

INHOUD

LEKKER LANGZAAM GAAR WORDEN

- 8 Koken met rook
- 10 Basisprincipes
- 12 Rookovens
- 18 Succesfactoren
- 20 Brandstof en hout
- 22 Het vuur opbouwen en reguleren
- 24 Problemen oplossen
- 26 Kruiden en smaak geven
- 28 Handig gereedschap

RUNDEVLEES

- 32 Rundvlees roken: dit moet u weten
- 34 Soorten rundvlees
- 36 Puntborst
- 40 Runderribben
- 44 Ossenhaas
- 48 Schouder (bloemstuk)
- 52 Ribeye

LAMSVLEES

- 58 Lamsvlees roken: dit moet u weten
- 60 Soorten lamsvlees
- 62 Lamsrack
- 66 Lamsschenkels met bourbon-pruimensaus
- 72 Lamsnek met zoetzure saus

VARKENSVLEES

- 78 Varkensvlees roken: dit moet u weten
- 80 Soorten varkensvlees
- 82 Babybackribs
- 88 Spareribs
- 92 Pulled pork (schouder)
- 98 Varkensbuik
- 102 Bacon verduurzamen en roken
- 104 Ham

GEVOGELTE

- 110 Gevogelte roken: dit moet u weten
- 112 Soorten gevogelte
- 114 Kalkoenborst
- 118 Chilikwartels
- 124 Kippenvleugels met jerkrub
- 128 Hele kip
- 134 Kippendijen met pittige mayonaise
- 138 Rokerige yakitorikip

WILD

- 146 Hertenlende
- 148 Hele fazant
- 150 Wildzwijnribben
- 151 Bizonribeye
- 152 Elandfilet

EEN BEETJE EXTRA ROOK

- 156 Zeevruchten roken: dit moet u weten
- 158 Hele regenboogforel
- 159 Rode snapper
- 162 Zalm met zoet glaceersel
- 164 Koudgerookte zalm
- 166 Garnalenspiesen
- 170 Oesters
- 172 Kreeftenstaart
- 174 Gerookte portobellohoedjes
- 176 Gerookte asperges met varkensbuik
- 178 Salade van gerookte paddenstoelen en druiven
- 179 Gerooktetomatillosalsa
- 180 Gerooktehabanerosaus

- 182 Veiligheid in de keuken
- 183 Woordenlijst
- 184 Tijden en temperaturen
- 186 Register
- 192 Over de auteur
- 192 Dankwoord



Vlees
Varken



Hout
Eiken of pecan



Vorbereiding
1½ uur



Temp. rookoven
121 °C



Bereiding
4-5 uur



Rusten
20 min.



Voor
4 personen

Deze malse spareribs, die nog een beetje stevig zijn als ze van het bot loskomen, worden bedekt met een pittig glaceersel voor een verrukkelijke smaak.

SPARERIBS

HET VLEES

2 racks spareribs, elk 1,6 kg

- Spareribs zijn grote, platte ribben uit de flanken, die daar worden weggesneden van de babybackribs. Anders dan bij babybackribs zit het meeste vlees tussen de botten en niet erop.
- Een lekker extraatje is dat spareribs de smaakvolle uiteinden van de ribben omvatten, die net voorbij de onderste ribbotten zitten.
- Denk erom dat meer dan de helft van het gewicht uit bot bestaat.

HET VUUR

Steek de rookoven 1 uur van tevoren aan.
Voeg hout 30 minuten van tevoren toe.

- Doeltemperatuur: 121 °C
- Houtbehoefte: gemiddeld



TEMPERATUUR

	Berei- dingstijd	Doel- temp.	Serveer- temp.
Well done	4-5 uur	77 °C	82 °C

TIJDLIJN (6 UUR EN 20 MIN.-6 UUR EN 50 MIN.)

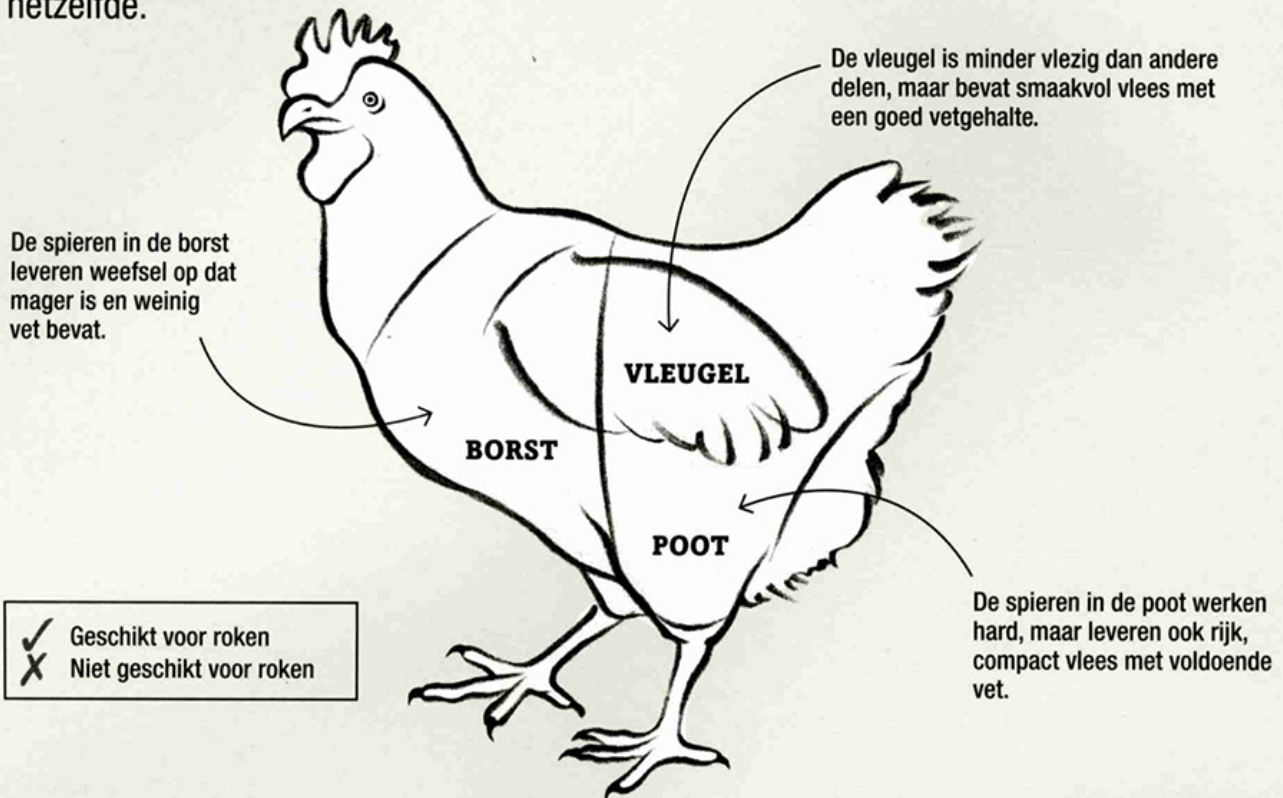
30 min.	15 min.	45 min.	30 min.	4-5 uur	20 min.
Vuur maken	Rub maken	Kruiden en rusten	Glaceersel maken	Roken	Rusten



SPARERIBS ZIJN
ZONDER SAUS OOK
HEERLIJK, OF MET EEN
ZOETE, SCHERPE
BARBECUESAUS.

SOORTEN GEVOGELTE

Alle vogels, waaronder kip, kalkoen, eend en wild als fazanten, worden in drie grote stukken verdeeld: borst, vleugel en poot. De rookkwaliteit van elke vogel is afhankelijk van de individuele eigenschappen van de vogel, hoe hij heeft geleefd en of het een wilde of gefokte vogel is, maar de delen en hun eigenschappen zijn voor alle vogels nagenoeg hetzelfde.



HEEL

Hele kip



✓ **Hele vogel:** sommige delen van een vogel zijn niet erg geschikt om te roken, maar een hele vogel kan heel goed worden gerookt omdat de vette delen de minder vette delen isoleren en het vet ervoor zorgt dat de hele vogel sappig blijft.

BIO-INDUSTRIE VS. SCHARREL

In de bio-industrie worden machines en meststoffen gebruikt voor een zo groot mogelijke opbrengst, terwijl scharreldieren in een natuurlijke omgeving worden gehouden en zich vrij kunnen bewegen. Scharrelvlees is duurder, maar heeft een betere smaak en textuur dan het vlees van vogels uit de bio-industrie.

BORST

Borst zonder vel en bot



✗ **Borst zonder vel en bot:** dit is over het algemeen een slechte keuze voor roken, omdat het vlees weinig vet bevat en zonder vel erg snel zal uitdrogen in een rookoven. Kalkoenborst is groter en beter geschikt om te roken; vanwege het hoge vetgehalte is eendenborst ook geschikt.

✗ **Borstfilet:** dit is een borst waarvan de vleugel is verwijderd. Het zeer malse vlees is door het ontbreken van vet niet geschikt om te roken.

✗ **Kwart borststuk:** dit stuk bevat een kwart van de borst, de vleugel en rug. Het is erg mager en niet geschikt om langzaam te roken. In Nederland niet of slecht verkrijgbaar.

VLEUGEL

Hele vleugel



✓ **Hele vleugel:** dit stuk met alleen maar wit vlees bestaat uit drie delen: vleugelstick, middenvleugel en vleugeltip. Deze delen kunnen als geheel worden gerookt en krijgen een lekker knapperig vel.

Vleugelstick



✓ **Vleugelstick:** dit deel tussen schouder en elleboog kan worden gerookt als het afkomstig is van een kippenvleugel. Vleugelsticks van kleine vogels, zoals kwartel, zijn niet geschikt om te roken.

✓ **Middenvleugel:** dit is het deel tussen elleboog en vleugeltip. De twee botten in dit deel worden vaak samen met de vleugelstick gebruikt voor de kippenvleugel. De middenvleugel bevat niet zoveel vlees, maar het goede vetgehalte en rijke, malse vlees reageren goed op roken, en het vel houdt het vlees tijdens het rookproces sappig en mals.

POOT

Hele poot



✓ **Hele poot:** de hele poot, of bout, is de combinatie van drumstick en dij zonder een deel van de rug. Kippen- en eendenbouten zijn heel geschikt om te roken.

Dij



✓ **Dij:** is het deel van de poot boven het kniegewricht; ideaal om te roken vanwege het hoge vetgehalte en de huidlagen die het vlees tijdens de bereiding beschermen tegen uitdrogen.

Drumstick



✓ **Drumstick:** omvat het onderste deel van de poot tussen het kniegewricht en de hak. Drumsticks van alle vogels zijn vlezig en worden in de rookoven een sappig, mals stuk vlees.



Vlees
Eland



Hout
Eiken of appel



Vorbereiding
1 uur



Temp. rookoven
141 °C



Bereiding
50 min.-1½ uur



Rusten
10 min.



Voor
8 personen

Elandfilet – vlees dat in Groot-Brittannië wordt gefokt en online verkrijgbaar is – is mager en mals vlees dat goed bij rooksmaken past. Haal het wel snel uit de rookoven als het de doeltemperatuur heeft bereikt, zodat het niet te gaar wordt.

ELANDFILET



HET VLEES

Elandfilet (lende), ca. 1,35 kg

- De filet (die soms als lende wordt verkocht) komt uit de rug van het dier, net onder de ruggengraat.
- Omdat de spier niet zoveel wordt gebruikt, is de filet mager en niet zo dooraderd als een ribeye.
- Dit stuk vlees moet rare of hooguit medium worden bereid en als medaillons worden geserveerd. Als u liever doorbakken vlees hebt, is dit wellicht geen goede keuze voor u.

TEMPERATUUR			
	Berei- dings- tijd	Doel- temp.	Ser- veer- temp.
Rare	50 min.	52 °C	54 °C
Medium rare	1 uur	57 °C	60 °C
Medium	1½ uur	60 °C	66 °C



HET VUUR

Steek de rookoven 1 uur van tevoren aan. Voeg hout 30 minuten van tevoren toe.

- Doeltemperatuur: 141 °C
- Houtbehoefte: laag



DE RUB

Ingrediënten

30 g grof zeezout
30 g gekneusde zwarte peper
1 el kristalsuiker

1 Dep de filets droog met keukenpapier.

2 Meng het zout, de peper en suiker in een kom. Verdeel de rub over alle kanten van het vlees.

3 Laat het vlees onafgedekt 45 minuten op kamertemperatuur rusten voor u het in de rookoven plaatst.



DE ROOK

1 Wacht tot de rookoven een constante temperatuur van 141 °C heeft. Leg het vlees met een tang dicht bij de vuurkamer of op een andere hete plek in de rookoven.

2 Steek na 50 minuten een vleesthermometer in het vlees om de voortgang te controleren.

3 Als het vlees na nog maximaal 30 minuten de gewenste temperatuur heeft bereikt, haalt u het uit de rookoven. Laat het onafgedekt 10 minuten rusten voor u het snijdt.

“Gebruik de sonde van de vleesthermometer zo weinig mogelijk. Door de gaatjes kunnen vleessappen ontsnappen.”

TIJDLIJN (2½ UUR-3 UUR EN 10 MIN.)

30 min.	15 min.	45 min.	50 min.-1½ uur	10 min.
Vuur maken	Rub maken	Kruiden en rusten	Roken	Rusten

SERVEER HET VLEES
MET GEROOSTERDE
OF GEROOKTE
KNOFLOOKBOLLEN
EN BESTROOI HET
MET TIJM.





Bijgerecht
Paddenstoel



Hout
Eiken



Vorbereiding
30 min.



Temp. rookoven
121 °C



Bereiding
20-30 min.



Rusten
Niet



Voor
4 personen

Deze zoete en iets bittere salade past perfect bij rundvlees. De zoete druiven vormen een sterk contrast met de intense smaak van de gerookte donkere ale.

SALADE VAN GEROOKTE PADDENSTOELEN en DRUIVEN

HET BIJGERECHT

300-350 g bospaddenstoelen

- Elke soort verkrijgbare, verse bospaddenstoelen is goed, zoals boleten, cantharellen, morieljes, weidechampignons of reuzenbovisten. Paddenstoelen nemen rooksmaken goed op en zijn na 20 minuten in de rookoven al zacht en lekker. Snijd grote paddenstoelen in stukken, zodat ze allemaal even groot zijn.

HET VUUR

Steek de rookoven 1 uur van tevoren aan. Voeg hout 30 minuten van tevoren toe.

- Doeltemperatuur: 121 °C
- Houtbehoefte: laag

DE DRESSING

Ingrediënten

90 ml balsamicoazijn
snuf mosterdpoeder
snuf zeezout
1 tl kristalsuiker
1,75 dl olijfolie
300 g witte druiven, gehalveerd
2,4 dl donkere ale naar keuze

1 Meng in een middelgrote kom de azijn, het mosterdpoeder, zout, de suiker en olie tot een emulsie. Zet deze apart.

2 Doe de druiven in een grote kom en zet hem apart. Giet het bier in een kleine, zware ovenvaste pan en zet hem apart.

3 Leg de paddenstoelen op een groot stuk stevige aluminiumfolie. Vouw de randen omhoog, maar maak de bovenkant niet dicht.

DE ROOK

1 Wacht tot de rookoven een constante temperatuur van 121 °C heeft. Plaats het pakketje met de paddenstoelen en de pan met bier midden in de rookoven.

2 Laat ze 20-30 minuten roken, tot de paddenstoelen zacht zijn als u er met een vork in prikt.

3 Haal het gerookte bier uit de rookoven en giet het bij de oliedressing. Klop het mengsel tot een emulsie.

4 Haal de gerookte paddenstoelen uit de rookoven en meng ze meteen door de druiven.

5 Druppel de dressing erover en serveer de salade meteen.

TIJDLIJN (1 UUR EN 25 MIN.-1 UUR EN 35 MIN.)

30 min.	30 min.	20-30 min.	5 min.
Vuur maken	Vorbereiden	Roken	Salade aanmaken