



UIT DE
ROOKOVEN

INHOUD

BORRELHAPJES

- 15 Crostini met gerookte kaascreme en kaviaar
- 17 Eitje gevuld met gerookte schelvis en tuinkers
- 19 Gerookte auberginedip met gegrilde pita
- 21 Kipkluijfjes uit de rookoven met gember-chilidip
- 23 Gerookte camembert met peren-relish

VOORGERECHTEN

- 26 Carpaccio van licht gerookte albacore tonijn met zure appel
- 28 Gerookte eendenborst met waterkerssalade en bramendressing
- 30 Gerookte emmentaler in serranoham met rozemarijn en honing
- 32 Gerookte gamba's met chorizo en tomatensalade
- 34 Gerookte portobello met hüttenkäse en citroen
- 36 Gerookte rode biet met citroen en buffelmozzarella
- 38 Geroosterd varkensvlees met gerookte bbq-saus
- 40 Klassieke Caesar salade met gerookte kip
- 42 Mini-pasteitjes met gerookte champignons en hazelnoten
- 44 Salade met gerookte wilde perzik, ricotta en kaantjes
- 46 Soep van gerookte aardappel en knolselderij
- 48 Venkelsalade met rucola, gerookte gamba's en tomaatjes
- 50 Mousse van gerookte zalm met pernod en dille
- 52 Dun gesneden gerookte eendenborst met tomaat en basilicum

INHOUD

HOOFDGERECHTEN

- 57 Chinese style beef salad
- 59 Gerookte aubergine met kruidenkorst
- 61 Gerookte biefstuk met paddenstoelensaus
- 63 Gerookte gehaktballetjes met gerookte paprikasaus
- 65 Gerookte groene asperges met ei-truffelsalade
- 67 Gerookte kalfsmuis met tonijnsaus
- 69 Gerookte lamsköfte met pittige yoghurt dip
- 71 Gerookte ribeye met kruidensalsa
- 73 Gerookte spareribs met chimichurri
- 75 Gerookte zeewolf met grove sauce tartare
- 77 Licht gerookte zalm met saus van groene peper en dille
- 79 Pappardelle met saus van gerookte tomaat en schelvis
- 81 Krokante varkensfilet met appelstroop en pistachenootjes
- 83 Spiesjes van gerookte biefstuk met salsa verde

NAGERECHTEN

- 86 Gerookte marshmallows met chocolade-karameldip
- 88 Compote van rood fruit met gerookte notencrumble



BORRELHAPJES

GEROOKTE EENDENBORST MET WATERKERSSALADE EN BRAMENDRESSING

voor 4 personen

1 Meng het zeezout met de suiker en de peper en verdeel het over de eendenborst. Zet 12 uur in de koelkast.

2 Maak met de staafmixer een gladde dressing van de rode wijnazijn, de mosterd, de honing, de olijfolie en 8 van de bramen (de rest is om te garneren). Breng de bramendressing op smaak met peper en zout.

3 Verhit een koekenpan op hoog vuur, leg de eendenborsten op de velkant in de pan en bak ze krokant, draai ze om en bak nog 2 minuten. Leg de eendenborsten in de rookoven en rook ze 15 minuten tot ze vanbinnen mooi rozé zijn. Laat 10 minuten rusten en snijd ze in dunne plakjes.

4 Meng de waterkers met de rucola en hussel de bramendressing erdoor. Verdeel de salade over de borden, leg er plakjes eendenborst op en verdeel de resterende bramen en de pistachenootjes erover.

Bereiding: 50 minuten

Rookoven: 15 minuten

Wachten: 12 uur

20 g zeezout
20 g fijne suiker
5 g gemalen zwarte peper
2 eendenborstfilets

2 eetl rode wijnazijn
2 theel dijonmosterd
1 theel honing
6 eetl olijfolie
8 bramen

1 bakje bramen (125 g)
1 zakje waterkers (75 g)
1 zakje rucola (75 g)
2 eetl pistachenoten, gehakt

EXTRA NODIG
staafmixer



GEROOKTE MARSMALLOWS MET CHOCOLADE-KARAMELDIP

voor 4 personen

1 Verhit een pan met dikke bodem op middelhoog vuur, strooi de suiker over de bodem en laat voorzichtig karameliseren, de suiker moet lichtbruin worden (laat hem niet te donker kleuren). Voeg de slagroom toe en roer voorzichtig tot de karamel is opgelost. Roer de boter en de chocolade door de saus en laat ook die helemaal oplossen. Voeg de kaneel toe en laat de saus afkoelen.

2 Leg aluminiumfolie in de rookoven en leg hier de marshmallows op, verwarm de rookoven heel licht zodat er wel rook ontstaat, maar de marshmallows niet smelten.

3 Laat de marshmallows een beetje afkoelen en karamelliseer de bovenkant licht met de brander of onder de grill van de oven.

4 Serveer de marshmallows met de chocolade-karameldip.

Bereiding: 35 minuten

Rookoven: 5 minuten

100 g fijne kristalsuiker
100 ml slagroom
30 g roomboter
100 g pure chocolade
1 theel kaneelpoeder

32 marshmallows

EXTRA NODIG
aluminiumfolie
crème brûlée-brander
(of ovengrill)

