

INHOUD

6	Voorwoord
8	Inleiding
12	Lekker met fingerfood
14	Gekruide en gerookte noten en zaden
16	Pinchos met gemarineerde ansjovis en olijven
18	Gerookte en gevulde trostomaatjes met kruidenkaas
20	Roggebrood met gerookte kaas en tuinkers
22	Gerookte zalmtartaar op sla
24	Dungesneden tonijn met ingelegde gember
26	Crostini met gerookte-knoflookboter
28	Lekker lunchen of brunchen
30	Sandwich forelpaté
32	Kipsalade met citrusfruit
34	Soufflé van gerookte forel
36	Courgettesoep met gerookte mosselen
38	Gerookte paling
40	Gerookte groenten met olijven
42	Gerookte geitenkaassoep onder een dakje
44	Lekkere voorgerechten
46	Spicy gamba's
48	Meloen met gerookte rauwe ham en brie
50	Salade met gerookte makreel
52	Gerookte portobello met Italiaanse vulling
54	Hartige taartjes met gerookte kip
56	Japanse salade met gerookte eendenborst
58	Preisoep met gerookte paling
60	Lekker met vlees
62	Gerookte entrecote met teriyakisaus en gerookte lente-ui
64	Gerookte runderkebabs met een pittige salsa van gerookte tomaat
66	Gerookte lamskoteletten met barbecuesaus
68	Gerookte rosbief met pofaardappel en kruidencrème
70	Gerookte-kippenboutentandoori
72	Gerookte kalfsoester met gerookte paddenstoelen
74	Gerookte varkensfilet met chimichurri
76	Lekker met vis
78	Gerookt visspiesje met remouladesaus
80	Rijst met een gerookte-visragout
82	Pasta met gerookte zalm en saus van gerookte tomaten
84	Gerookte en gevulde inktvis
86	Gerookte mosselen in kerrie-kervelroom
88	Vissoep met gerookte vis
90	Gerookte forel met gerookte groente
92	Register

GEKRUIDE EN GEROOKTE NOTEN EN ZADEN

Leg een stuk aluminiumfolie op het rooster van de rookoven en prik er gaatjes in. Leg de gemengde noten en pijnboompitten erop en rook deze 2-3 minuten.

Leg het korianderzaad, komijnzaad, anijszaad, mosterdzaad en de tijm erbij en rook nog eens 2-3 minuten. Laat de noten en zaden afkoelen.

Verhit een droge koekenpan en rooster het noten-zadenmengsel tot lichtbruin. Bestrooi naar smaak met cayennepeper en zout.

INGREDIËNTEN

voor 8 personen

*300 g gepelde en ongezouten
gemengde noten*

75 g pijnboompitten

1 el korianderzaad

1 el komijnzaad

1 el anijszaad

1 el mosterdzaad

1 tl fijngesneden tijm

cayennepeper en zout

FINGERFOOD



SANDWICH FORELPATÉ



I N G R E D I Ë N T E N

voor 4 personen

1 kleine hele forel

50 g kruidenroomkaas

8 sneetjes bruinbrood, geroosterd

4 blaadjes sla

1 rode paprika, in blokjes

½ komkommer, in blokjes

peper en zout

Was de forel en dep droog. Leg de forel op het ingevette rooster van de rookoven en bestrijk de bovenkant met olijfolie.

Rook de forel 20 minuten en laat in de oven afkoelen. Verwijder de kop en het vel en haal het vlees van de graten.

Meng het vlees met de kruidenroomkaas en breng op smaak met peper en zout.

Beleg 4 sneetjes brood met sla en verdeel hierover de forelpaté. Leg de paprika en komkommer erop en dek af met een tweede sneetje. Snijd ze diagonaal door en steek er eventueel een prikker door.

PASTA MET GEROOKTE ZALM EN SAUS VAN GEROOKTE TOMATEN

Snijd de tomaten aan de onderkant kruiselings in en dompel ze 10 seconden in kokend water. Leg ze direct in ijskoud water en trek de velletjes eraf.

Leg een stuk aluminiumfolie op het rooster van de rookoven en prik er gaatjes in. Leg de tomaten, sjalot en knoflook erop en rook de ingrediënten 12 minuten. Leg de laatste 5 minuten de champignons erbij. Doe dit zo snel mogelijk, zodat er zo min mogelijk rook kan ontsnappen.

Snijd de tomaten in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Snipper de sjalot en de knoflook. Verhit de olijfolie en bak de sjalot en knoflook 2-3 minuten. Voeg de tomaat en champignons toe en bak ze even mee. Laat de saus 8-10 minuten zachtjes pruttelen. Breng de saus op smaak met pesto, basilicum, peper en zout.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar. Afgieten en over de borden verdelen.

Schep de saus over de tagliatelle en verdeel de zalm erover. Garneer eventueel met een takje basilicum.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

1 kg rijpe tomaten
2 sjalotjes, gehalveerd
2 teentjes knoflook, gehalveerd
250 g kleine champignons, in vieren
2 el olijfolie
2 el groene pesto
2 el fijngesneden basilicum
300-400 g tagliatelle
150 g gerookte zalm(snippers)
peper en zout

LEKKER MET VIS

