



9	VOORWOORD
11	INLEIDING
14	ROKEN VROEGER EN NU
16	WAT HEB JE NODIG OM TE ROKEN
18	ROOKOVENS VOOR WARM ROKEN
27	ROOKOVEN VOOR KOUD ROKEN
33	JE ROOKHOUT
56	JE OVERIGE MATERIELEN
62	WARM ROKEN
64	WARMTEWIJSHEID
69	HET SCHEIDEN VAN ROKEN EN GAREN
73	HOE KRIJG JE DIE ROOKKAST WARM
79	HOUDBAARHEID VAN WARM ROKEN
80	VOCHTIGHEID BIJ WARM ROKEN
85	SAMENVATTEND
88	KOUD ROKEN
90	OP WELKE TEMPERATUUR ROOK JE KOUD
91	HOE KRIJG JE DIE ROOK KOUD
92	HOE LANG ROOK JE KOUD
99	HOUDBAARHEID VAN KOUD ROKEN
99	VOCHTIGHEID BIJ KOUD ROKEN
101	SAMENVATTEND
102	ZOUTEN
105	GOEDE EN SLECHTE BACTERIËN
106	VOORZORGSMAATREGELEN
109	HOE MOET JE ZOUTEN
109	PEKELN VOOR VEILIGHEID EN SMAAK
117	DROOGZOUTEN
119	ALGEMENE TIPS VOOR ZOUTEN
121	SAMENVATTEND
122	AAN DE SLAG
125	ALGEMEEN STAPPENPLAN VOOR WARM ROKEN
138	ALGEMEEN STAPPENPLAN VOOR KOUD ROKEN
144	RECEPTEN
146	TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN
204	TOEGIFT
216	BIJLAGEN
218	FOUTENANALYSE
223	WET-BULB/DRY-BULB NAAR RELATIEVE VOCHTIGHEID OMREKENTABEL
224	ROKEN EN DE WET
226	EEN KAS-ROOKBOM
227	ROOKSIGNALEN - <i>DE WAT BEN JE AAN HET DOEN?</i> VAN TOEN
229	REGISTER
230	RECEPTENREGISTER
231	TREFWOORDENREGISTER
235	INGREDIËNTENREGISTER
238	DANKWOORD
239	LITERATUURLIJST

Je belangrijkste materiaal is natuurlijk je rookoven. In dit hoofdstuk geven we je een overzicht van de verschillende soorten rookovens die er op de markt zijn, en de uitbreidingen waarmee je van je rookoven een koudrooker kunt maken. Om te roken heb je niet per se een rookoven nodig, hoewel het leven er wel aanzienlijk door wordt veraangenaamd. Een pan op het fornuis, een plastic bak, een kartonnen doos of een oude regenton zijn ook opties voor de doe-het-zelver die zelf een rookoven wil bouwen. Verspreid door het boek vind je daarom instructies voor Do It Yourself (diy) rookovens en koudrookapparaten van niveautje bananendoos tot semi-professioneel (zie symbolen )

TIP Oefen een paar keer met je rookkast of -oven voor je al je vrienden uitnodigt.

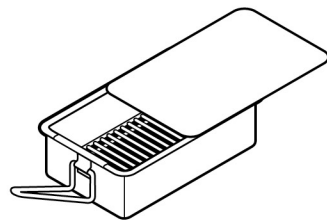
ROOKOVENS VOOR WARM ROKEN

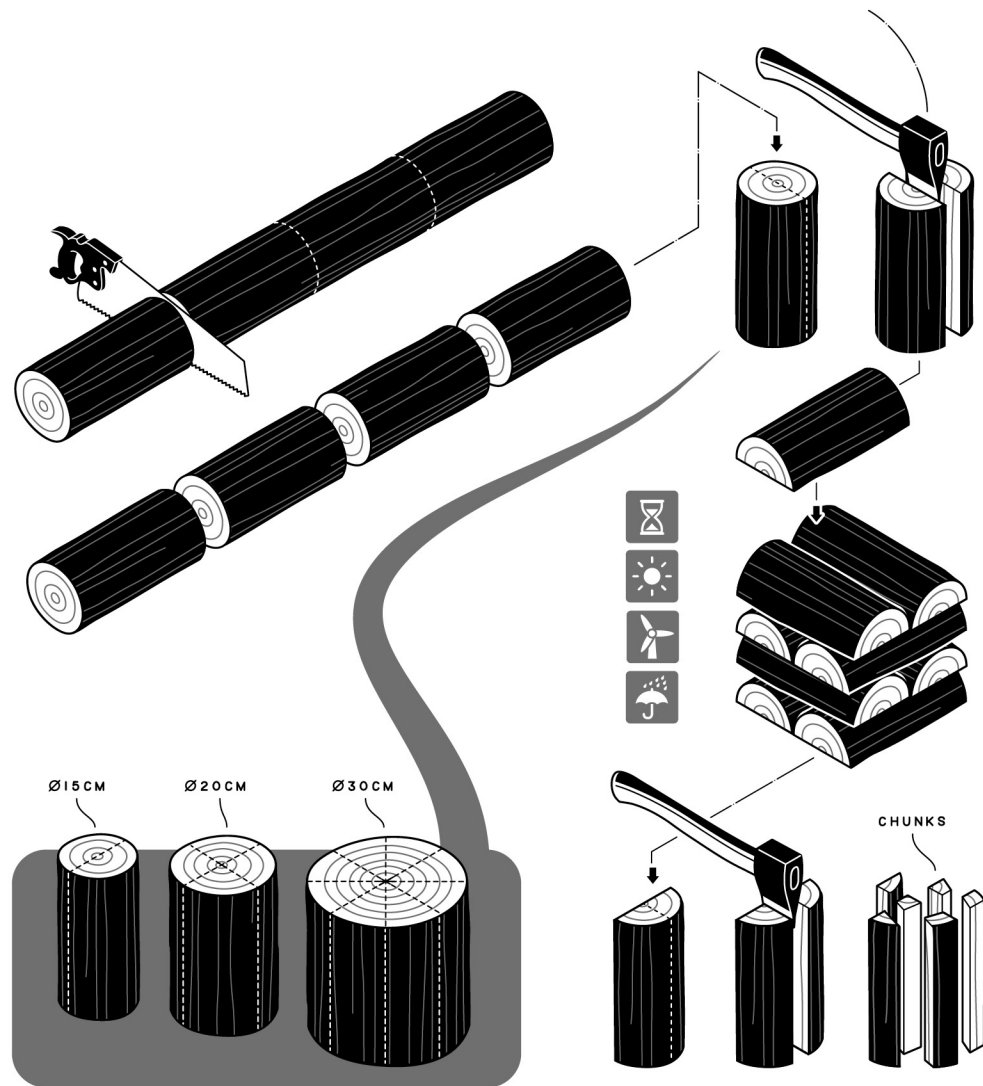
Het overgrote deel van de rookovens is primair bedoeld om warm mee te roken. Dat wil zeggen dat je vlees of vis gerookt wordt en tegelijkertijd ook gaart. Ze zijn daardoor ongeschikt om je product houdbaar te maken, of bijvoorbeeld kaas te roken. Dat doe je met een koudrooker. In de hoofdstukken warm en koud roken komen we uitgebreid terug op het verschil tussen de twee methodes.

Hieronder beschrijven we de meest voorkomende modellen.

TAFELMODEL ROOKPANNEN

Leuk om mee te starten en, door hun compactheid, makkelijk inzetbaar. Sommige bevatten spiritusbranders, andere kun je op het gasfornuis, een elektrisch pitje of op de barbecue gebruiken. Voor een kipfiletje, een gan-





HOUTSOORTEN EN HUN GEUR EN SMAAK

MILD	GEUR EN SMAAK	OPMERKING
BERK	VOLLE ZOETIGE BLOEMENTONEN, LICHT KRUIDIG EN MET EEN RANDJE SINAASPELSCHIL. FRIS ALS EEN LENTEBRIESJE. JE ZOU ER JE WASGOED IN DROGEN.	BERKENBAST GEEFT VEEL TEER AF ALS JE HET VERBRANDT. GEBRUIK DUS LIEVER NIET DE BAST. BRANDT SNEL.
BEUK	MILD EN DELICAAT.	BASISHOUTSOORT, PAST OVERAL BIJ. VEEL 'TYPISCH HOLLANDSE' GEROOKTE PRODUCTEN WORDEN OP BEUK GEROOKT. OOK ERG POPULAIR IN DE REST VAN EUROPA. BIJ DE BETER GESORTEERDE DIERENWINKELS KUN JE HET IN BULK KOPEN ALS KONIJNENBAKVULLING (WEL EVEN CHECKEN OF ER GEEN TOEVOEGINGEN IN ZITTEN). GEEFT EEN FRAAIE KLEURING.
CITRUS-BOMEN (O.A. CITROEN, SINAASAPPEL)	MILD EN FRUITIG.	PASSEN OVERAL WEL BIJ, VOORAL BIJ MILDE GERECHTEN. ER IS ZELFS GEROOSTERD SINAASAPPELHOUT OP DE MARKT.
ELS	LICHT, DELICAAT. NOOTACHTIG. EEN VRIJ NON-DESCRIPTIE ROOKGEUR EN -SMAAK.	POPULAIR ROOKHOUT IN POLEN. ELZENHOUT IS ZACHT EN GEEFT NIET ZO VEEL ROOK AF TIJDENS DE VERBRANDING. BRANDT SNEL OP. WORDT TRADITIONEEL VEEL GEBRUIKT VOOR ZALM. GEEFT EEN AARDIG INTENSE KLEUR. WORDT BIJ ROOKWINKELS VERKOCHT ONDER DE ENGELSE NAAM 'ALDER'.
ES	DELICATE, BIJZONDERE SMAAK.	BRANDT SNEL. WORDT VAAK GEMENGD MET ANDERE HOUTSOORTEN. PAST GOED BIJ ZEEVRUCHTEN EN VIS.
ESDOORN	ZOETIGE SMAAK, VERGELIJKBAAR MET BERKENHOUT. DELICATE GEUR.	BRANDT SNEL EN HEET. SUBTIEL, TE GEBRUIKEN BIJ MILD SMAKENDE PRODUCTEN.
LINDE	MATIG INTENS.	HET <i>WEAPON OF CHOICE</i> IN DE BALTISCHE STATEN.
HENNEP	DE GEUR HEEFT INDERDAAD IETS 'COFFEESHOPESQUES', MAAR DE SMAAK IS MILD EN VRIJ GENERIEK.	TE KOOP BIJ SOMMIGE DIERENWINKELS, VOOR CAVIA'S MET STOFALLERGIE, I KID YOU NOT.
POPULIER	WEINIG UITGESPROKEN.	WORDT VEEL GEMENGD MET ANDERE HOUTSOORTEN.
WIJNRANKEN	AROMATISCH, VRIJ LICHT. EEN VAN DE MEEST MILDE ROOKSMAKEN.	BRANDEN SNEL. HET HEEFT WEL WAT ALS JE OP JE BARBECUEPARTY KUNT VERTELLEN VAN WELKE TERROIR JE BARBECUEBRANDSTOF KOMT ... WORDT, VANZELFSPREKEND, VEEL GEBRUIKT IN ZUID-EUROPA.
GEMIDDELD		
APPEL	MILD TOT STERK, FRUITIG EN NOOTACHTIG.	ER ZIJN ER DIE APPEL ALS HET ROOKFRUITHOUT BIJ UITSTEK BESCHOUWEN. OP APPEL GEROOKTE HAM IS EEN KLASSIEKER.
KERS	MILD, FRUITIG MET EEN HINT VAN TABAK EN EEN LICHT ZUURTJE.	DE KONING ONDER HET FRUITHOUT, VOLGENS HEN DIE DAT NIET VAN APPEL VINDEN. WORDT VAAK GEMENGD MET ANDERE HOUTSOORTEN. GAAT OVERAL WEL BIJ.

HOUDBAARHEID VAN WARM ROKEN

Warm roken doe je, in tegenstelling tot traditioneel koud roken, niet om je worst, kip of zalm houdbaar te maken voor een barre winter of voettocht door de woestijn. Warm roken doet weinig meer voor de houdbaarheid dan bakken in de pan of koken in water. Een gerookte worst is in de koelkast dan ook niet langer te bewaren dan een worstje dat is overgeschoten van de barbecue (pardon, de vermaledijde 'grill'). Dat is nog altijd langer dan een rauw worstje natuurlijk. Naast de hitte die bacteriën en andere micro-organismen en sporen doodt, bestrijden de vluchtige zuren uit de rook ook bacteriën aan de buitenzijde van je worst. Maar goed, het meeste is al overleden door de hitte-overkill, en dus hoeven we van vergiftigen niet veel effect meer te verwachten.

GAREN, WAT GEBEURT ER MET MIJN VLEES?

TEMPERATUUR	WAT GEBEURT ER
20-37 °C	OPTIMALE OMSTANDIGHEDEN VOOR BACTERIEGROEI.
50 °C	DE EIWITTEN IN HET VLEES BEGINNEN TE STOLLEN.
55 °C	HET STOLLEN IS GEREED. FOUTE MICROBEN BEGINNEN HET LOODJE TE LEGGEN.
57 °C	ALS JE NITRIETZOUT HEBT GEBRUIKT, ONTSTAAT BIJ DEZE TEMPERATUUR DE ROZE KLEUR.
58 °C	EVENTUELE PARASieten GAAN DOOD.
60 °C	VLEES BEGINT LANGZAMERHAND TE KRIMPEN EN VOCHT TE VERLIEZEN. ZONDER NITRIETZOUT BEGINT HET GRIJZIG/BRUIN TE KLEUREN. VANAF NU WORDT HET ALLEMAAL MINDER.
60-65 °C	EEN GOEDE ALL ROUND EETTEMPERATUUR, LEKKER SAPPIG EN NET AAN GAAR, MAAR NOG NIET GEHEEL VEILIG.
66 °C	JE VLEES BLIJFT KRIMPEN EN WORDT TAAIER, HET VERLIEST MEER VOCHT.
68 °C	SALMONELLA- EN E. COLIBACTERIËN STERVEN. RUNDER- EN VARKENSVLEES ZIJN NU VOLLEDIG VEILIG, MAAR DE LOL IS ER ZO LANGZAMERHAND WEL VANAF.
70 °C	BINDWEEFSEL BEGINT AF TE BREKEN EN NEEFT, WANNEER VOLDOENDE TIJD GEGUND, DE SAPPIGHEIDSROL VAN VOCHT EN VET OVER.
74 °C	ALLE VLEES EN VIS IS VOLKOMEN VEILIG.

In toprestaurant Noma in Kopenhagen zijn ze dol op rook. Daar roken ze bijvoorbeeld beenmerg. Laat je slager een mooi bot doormidden zagen, kruid het even op de barbecue en rook het vervolgens met de deksel dicht. Weer eens wat anders dan saté of kipkluijes.





KNAKWORSTEN OP CIABATTA MET PICCALILLY EN GEBAKKEN UITJES



Als je deze worstjes doormidden breekt, zeggen ze écht 'knak'. Dat doen die slappe dingen uit blik je niet na. Waarom? Omdat je dunne – en kwetsbare – schapendarm gebruikt. Deze 'schapensnaren' vind je bij de zelfworstende Turkse of Marokkaanse slager. Let op, ze zijn soms erg duur en daarom moeilijk te krijgen. Je kunt eventueel ook varkensdarmen gebruiken, maar dan moet je het doen zonder die leuke knak. Het eindresultaat smaakt er evenwel niet minder om.

Je kunt ook kant-en-klare ongerookte knakworsten van de slager gebruiken.

VOOR DE KNAKWORSTEN

Laat de darmen in ruim water enkele uren ontzouten. Maal het ijskoude vlees met de gehaktmolen. Fijn of grof, dat doet er niet zo toe. Doe het gehakt met het zout, de specerijen en het ijs in een keukenmachine. Maal het tot een fijne puree met behulp van het hakmes. Dat is waarschijnlijk binnen een minuutje of twee wel gebeurd. Het hakken is in dit geval hetzelfde als mengen. Haal vervolgens het mesje en de plaat uit je gehaktmolen en vervang deze door de vulhoorn om er een worstvuller van te maken. Stroop de darm over het tuutje van de vulhoorn. Stop de darm tot een lange worst, en maak er dan knakworstjes van door na elke 20 centimeter de darm een flink aantal slagen te draaien en vervolgens los te snijden.

Droog de worstjes zeer goed en rook ze warm, bij een temperatuur van ongeveer 80 °C tot een kerntemperatuur van 65 °C. Gebruik je de rookpan, dan zijn de knakworsten bij een middelhoog vuur binnen 10 minuten tot 15 minuten klaar. Je kunt ze

VOOR DE KNAKWORSTEN

- 500 g varkensschouder
- 500 g kinnebakspek (slager)
- 19 g nitrietpekelzout
- 3 g gemalen witte peper
- 2,5 g zeer fijn gevijzelde kardemom
- 250 g ijsklontjes

EXTRA NODIG

- keukenmachine
- gehaktmolen
- bijpassend plastic worstvultuutje (een 'vulhoorn'), te koop bij de betere kookwinkel
- schapendarmen (of varkensdarmen)
- kernthermometer
- gesteriliseerde weckpot van 300 ml



WARM GEROOKTE ZALM MET GEPOFTE AARDAPPELS EN DRAGON-KERVELROOMKAAS



Wrijf de zalm in met een rub naar keuze (zie vanaf pag. 208). Laat de vis enkele uren afgedekt in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Borstel de aardappels schoon onder lauw stromend water en prik ze in met een vork. Verpak de aardappels in aluminiumfolie en rooster ze in de voorverwarmde oven in ongeveer een uur gaar. Zet de oven uit en laat ze onuitgepakt nog een klein kwartier rusten.

Rook de zalm op bijvoorbeeld een mot van beuken, els of hickory ongeveer 15 minuten in de rookpan. Rook je op de barbecue of in de rookkast (rond een graad of 80-90 °C), dan is de zalm gaar wanneer deze licht vlokkerig is en net niet meer doorzichtig oogt. Vooral niet te ver doorgaren, dan wordt zalm droog.

Klop intussen in een kom de roomkaas luchtig met een garde. Roer er de dragon, kervel, knoflook en citroenrasp door. Breng op smaak met zout en peper. Pak de nog warme pofaardappels uit en snijd ze overdwars doormidden. Leg op ieder bord 2 halve aardappels en 150 gram van de gerookte zalm, schep er 2 royale lepels saus naast. Garneer met een partje citroen.

- 600 g zalmfilet met vel of 2 hele zalmforellen
- rub naar keuze
- 1 kg kruimige aardappels, van gelijke grootte
- 200 g cream cheese of verse roomkaas (naturel), op kamertemperatuur
- 2 el fijngesneden dragon
- 1 el fijngesneden kervel
- ½ teentje geraspte knoflook
- 1 tl geraspte citroenschil
- 4 citroenpartjes