

De rookset van Demeyere op de Aga

- Roestvaststalen pan van 28 cm ø met twee gelaste grepen en een drielagenbodem.
- Hoog roestvaststalen deksel, zodat er ook grotere stukken in gerookt kunnen worden.
- Rookkamer met rookgaten aan de zijkant. De rookkamer is iets hol, zodat het vocht of vet dat uit het product druipt opgevangen wordt.
- Stoomrooster waarop je het te roken voedsel legt. Door het stoomrooster kun je de pan ook als stoompan gebruiken.

Koud roken: roken zonder gaarproces, meestal in combinatie met pekelen.

Met koud roken gaar je het product niet, maar je conserveert het door rook en zout. De temp. mag niet boven de 30 °C komen. Het proces duurt enkele uren tot meerdere dagen. Koud roken vindt plaats in speciale grote rookkasten of rookkamers.

Warm roken: de producten garen tijdens het roken. De rooktijd is kort: van enkele minuten tot hooguit een uur. Vis is na het roken meestal gaar, maar vlees heeft vaak nog een bereiding nodig. Dus wil je een krokant korstje aan het product geven, dan moet je de rookbereiding combineren met grillen of bakken.

Rookmot

Dit wordt gemaakt van fijngemalen houtsoorten. Elke houtsoort geeft een ander aroma. De ene smaak past beter bij het ene voedsel, de andere smaak past beter bij andere ingrediënten. Hout dat voor rookmot wordt gebruikt is onbewerkt, bevat geen impregneermiddelen en is vrij van hars, lijm of verf.

In plaats van rookmot kun je ook bijvoorbeeld thee gebruiken of gedroogde fruitschillen, hout van druiventrossen, dennenappels, gekraakte noten, jeneverbessen, kruiden en specerijen, ongekookte rijst of een mengsel van het een en ander. Hoe fijner de rookmot, hoe sneller de ontbranding.

Pekelen en marinieren

Hierdoor wordt een product nog smaakvoller. Visvlees wordt er vaster door (en is dan na het roken ook gemakkelijker te fileren).

- Droog pekelen: met grove zoutkorrels inwrijven en eventueel ook met kruiden, specerijen en/of smaakmakers. Laat de pekel 1 uur intrekken. Spoel daarna goed onder koud stromend water en dep droog. Dan 2 uur onafgedekt in de koelkast laten staan, zodat zich een beetje een korstje kan vormen.
- Nat pekelen: los 2 delen zout op in 10 delen water en voeg desgewenst ook kruiden, suiker of honing, scheutje tabasco, blaadje laurier o.i.d. toe. Pekel tussen 1 en 3 uur. Ook hier: droog deppen en nadrogen.
- Marinieren: een mengselje waarin je de vis of het vlees een tijdje laat liggen, waardoor extra smaak in het product trekt. Spoel de marinade voor het roken niet af; droog deppen is voldoende.

Gebruik

Houd het eenvoudig! Roken geeft al veel smaak. Gebruik dus geen overvloed aan kruiden, specerijen en smaakmakers. Bestrijken met olie of gesmolten boter kan desgewenst. Kies dan bijvoorbeeld olie met een smaakje. Houd sauzen en garnituren binnen de perken.

- Strooi 1 à 2 eetlepels rookmot op de bodem van de rookset en zet daaroverheen de rookkamer.
- Leg het stoomrooster erin (eventueel invetten) met de ingrediënten erop. Sluit de deksel en plaats de pan 12 minuten op de hete plaat staan. Kijk tussendoor niet in de pan, want dan ontsnapt de rook.
- Zet de pan na de 12 minuten op de warmhoudplaat of op het deksel van de sudderplaat. Hoe langer je de pan afgedekt laat staan, hoe sterker de rookmaak. Gaar het product daarna eventueel verder.

De tijd voor het roken varieert met de grootte, de dikte en het gewicht van het voedsel en of het al voorgedaard is. Hoe dunner, hoe sneller het rookproces verloopt. Rook kort en hevig voor een sterke rookmaak of rook op laag vuur en laat wat langer staan voor een mildere smaak.

De uiteindelijke smaak kun je ook nog beïnvloeden door de soort en de hoeveelheid rookmot die je gebruikt. Bij sommige recepten wordt een zeer intense rookmaak verlangd; herhaal dan het hele proces.

Onderhoud

Gooi de gebruikte rookmot niet rechtstreeks in de vuilnisemmer, want deze kan nog smeulen.

De rookpan wordt zwart in het gebruik. Wil je dit niet, dan moet je 'm met een rvs-spons te lijf gaan.

De pan is vaatwasserbestendig. Demeyere geeft twee jaar garantie op de rookset.

Vlees, wild en gevogelte

Dit kun je desgewenst eerst marinieren of pekelen. Meestal wordt vlees eerst gerookt en daarna verder gegaard door te grillen, te bakken of in de oven te garen. Rook mager vlees (bijv. biefstuk of varkenshaas) en vlees dat rosé moet blijven kort, en gaar het daarna verder in de oven. Bestrijk zeer mager vlees eventueel eerst met olie of laat het vel erop (bij gevogelte). Ook restjes vlees kun je oppeppen door ze te roken.

Vis, schaal- en schelpdieren

Vis is meestal gaar na het roken. Vette vis geeft het beste resultaat. Minder vette soorten moeten op lagere temp. of minder lang. Hoe dunner de vis, hoe sneller gaar. Omdat magere vis sneller uit elkaar valt, kun je die op folie met gaatjes erin leggen. Hele vis leg je met het vel naar beneden en deze vet je niet in: het visvel gaat er na het roken gemakkelijk af. Vissen met een subtiele smaak kun je beter niet pekelen. Pel garnalen liever niet en rook ze kort. Schelpdieren rook je totdat de schelpen open zijn.

Kaas, groenten en noten

Kaas: het meest geschikt zijn harde en halfharde kazen. Leg de kaas op aluminiumfolie met gaatjes erin. Groenten: gebruik bij voorkeur groenten die veel vocht bevatten. Snijd ze kleiner en blancheer ze eventueel. Bestrijk ze desgewenst met olie. Noten en zaden: leg op folie met gaatjes erin. Rook ze 12 minuten en laat ze in de gesloten pan afkoelen.

Warmgerookte zalm (rookmot die er goed bij past: kersen of eiken)

<i>200 gram grof zeezout</i>	Meng zeezout, basterdsuiker, dille, citroenrasp en peperkorrels en wrijf de zalmfilets er goed mee in.
<i>50 gram lichtbruine basterdsuiker</i>	
<i>½ bosje dille, kleingesneden</i>	Leg ze op een bord en dek af met plasticfolie.
<i>rasp van 1 citroen</i>	Laat minimaal 1 uur in de koelkast intrekken.
<i>witte peperkorrels, gekneusd</i>	Spoel daarna goed af onder koud stromend water.
<i>600 à 800 gram zalmfilet met vel,</i>	Dep droog en laat de vis 2 uur onafgedekt nadrogen in de koelkast.
<i>verdeeld in vier stukken</i>	Rook de zalm 12 minuten op de hete plaat en laat de rookpan daarna op de warmhoudplaat of de deksel van de sudderplaat staan.

Minitaartjes met gerookte zalm (borrelhapje)

<i>50 gram boter</i>	Meng boter, bloem en zout in de keukenmachine tot kruimels.
<i>100 gram bloem</i>	Voeg zoveel water toe tot een samenhangend deeg ontstaat.
<i>snuffje zout</i>	Laat het deeg ingepakt minimaal een half uur in de koelkast rusten.
<i>1 eetlepel ijskoud water</i>	Rol het deeg uit en steek er rondjes van 5½-6 cm uit. Bekleed daarmee de holtes van een minitaartjesplaat .
<i>100 gram gerookte zalm</i>	Vul de deegbakjes met stukjes zalm.
<i>(zie vorige recept)</i>	Meng het ei met de slagroom, peper, zout en gedroogde dille.
<i>1 ei</i>	Vul de deegbakjes met een kannetje of een vultrechter bijna tot aan de rand met het slagroommengsel.
<i>krap 1 dl slagroom</i>	Bak 15 à 20 minuten op de bodem van de braadoven en leg op elk taartje een klein takje verse dille.
<i>versgemalen peper en zout</i>	
<i>½ theelepel gedroogde dille</i>	
<i>verse dilletakjes om te garneren</i>	

Waldorfsalade met gerookte kip (bijgerecht, groentegerecht)

<i>2 kipfilets</i>	Bestrooi de drooggedepte kip met zout en versgemalen citroenpeper.
<i>zout en versgemalen citroenpeper</i>	Rook de kip volgens de gebruiksaanwijzing 12 minuten en laat de rookpan daarna op de warmhoudplaat of sudderplaatdeksel staan.
<i>1 dl crème fraîche of zure room</i>	Gaar de kipfilet nog 8 minuten na onder in de braadoven.
<i>1 eetlepel gembersap</i>	(Dit kan op een bakplaatje, maar ook in de rookpan zonder deksel.)
<i>1 theelepel limoensap</i>	Meng de crème fraîche met het gembersap en de limoen.
<i>zout en versgemalen citroenpeper</i>	Breng op smaak met zout en citroenpeper.
<i>1 struik bleekselderij</i>	Schil de stengels bleekselderij en snijd ze in dunne halve maantjes.
<i>100 gram rozijnen, geweekt</i>	Meng de bleekselderij samen met de rozijnen, appel en/of mandarijn
<i>evt. mandarijnpartjes of</i>	en de kleingesneden gerookte kip door het crème-fraïchemengsel.
<i>appelblokjes</i>	Schep er vlak voor het serveren de in stukjes gebroken walnoten door.
<i>100 gram walnoten, geroosterd</i>	