

Spiekkaart				
temp = kamado-dometemperatuur · pull = eraf halen				
GERECHT	TEMP & ZONE	TIJD	KERN/PULL °C	TIP
Spareribs	110–120° indirect	5–6 u	90–94	buigtest: vlees scheurt licht
Pulled pork	110–120° indirect	8–12 u	90–95	wrap bij de stall (~68°)
Brisket	110–120° indirect	10–14 u	90–96	rust 1 uur in koelbox
Picanha	130° → schroei	tot kern	54–56	reverse sear, vet naar boven
Hele kip	170–180° indirect	1–1½ u	75	spatchcock = sneller + knapperig
Black Angus short ribs	120° indirect	6–8 u	92–96	SPG-rub, eik of hickory
Moink balls	120–140° indirect	1–1½ u	70–72	bacon knapperig = klaar
Zalmfilet	140–150° indirect	20–30 min	50–54	op cederplank voor extra rook
Pizza	300–350° direct	4–6 min	n.v.t.	pizzasteen + deflector, draai halverwege
Burgers	220°+ direct	6–8 min	70–72	niet platdrukken: behoud het sap

● Low & slow in het kort

Stuur op **kerntemperatuur**, niet op de klok. Houd je kamado stabiel met de onderste vent; de bovenste fijnregelt. De **stall** rond 65–70° is normaal: geduld of wrap in butcher paper. Werk altijd met een **2-zone** opstelling (deflectorplaat in).

● Meet, gok niet

Elk gerecht hierboven staat of valt met de juiste kerntemperatuur. Een betrouwbare thermometer (wij gebruiken de **MEATER**) is je beste investering.

Rookhout-pairing welke chunk bij welk gerecht

Eik universeel, mild-stevig	Hickory varken & rund, stevig	Appel kip & varken, zoet	Kers mild + mooie kleur	Whisky-eik rund, vol & rokerig
--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------------