
Inhoud

Dankbetuiging.....	11
Inleiding.....	12
De basis van het barbecueën	14

VOORGERECHTEN

1 Toscaanse in rook gemarineerde cipollini-uien: GEROOKTE GROENTE INLEGGEN.....	20
2 Gerookte knoflookbollen: HELE GROENTEN ROKEN.....	24
3 Rook-gebakken chiliquiche: ROOK-BAKKEN	28
4 Gerookte gevulde chilipepers: ROKEN OP HOOG VUUR.....	32

HOOFDGERECHTEN

5 Warmgerookte zalmfilet op elzenhout: VISFILETS WARM ROKEN	36
6 Op wijnstok gerookte forel: HELE VIS ROKEN.....	40
7 Salade van gerookte garnalen en pasta met citrus: SCHAALDIEREN ROKEN	44
8 Fenomenale brisket: GEROOKTE BRISKET	48
9 Gerookte short ribs met olijfolie: VLEES BESTRIJKEN EN ROKEN.....	52
10 Gerookte prime rib: VLEES INSMEREN EN ROKEN.....	56
11 Geroosterde gerookte runderhaas: ROOSTEREN EN ROKEN.....	60
12 Klassieke geroosterde spareribs TRAAGGEROOSTERDE RIBS	64