze dan weer een plaatsje door en grilleer ze nog 1 minuut.
9. Leg de hamburgers op het bovenste rooster en laat ze daar liggen tot ze de gewenste kerntemperatuur hebben.
10. Wanneer ze bijna de gewenste kerntemperatuur hebben, keer je ze om. Leg bij elk een plakje kaas op de hete kant en sluit de grill zodat de kaas sneller smelt.
11. Terwijl de kaas smelt in de gesloten grill bouw je de broodjes vast op: onderste helft, mayonaise, sla, tomaat.
12. Leg de cheeseburger op de tomaat.
13. Leg er 3 schijfjes augurk op, doe er nog wat mayonaise op en leg de bovenste helft van het broodje erop.
14. Serveer warm. Eet smakelijk!



AANTEKENINGEN

ROOSTEREN

SNELLE GEROOSTERDE VARKENSHAAS

5
MINUTEN
VOORBEREIDING

22
MINUTEN
GRILLEN

6
PERSONEN

● ● ○ ○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

2 varkenshazen

SNELLE MARINADE

8 eetlepels Dijonmosterd

2 theelepels knoflook, fijngehakt

2 takjes verse rozemarijn
(fijngehakt)

2 takjes verse tijm

5 blaadjes salie

2 eetlepels Honey Sriracha
Rub of zout/peper

2 theelepels olijfolie



WERKWIJZE

ROOSTEREN

1. Verwarm de grill tot 230 °C.

PRO TIP: Zet hiervoor de onderste ventilatieschuif 3/4 open en de bovenste 1/2 open.

2. Schuif de houtskool naar één kant en plaats de grillroosters.

3. Snijd zichtbare stukjes vel van het vlees af.

4. Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze goed door elkaar.

5. Kruid het vlees met de Honey Sriracha Seasoning of met zout en peper. Bestrijk elke varkenshaas gelijkmatig met het mengsel. Laat het vlees minstens 10 minuten marineren.

6. Leg de varkenshazen op het grillrooster. Rooster ze 6 à 7 minuten en keer ze dan om.

7. Sluit de grill en rooster ze nog 10 minuten.

8. Doe het deksel open en leg het vlees aan de andere kant.

9. Sluit het deksel en rooster het vlees nog 4 à 5 minuten, tot het een kerntemperatuur van 63 °C heeft.

10. Wanneer het vlees de goede kerntemperatuur heeft, leg je het op een snijplank. Laat het 8 à 10 minuten rusten.

11. Snijd het vlees in plakken. Eet smakelijk!

GOED OM TE WETEN

Op een **gietijzeren rooster** schroeit het vlees perfect dicht. Vervolgens laat je het verder garen op een **warmteverdeler (Heat Deflector)**.



AANTEKENINGEN:

GRILLEN

COQUILLES MET ZOUT EN PEPER

1
MINUTEN
VOORBEREIDING

2
MINUTEN
GRILLEN

2
PERSONEN

● ○ ○ ○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

450 g droog verpakte coquilles (10/20 of groter)

1 eetlepel zout

1/2 theelepel zwarte peper, versgemalen

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel roomboter, ongezoeten



WERKWIJZE

OPMERKING VAN DE CHEF

Neem indien mogelijk droog verpakte coquilles. Die zijn niet behandeld met chemische toevoegingen. Natte coquilles zijn geconserveerd in een vloeistof, waardoor ze niet zo mooi goudbruin schroeien.

GRILLEN

1. Verwarm de grill tot 290°C.

PRO TIP: Zet hiervoor de ventilatieschuiven onder en boven allebei 3/4 open.

2. Wanneer de houtskool goed brandt, schuif je de brokken m.b.v. de asschuiver onder het grillrooster. Zo heb je gerichte hitte, terwijl je maar half zo veel houtskool verbruikt als wanneer je het hele grilloppervlak verhit. Bovendien kan er meer lucht doorstromen, zodat de grill sneller op temperatuur is.

3. Wanneer de grill bijna op temperatuur is, verwijder je het spiertje waarmee de coquille aan de schelp vast zat. Dep de coquilles indien nodig droog met een stuk keukenpapier.

4. Wrijf de coquilles aan beide kanten licht in met zout en peper.

5. Bestrijk het rooster of de plaat met olie, veeg af met keukenpapier en bestrijk dan nogmaals met olie.

GOED OM TE WETEN

Speksteen is niet poreus en verdeelt de hitte gelijkmatig. Ideaal voor het bereiden van vis, schaal- en schelpdieren!

Door tweemaal in te vetten blijven de coquilles straks minder plakken en verwijder je bovendien alle restjes vlees of asdeeltjes die anders in het schroeikorstje terecht zouden komen.

6. Leg de coquilles op het rooster of de plaat (niet te dicht op elkaar). Laat ze 1 minuut rustig dichtschroeien.

7. Keer de coquilles om met behulp van een tang.

8. Gebruik je een speksteen of gietijzeren plaat, dan kun je een klontje boter tussen de coquilles leggen. De boter smelt dan terwijl de coquilles schroeien.

9. Laat de coquilles nog 1 minuut garen zonder te keren.

10. Serveer ze heet, zo van de grill. Eet smakelijk!



AANTEKENINGEN:

GRILLEN

GAMBA'S SCAMPI

10
MINUTEN
VOORBEREIDING

10
MINUTEN
GRILLEN

2
PERSONEN

●●●○
MOEILIJKHEID

INGREDIËNTEN

450 g gamba's (21/25 gepeld, ontdarmd, zonder staart; koppen bewaren)

3 eetlepels ongezouten roomboter

2 eetlepels extra virgine olijfolie

2 eetlepels fijngehakte knoflook

125 ml droge witte wijn

1/2 theelepel verkruimelde rode pepervlokken

1/4 theelepel zwarte peper, versgemalen

8 eetlepels fijngehakte peterselie

3/4 theelepel zeezout

2 eetlepels citroensap

2 stukken brood, met de hand gescheurd



WERKWIJZE

GRILLEN

1. Verwarm de grill tot 250-290 °C en plaats de roosters recht boven de houtskool.

PRO TIP: Zet hiervoor de ventilatieschuiven onder en boven allebei 3/4 open.

2. Maak de gamba's schoon en prik telkens 7 gamba's aan een spies.

3. Smelt de boter met de olijfolie in een steelpan of koekenpan.

4. Roer de knoflook erdoor tot de geur vrijkomt (ongeveer 30 seconden). Voeg de wijn, gambakoppen, zout, rode pepervlokken, zwarte peper en citroensap toe. Breng aan de kook.

5. Laat de wijn voor de helft inkoken en verwijder dan de garnalenkoppen. Knijp al het vocht eruit en laat de wijn nog 2 minuten pruttelen.

6. Bestrooi intussen de gamba's met zout en leg de spiesen op de grill.

7. Rooster ze 1-2 minuten, keer ze dan om en rooster ze nog 1 minuut. Na in totaal 2-4 minuten roosteren moeten de gamba's een beetje roze zijn, afhankelijk van het formaat.

8. Terwijl de gamba's op de grill liggen, pluk je stukken brood ter grootte van een tennisbal uit elkaar.

9. Doop het brood licht in de saus en rooster het op de grill (laat het brood niet te veel saus opzuigen!).

10. Doe de grill dicht en rooster het brood knapperig. Laat de gamba's liggen tot ze gaar zijn en laat de saus nog even pruttelen.

11. Leg het geroosterde brood op een serveerschaal en leg de spiesen met de gamba's er schuin tegenaan.

12. Prik de spies in een partje citroen en leg hem op je bord.

13. Roer de fijngehakte peterselie door de saus en giet de hete scampisauz over de gamba's.

14. Eet smakelijk!

GOED OM TE WETEN

Op de **dubbelzijdige gietijzeren grillplaat** gaart het voedsel in zijn eigen sappen. Met een scheutje wijn of citroensap maak je er iets bijzonders van.



AANTEKENINGEN:

SCHROEIEN

GESCHROEIDE KIPFILET MET CITROEN

45
MINUTEN
VOORBEREIDING

5
MINUTEN
ROOSTEREN

6
PERSONEN

●●●○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

6 kipfilets zonder bot en zonder vel (ca. 170 g per stuk)

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1 takje verse rozemarijn, fijngehakt (ca. 1 eetlepel)

1 theelepel zeezout

1/2 theelepel versgemalen zwarte peper

4 eetlepels citroensap, versgeperst

3 eetlepels olijfolie

KEUKENGEREI

Afsluitbare plastic zak of plasticfolie

Vleeshamer of deegroller



WERKWIJZE

ROOSTEREN

1. Doe elke kipfilet in een afsluitbare plastic zak of leg hem tussen twee stukken plasticfolie.
 2. Plet de kipfilets voorzichtig met een vleeshamer of deegroller tot ze overal ongeveer 6 mm dik zijn.
 3. Doe knoflook, rozemarijn, zout en peper in een kom.
 4. Wrijf de geplette kipfilets hier aan beide zijden mee in. Giet vervolgens het citroensap en de olie bij het mengsel in de kom.
 5. Zet de kipfilets minimaal 30 minuten in de koelkast (of tot de grill op temperatuur is), maar laat ze niet langer dan 4 uur staan.
 6. Verwarm de grill tot 290 °C.
- PRO TIP:** Zet hiervoor de ventilatieschuiven onder en boven allebei 3/4 open.
7. Vet de roosters licht in met olie.
 8. Leg de kipfilets met de mooie kant eerst op het rooster.
 9. Laat ze 1,5 minuut rustig roosteren. Schuif ze dan een plekje door zodat ze verder dichtschrœien en laat ze daar 1 minuut liggen.
 10. Keer de kipfilets om en laat ze op de grill liggen tot

ze gaar zijn, met een kerntemperatuur van 70 °C.

11. Haal de gare kipfilets van de grill en leg ze op een stapel op een snijplank. Laat ze liggen tot ze een kerntemperatuur van 74 °C hebben (ca. 7 minuten).

12. Snijd elke kipfilet driemaal schuin in.

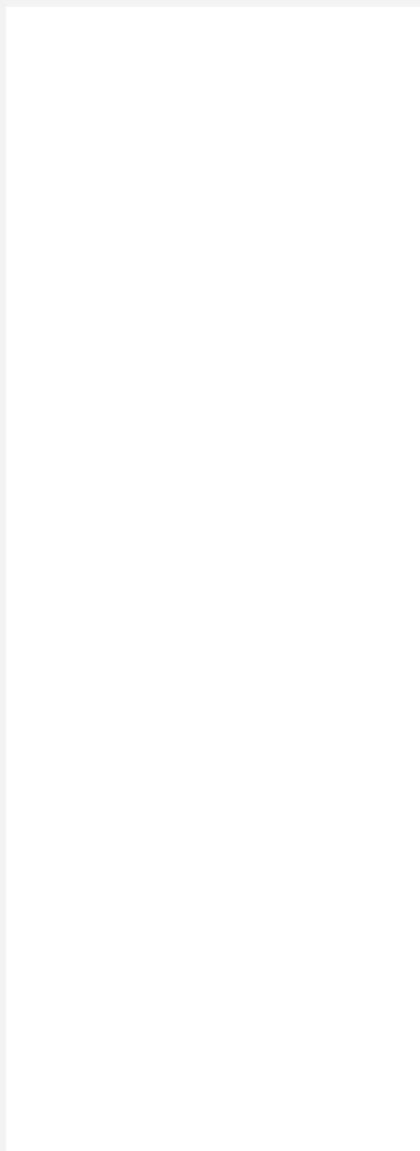
13. Serveer meteen en eet smakelijk!

GOED OM TE WETEN

Op een **gietijzeren rooster** schroeit vlees prachtig dicht. Daarna leg je het aan de andere kant van de grill op een **warmteverdeler**, zodat het vlees warm blijft.



AANTEKENINGEN:



GRILLEN

GEROOSTERDE GROENTEN

5
MINUTEN
VOORBEREIDING

5
MINUTEN
GRILLEN

4
PERSONEN

● ○ ○ ○ ○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

2 zomerpompoeenen

2 courgettes

1 gele ui

1 rode paprika

2 eetlepels andere smaakmaker



WERKWIJZE

ROOSTEREN

1. Verwarm de grill tot 260-315 °C en plaats de roosters recht boven de houtskool.

PRO TIP: Zet hiervoor de ventilatieschuiven onder en boven allebei 3/4 open.

2. Maak de groenten schoon. Snijd de pompoen, courgette en paprika in repen; snijd de ui in schijfjes van 6 mm dik.

3. Sprenkel wat olie over de groenten zodat ze de hitte beter oppakken en breng ze op smaak. Gebruik niet te veel olie.

4. Leg de pompoen, courgette, ui en paprika op het grillrooster.

5. Schroeï ze aan elke kant 1 à 2 minuten tot ze iets geblakerd en zacht zijn.

6. Leg alle groenten op een snijplank en snijd ze in grote hapklare stukken.

GOED OM TE WETEN

De **roestvast stalen vis- en groenteplaat** is perfect voor het bereiden van kleiner gesneden groente. De lasergesneden openingen voorkomen dat de stukjes op de houtskool vallen.



AANTEKENINGEN:

BAKKEN

PITTIGE PEPPERONI PIZZA

2.5
UUR
VOORBEREIDING

5
MINUTEN
BAKKEN

4
PERSONEN

● ● ● ○
MOEILIKHEID

INGREDIËNTEN

PIZZADEEG

2 theelepels zout

1/2 theelepel gedroogde instantgist

250 gram patentbloem

310 ml koud water

IDEEËN VOOR TOPPINGS

Passata

Mozzarella

Pepperoni

Jalapeno's

Italiaanse kruidenmix



WERKWIJZE

BAKKEN

1. Doe de bloem in een grote mengkom. Voeg het zout en de gedroogde gist toe.
2. Giet het water er langzaam bij en vorm een bal van het deeg.
3. Kneed het deeg en zet het een paar uur op een warme plek zodat het kan rijzen.
4. Verwarm de grill tot 260 °C. Zet de pizzasteen of DoJoe pizzaplaat op de grill.

PRO TIP: Voor de pizzasteen zet je de onderste ventilatieschuif helemaal open en de bovenste 3/4 open.

PRO TIP: Voor de DoJoe zet je de onderste ventilatieschuif 3/4 open; laat de bovenste schuif dicht.

5. Verdeel het deeg in 4 ballen. Rek die met de hand uit tot ronde pizzabodems of rol ze uit met een deegroller.

LET OP: Met een deegroller druk je alle lucht uit het deeg, zodat de bodem heel compact wordt. Uitrekken verdient daarom de voorkeur.

6. Beleg de pizza met een topping naar keuze. Strooi er kaas en Italiaanse kruiden over.

7. Leg de pizza op de pizzasteen en bak ongeveer 5 minuten of tot de korst blazen gaat vormen en bruin begint te kleuren.

8. Haal de pizza eruit, snijd hem in stukken en eet smakelijk!

GOED OM TE WETEN

Op de **pizzasteen** en de **DoJoe** krijgt je pizza een perfect knapperige korst. Op de pizzasteen kun je zelfs koekjes bakken voor bij de koffie!
