



Jeroen Hazebroek & Leonard Elenbaas

ROKEN DOE JE OP HOUT

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Inleiding	4	Vet	30
		Wat is vlees?	33
De keuze voor een smoker	5	De verschillende soorten vet	34
Kettle	5	Visvlees	35
Watersmoker of Bullet	6	Vet in zuivel	36
Ugly Drum Smoker of rookton	8		
Kamado	10	Voorbereiding: roze zout	
Offsetsmoker	12	en rookkringen	37
Pelletsokers en gravity feed-smokers	14	Vleeswaren	39
Elektrische smokers	16	Maximum smaak	40
De cold smoke generator	16	Sweet, sweet rubs	42
Onderhoud van smokers	17		
		Bereiding: temperaturen	43
Brandstoffen	19	Driefasen-bereidingen	44
De kleur van de rook	19		
Eikenhout	24	Bereiding: stoken en roken	
Notenhout	24	met verschillende soorten	
Fruithout	24	apparatuur	48
Beuk en berkensoorten	25	De offsetsmoker	48
Braaihout	25	Houtskoolbarbecues	49
Pellets	26	Kamado en Ugly Drum Smoker	50
		Regelaars en automaten	52
Rookhout	27		
Rookmot	27	RECEPTEN	55
Rooksnippers	28		
Rookchunks	28	Register	112
Eiken vaten	28		

Inleiding

Roken doe je op hout. En waar rook is, is vuur. Misschien een knappend houtvuur, maar het mag ook de gloed zijn van houtskool of briketten. Hoe dan ook speelt rook de hoofdrol, met vet en zout in belangrijke bijrollen.

Dit boek is vooral gericht op mensen die willen leren om warm en koud te roken. De warm gerookte producten zijn met name vlees en vis. Groenten en zuivel worden vaker koud gerookt. We beschrijven welke apparatuur je kunt kopen of zelf kunt bouwen, welke brandstoffen je gebruikt en welke technieken het best passen bij welke recepten. We gaan diep in op de keuze van de ingrediënten. Onze ervaring is dat als het fout gaat, dit meestal aan de kwaliteit van het vlees of de vis ligt, met name het vetgehalte. Daarnaast behandelen we uitgebreid de functie van zout, peken en *rubben* in het rookproces.

Een deel van dit boek gaat over het warm roken van grote stukken vlees, de Amerikaanse manier van barbecue of de zogenaamde **low & slow**-methode. In de laatste jaren zijn we van low & slow deels overgegaan op een hetere en snellere manier, we leggen uit waarom en hoe je dit het beste kunt toepassen. Amerikaanse barbecue is een traditie die geboren is uit kolonialisme, slavernij en armoede. Uit die ellende is een keuken ontstaan met veel rijke, heftige smaken. Een mond vol vlees en vetten, waarbij suikers, hete pepers, frisse zuren en bitterheid van rook vechten op je tong. Het is de kunst van het roken om van al die bestanddelen een harmonieus geheel te maken. Het resultaat is 'comfort-food'; gerechten die je graag met de handen eet en die je volledig verzadigen. Al je zintuigen worden geprikkeld en na een flinke barbecuemaaltijd hoor je eigenlijk een dutje te doen om alles te verwerken.



RECEPTEN

Je zou meteen met de recepten kunnen beginnen, zonder de vorige hoofdstukken door te lezen. Alleen begrijp je met de voorkennis uit de theorie in dit boek de redenen beter van veel handelingen en temperaturen. We beginnen met een algemene instructie voor het koud roken van vis, vlees en groenten. Dit wordt gevolgd door een klein uitstapje naar warm gerookte vis. We zetten daarna de rubs en sauzen op een rijtje die je nodig hebt voor de grote Amerikaanse barbecuegerechten. We roken daarna wat pepers en zetten de rubs en sauzen op een rijtje... Ten slotte nemen we de vis, vlees en groenten die je warm of koud gerookt hebt en maken er een nieuw gerecht van.





