

VOOR MIJN OUDERS, MET LIEFDE EN DANKBAARHEID

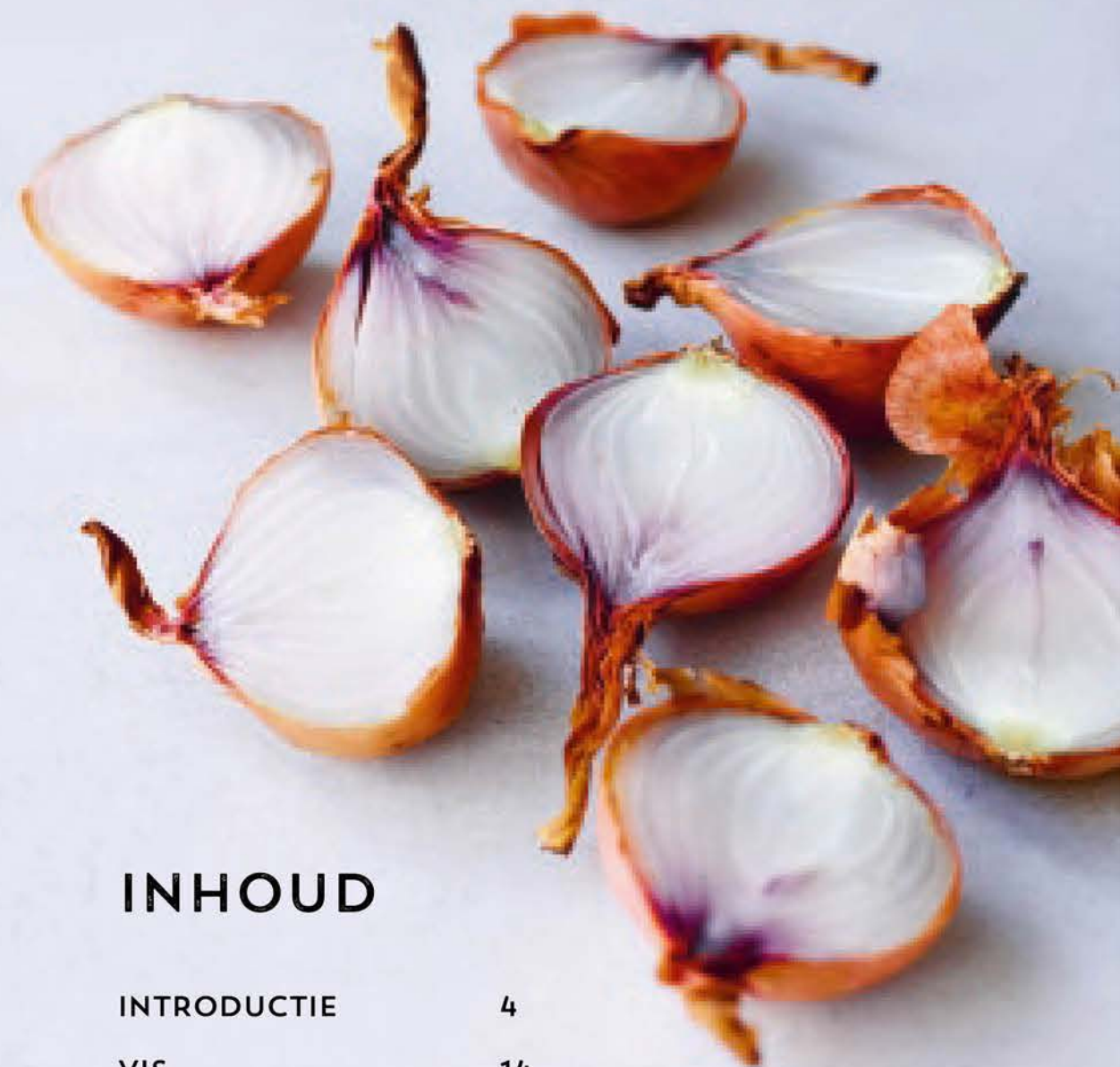
© 2017 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Oorspronkelijk uitgever: Kyle Books
een imprint van Kyle Cathie Limited
Oorspronkelijke titel: *Smoked*
© 2017 Kyle Books
Tekst © Charlotte Pike 2017
Foto's © Tara Fisher 2017
Ontwerp © Kyle Books 2017

DTP en productie: Mat-Zet bv, Soest.
Nederlandse vertaling: Gabriëlla van Karsbergen

ISBN 978 94 6143 178 3
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



INHOUD

INTRODUCTIE	4
VIS	14
ZUIVEL	60
VLEES	78
GROENTEN & ZOUT	118
REGISTER	142



KOUDGEROOKTE ZALMSCHOTEL MET TARWEBROOD, MOSTERD- DILLESAU EN INGELEGDE KOMKOMMER

Deze schotel is heerlijk als lunch of als voorgerecht. De schotel is uitermate geschikt wanneer je gasten hebt, is eenvoudig te maken en kan van tevoren worden bereid.

Leg de zalm en plakken brood op een plank en serveer met de mosterd-dillesaus en ingelegde komkommer in aparte schaalpjes.

TARWEBROOD

Dit is een heel handig recept. Tarwebrood is lichtzoet en heeft een zachte, dikke korst. Het is het lekkerst om het vers te eten met een beetje boter erop.

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Vet een broodvorm van 900 gram in met plantaardige olie en zet weg.

Giet de melk in een kan. Voeg het citroensap toe en roer. Zet weg tot aan gebruik. Het citroensap maakt de melk zuurder (huisgemaakte karnemelk).

Zeef de bloem, het volkorenmeel, het zout en de bakpoeder in een grote mengkom. Roer en voeg de havermout toe, maar houd 2 eetlepels achter om later over het brood te strooien. Roer nogmaals.

Klop de honing en de melasse door de zure melk. Giet dit natte mengsel bij de droge ingrediënten in de mengkom en roer zachtjes door elkaar. Schep het broodmengsel voorzichtig in de ingevette broodvorm. Strijk de bovenkant van het brood glad en bestrooi met de achtergehouden havermout.

Bak 45 tot 55 minuten tot het brood bruin is en de korst knapperig. Laat 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal het brood vervolgens uit de bakvorm en laat het verder afkoelen op een rooster.

Eet het brood liefst vers of binnen 3 dagen. Geschikt om in te vriezen.

VOOR 6 PERSONEN

2-3 plakken koudgerookte zalm
per persoon (pag. 16)
1 tarwebrood, gesneden (zie hieronder)
mosterd-dillesaus (pag. 20)
ingelegde komkommer (pag. 20)

plantaardige olie, om in te vetten
500 ml volle melk
2 el citroensap
250 g bloem
250 g volkorenmeel
1 tl zeezout
2 tl bakpoeder
150 g havermout
30 g heldere, vloeibare honing
30 g zwarte melasse

GEROOKTE MOZZARELLA

VOLDOENDE VOOR 375 G

3 bollen (van elke 125 g) verse mozzarella,
zeer goed drooggedept

Net als zalm, of een andere vissoort, is gerookte mozzarella een zeer veelzijdig ingrediënt om mee te werken. Misschien heb je weleens scamorza in de winkel gezien, een gerookte Italiaanse mozzarella. Scamorza komt oorspronkelijk uit de regio's Apulië en Calabrië in het zuiden van Italië. Hij is veel steviger dan verse mozzarella en is niet alleen gerookt maar ook gerijpt. Dit recept is een snelle manier om thuis verse mozzarella te roken.

Vul het bovenste blik van de koude rookoven twee derde met houtsnippers en vul dat aan met 1 tot 3 handen snippers van kastanjarahout, esdoorn of peer. Steek aan. Leg de kaas in een kleine, ondiepe, hittebestendige schaal omdat er melkwei uit kan lopen tijdens het roken. Zodra de rookoven de juiste temperatuur heeft bereikt (zie pag. 11), leg je de kaas erin en rook je hem 30 minuten. Goed verpakt in vershoudfolie blijft de kaas 1 week goed in de koelkast.

GEROOKTE RICOTTA

VOLDOENDE VOOR 250 G

250 g verse ricotta, uitgelekt en
zeer goed gedroogd

De smaak van ricotta is zeer subtiel. Door het roken voeg je een extra dimensie toe aan de kaas, die hierdoor verandert van gewontjes naar een veelzijdig ingrediënt. De combinatie van rijke romigheid en rook doet het heel goed in een grote verscheidenheid aan gerechten.

Vul het bovenste blik van de koude rookoven twee derde met houtsnippers en vul dat aan met 1 tot 3 handen snippers van kastanjarahout, esdoorn of peer. Steek aan. Zodra de rookoven de juiste temperatuur heeft bereikt (zie pag. 11), leg je de ricotta in een klein, niet-metalen, hittebestendige schaal en rook je de kaas 30 minuten. Pak de gerookte ricotta (in de schaal) stevig in in vershoudfolie en zo kun je hem 1 week bewaren in de koelkast.

GEROOKTE CHEDDAR

VOLDOENDE VOOR 300 G

300 g gerijpte cheddar met een volle smaak

Voorzichtig koud roken geeft een extra smaak aan de cheddar. Probeer eens te roken met eiken- of appelhout. Beide passen goed bij cheddar. Ambachtelijke kazen zijn geschikt om mee te roken omdat ze steviger zijn en minder vet dan supermarktvarianten.

Vul het bovenste blik van de koude rookoven twee derde met houtsnippers, leg daarbovenop 1 tot 3 handen snippers van kastanjarahout, esdoorn of peer. Steek aan. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt (zie pag. 11), leg je de kaas erin en laat je het 30 minuten roken. Goed verpakt kun je hem maximaal 1 maand in de koelkast bewaren.



VOOR 6 PERSONEN

12 worstjes van goede kwaliteit varkensvlees
12 hotdogbroodjes (zie hieronder)
Ristede log (zie hieronder)

OM ERBIJ TE SERVEREN

Remoulade van knolselderij en kappertjes
(pag. 41), ingelegde komkommer (pag. 20)
en sauzen en augurkjes naar keuze

VOOR 12 GROTE BROODJES

1,1 kg sterke patentbloem, plus extra om te
bestuiven
15 g instant droge gist
2 tl zeezout
750 ml volle melk
100 g gezouten boter
olie, om in te vetten
1 ei, losgeklopt

VOOR 6 PERSONEN

2 grote witte uien, zeer dingesneden
25 g zonnebloemolie of eendenvet
zeezout

PØLSE

Deense hotdogs zijn een nationaal gerecht. Ik heb mijn eerste hotdog ooit in Denemarken gegeten. Veel hotdogs worden gemaakt met Frankfurter worstjes, die meestal gerookt zijn, maar je kunt ze ook maken van een goede kwaliteit worstjes van varkensvlees. Deze kun je warm roken en dan grillen om ze nog wat verder te laten bruinen. Frankfurters hoeven alleen maar te worden opgewarmd: het vel barst open als je ze roostert op de barbecue. Kies je favoriete combinatie smaakmakers als *ristede log* (zie onder), mosterd, ketchup of augurk.

Rook de worstjes in een warme rookoven (zie pag. 11) en rooster daarna nog even onder de grill of op de barbecue zodat ze goed gaar zijn en een knapperig vel hebben.

Serveer de worstjes in opengesneden broodjes, met krokante uitjes en je favoriete sauzes.

HOTDOGBROODJES

Meng de bloem, gist en het zout in een kom. Giet de melk in een steelpan en voeg de boter toe. Verwarm zachtjes zodat de boter smelt zonder dat de melk aan de kook komt. Giet de melk zodra de boter is gesmolten bij de bloem en roer totdat er een kleverig deeg er is ontstaan. Kneed 10 minuten, met de hand of met een mixer.

Leg het deeg in een kom die is ingevet met olie. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het deeg 1 tot 2 uur rijzen tot het twee keer zo groot is.

Kneed het deeg nogmaals om eventuele luchtballen te verwijderen en maak er 12 langwerpige broodjes van. Bestuif een bakplaat met bloem en leg de broodjes erop. Dek af met een doek en laat weer rijzen tot de broodjes twee keer zo groot zijn geworden. Verwarm de oven voor tot 190 °C.

Bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei en zet ze 25 minuten in de oven. De broodjes zijn klaar zodra ze goudbruin zijn gekleurd en de onderkant hol klinkt wanneer je erop klopt. Leg de broodjes op een rooster om volledig af te koelen.

RISTEDE LØG

Bak de uien zachtjes in hete olie of eendenvet tot ze zeer krokant zijn. Breng op smaak met zout. Laat voor het serveren kort uitlekken op keukenpapier om overvloedige olie op te vangen.





GEROOKTE UIEN

Gerookte uien zijn heerlijk en een zeer handig ingrediënt om op voorraad te hebben. Gerookte uien smaken op zich al heerlijk, maar zijn ook zalig als je ze verwerkt in soepen, stoofschotels en sauzen. Ook zijn ze hemels in de quiche van pagina 130. Je kunt ook sjalotten gebruiken maar die hebben minder rooktijd nodig omdat ze al snel een intens rokerige smaak krijgen. Je kunt de gerookte uien ongeveer 1 week in de koelkast bewaren, maar verpak ze wel goed. Je kunt ze echter ook invriezen – als je meer uien hebt dan je nodig hebt kun je ze opsnijden en invriezen in zakjes; ontdooi ze voor gebruik.

Als je de uien sneller wilt roken en je een vollere rooksmaak wilt, snijd ze dan verticaal in tweeën, door de wortel heen en met de schil er nog omheen. Als je liever een wat subtielere smaak hebt, of langzamer wilt roken, laat de uien dan heel – de schil kan erom blijven zitten of worden verwijderd; ik laat ze er het liefst om zitten. Als je de uien wilt halveren, snijd ze dan verticaal (en niet door het midden) door de wortel heen en met de schil er nog om. Verder hoeft je geen voorbereidingen te treffen, tenzij je de schil wilt verwijderen.

Heb je de uien gehalveerd, bestrijk het snijvlak dan met wat olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Hele uien kunnen zo worden gerookt.

Leg de houtsnippers in de de warme rookoven. Zodra de oven een temperatuur van ongeveer 90°C heeft bereikt kun je de uien erin leggen. Rook de uien 20 tot 50 minuten tot ze de gewenste rooksmaak hebben. Begin met een rooktijd van 20 minuten en experimenteer van daaruit met de tijd.

Bewaar de uien luchtdicht verpakt in de koelkast; wacht 2 dagen tot gebruik.

VOOR 1 KG GEROOKTE UIEN

1 kg uien (wit, bruin of rood)
3-4 el olijfolie (optioneel)
zeezout en versgemalen peper

1½ tl snippers van hickory-hout



TRUFFELS MET GEROOKT ZEEZOUT

Deze truffels zijn een geweldig cadeau en zijn zalig om te serveren na een diner bij de koffie. Ze hebben een zeer zachte, karamelachtige structuur. Het gerookte zeezout zorgt voor een subtiele verrassing. Het zeezout en de rook doen het zeer goed in combinatie met de chocolade.

Verwarm de room en de suiker in een middelgrote steelpan en laat zachtjes 1 minuut pruttelen. Hak de chocolade in kleine stukjes en leg in een kleine schaal. Giet de room over de chocolade en roer goed om een glanzende ganache te krijgen. Roer voorzichtig het zeezout erdoor. Laat de ganache 2 uur koelen in de koelkast.

Maak truffelballetjes van ongeveer 1½ tot 2 cm in doorsnede en bestuif ze met gezeefde cacaopoeder. In een luchtdichte bak kun je de truffels 1 week goed houden.

VOOR 50 TRUFFELS

350 ml *double cream* of slagroom
100 g kristalsuiker
300 g pure chocolade (62-70% cacao)
1 gladgestreken tl gerookt zeezout (pag. 138)
50 g cacaopoeder, voor het rollen