

# GEROOKTE LEKKERNIJEN

CECILE THIJSSSEN





KOSMOS

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

© 2011 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen  
Vormgeving en omslagontwerp: Femke den Hertog  
Fotografie: Sven Benjamins  
Illustraties: Femke den Hertog  
ISBN: 978 90 215 4999 6  
NUR: 443

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 op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootste zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

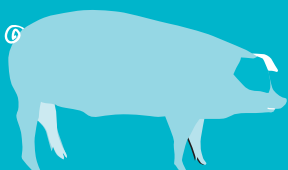
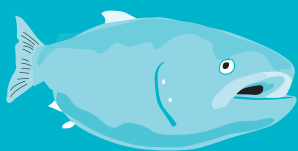
**GEROOKTE**  
LEKKERNIJEN

**CECILE THIJSEN**



**KOSMOS**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



---

# INHOUD

---

- 7** INLEIDING
- 8** DE ROOKOVEN
- 19** VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
- 43** KIP EN ANDERE VOGELS
- 59** VLEES
- 81** GROENTEN
- 103** KAAS EN NOTEN
- 115** GEROOKT FRUIT
- 123** REGISTER



---

## INLEIDING

---

Gerookte lekkernijen uit eigen keuken! Hoe u ze tevoorschijn tovert, leest u in dit geheel herziene boek met veel recepten, die ook nog eens eenvoudig te maken zijn. Proef de heerlijke en verrassend subtiele smaak van deze lekkernijen.

Vroeger was het roken van voedsel voornamelijk bedoeld om de houdbaarheid te verlengen, tegenwoordig is het vooral de smaak die ertoe doet. En die smaak is beslist anders dan anders. Om het u helemaal gemakkelijk te maken staat bij elk recept aangegeven welke houtmot u kunt gebruiken (beslist geen wet van Meden en Perzen, experimenteer vooral), de aanbevolen rooktijd, of u voor het recept moet marineren of pekelen en welke 'nabereiding' nog nodig is; vis en schaal- en schelpdieren zijn na het roken gaar, maar kip en vlees bijvoorbeeld niet en die hebben dus een 'nabereiding' nodig in de vorm van koken, stoven, bakken, braden, grillen of roosteren (op de barbecue).

Maak uw eigen home smoked lekkernijen, van klein hapje tot groot hoofdgerecht. De mogelijkheden zijn enorm.

Alle recepten zijn bedoeld voor 4 personen.

Cecile Thijssen

---

## \* MAKREELMOUSSE

---

HAPJE BIJ DE BORREL, AMUSE OF  
VOORGERECHT

ROKEN: 20 MINUTEN

HOUTMOT: OAK, EVENTUEEL MET  
SCHILLETJE CITROEN

1-2 makrelen,  
schoongemaakt  
2 blaadjes gelatine  
200 g cottage cheese of  
ricotta  
zout en peper  
1 tl sambal oelek  
2 eetlepels ketjap manis  
2 eetlepels citroensap

Was de makrelen en dep ze droog. Rook ze 20 minuten en laat ze in de rookoven afkoelen. Zet de gelatine in ruim koud water in de week gedurende ten minste 10 minuten. Haal de vissen uit de rookoven en verwijder vel en graten. Maak het visvlees fijn met een vork. Los de goed uitgeknepen gelatine op in zo weinig mogelijk heet water en laat afkoelen, maar niet stijf worden. Meng de opgeloste gelatine met de cottage cheese, zout en peper naar smaak, de sambal, de ketjap en het citroensap door de makreel en laat opstijven. Besmeer hiermee toastjes of sneetjes stokbrood of spuit mooie rozetten op toast, plakjes komkommer, op amuselepels of in kleine glaasjes. Garneer eventueel met een schilletje citroen of toefje peterselie. Of laat de mousse opstijven tot paté (neem dan 1 blaadje gelatine extra) in een rechthoekige (cake)vorm. Zet de vorm voor het storten 10 tellen in warm water. Stort de paté dan en snijd hem in plakken. Leg die op borden met een blaadje sla en garneer met plakjes of partjes ei, kleine augurkjes en plakjes citroen.

---

## \* ZALMDIPSAUS

---

HAPJE BIJ DE BORREL

ROKEN: 20 MINUTEN

HOUTMOT: OAK, EVENTUEEL  
MET EEN GEDROOGD SCHILLETJE  
CITROEN

150 g zalmfilet (met vel)  
1 ansjovisfilet op olie  
4 eetlepels crème fraîche  
zout en peper  
cayennepeper  
4 eetlepels gehakt bieslook

Rook de zalmfilet (met het vel naar beneden) 20 minuten en laat afkoelen in de rookoven. Verwijder het vel en maak met een vork het visvlees fijn. Snijd de ansjovisfilet zo fijn mogelijk en meng de stukjes met de crème fraîche, zout, peper en cayennepeper naar smaak en het bieslook door de zalm. Lekker met zoute koekjes, stukjes komkommer, bleekselderij of een andere groente.

---

## \* AVOCADO MET GEROOKTE PARELHOENFILET

---

### VOORGERECHT

MARINEREN: 1 UUR

ROKEN: 10 MINUTEN

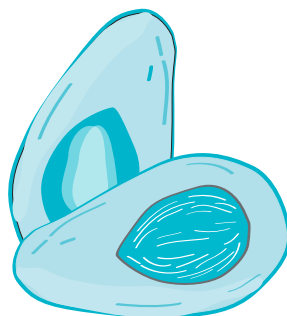
HOUTMOT: OAK, CHERRY, APPLE OF

ALDER

BAKKEN: ENKELE MINUTEN

300 g parelhoenfilet  
6 eetlepels olijfolie + extra voor  
het bestrijken  
6 eetlepels rode wijn  
1 teentje knoflook  
zout en versgemalen witte peper  
olie of boter  
2 avocado's  
citroensap  
enkele blaadjes sla  
½ eetlepel citroensap  
4 eetlepels gehakte peterselie

Marineer de parelhoenfilets in een marinade van 2 eetlepels olie, de wijn, het uitgeperste teentje knoflook, zout en peper. Haal de filets dan uit de marinade en dep ze droog. Bestrijk ze met olie en rook ze 10 minuten. Bak ze snel aan alle kanten bruin in olie of boter. Laat de filets afkoelen en snijd ze in dunne plakken. Snijd de avocado's doormidden en wip de pit eruit. Haal voorzichtig het vruchtvlees uit de schil en snijd dat in dunne plakken. Besprenkel ze met wat citroensap. Was de blaadjes sla en dep ze droog. Verdeel ze over 4 borden en leg de avocadoplakken en het parelhoen erop. Klop 4 eetlepels olie, de ½ eetlepel citroensap, zout, peper en de peterselie door elkaar en verdeel deze dressing over de borden.



---

## \* SPITJES MET VARKENSVLEES EN PAPRIKASAUS

---

**HOOFDGERECHT**

**MARINEREN: 2 UUR**

**ROKEN: 10 MINUTEN**

**HOUTMOT: OAK, ALDER OF CHERRY**

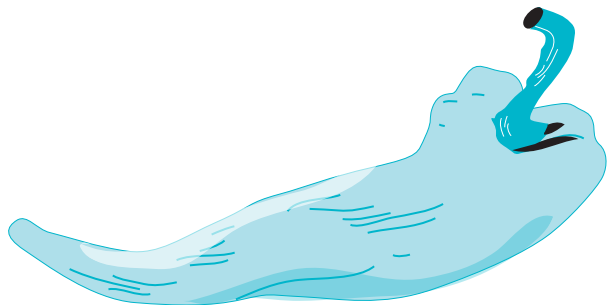
**ROOSTEREN OF GRILLEN: 5 MINUTEN**

600 g varkenshaas  
4 eetlepels olijfolie  
zout en peper  
1 teentje knoflook  
2 tl citroensap  
1 eetlepel paprikapoeder  
½ tl chilipoeder

**Voor de saus:**

2 rode paprika's  
2 teentjes knoflook  
½ eetlepel citroensap  
1 dl mayonaise of halvanaise  
mespunt cayennepeper

Snijdt het vlees in stukken van circa 3 × 3 centimeter. Roer de olie, zout en peper, de uitgeperste knoflook, het citroensap, het paprikapoeder en het chilipoeder door elkaar en marineer het vlees daarin 2 uur. Steek het vlees dan aan stokjes. Ontvel in de tussentijd de paprika's. Leg ze daarvoor circa 10 minuten onder de grill tot het vel blazen vertoont. Keer ze geregeld. Leg de paprika's in een kom en dek die af met folie. Laat ze afkoelen en trek dan het velletje eraf. Snijd de paprika's doormidden en verwijder het steeltje en de zaadlijsten. Leg het vlees en de paprika's in de rookoven en rook ze 10 minuten. Laat ze even afkoelen in de rookoven. Snijd de paprika's vervolgens in stukjes, pureer die en schep de uitgeperste knoflook, het citroensap, de mayonaise, cayennepeper en wat zout erdoor. Rooster (op de barbecue of in een pan) of grill (heet) de spitjes 5 minuten. Geef de saus erbij.



---

## \* GEVULDE CHAMPIGNONS

---

### VOORGERECHT

BLANCHEREN: ½ MINUUT

ROKEN: 10 MINUTEN

HOUTMOT: OAK, CHERRY, APPLE OF  
MAPLE

BAKKEN: 10 MINUTEN

- 12 gemiddeld grote champignons
- 4 bosuitjes
- 1 teentje knoflook
- 6 gedroogde tomaten in olie
- 2 eetlepels pesto
- zout en peper
- olie
- stukje brie

Maak de champignons schoon en blancheer ze een halve minuut. Laat ze uitlekken en snijd de steeltjes eruit. Hak de steeltjes in kleine stukjes. Hak ook de bosuitjes, de knoflook en de gedroogde tomaten in kleine stukjes. Roer de gehakte ingrediënten door elkaar en meng de pesto erdoor met zout en peper en vul hiermee de champignonhoeden. Bedruppel ze met wat olie en zet ze in de rookoven. Laat ze 10 minuten roken en laat ze in de rookoven afkoelen. Zet ze vervolgens op een ingevette ovenvaste schaal, leg bovenop een plakje brie en schuif de schaal in een voorverwarmde oven van 200 °C. Bak ze 10 minuten en eet ze liefst zo uit de oven.

---

## \* UIENTAARTJES

---

### VOOR- OF LUNCHGERECHT

BLANCHEREN: ½ MINUUT

ROKEN: 10 MINUTEN

HOUTMOT: OAK, CHERRY, APPLE OF  
MAPLE

BAKKEN: 15 MINUTEN

- 500 g rode uien
- 1 rood Spaans pepertje
- olie
- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- boter om in te vetten
- 2 eetlepels groene pesto
- 200 g camembert
- 2 eetlepels pijnpitten

Pel de uien en snijd ze in dunne parten. Snijd het pepertje doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Blancheer uien en peper een halve minuut. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog. Bestrijk ze met olie en rook ze 10 minuten. Laat ze in de rookoven afkoelen. Laat intussen het bladerdeeg ontdooien tot het hanteerbaar is. Vet 4 ronde, eenpersoons ovenvaste schaal-tjes in met boter en bekleed ze met het deeg. Bestrijk de bodem met de pesto en leg de uien en de gesnipperde Spaanse peper erin. Snijd de camembert in dunne plakjes en verdeel ze over de schaal-tjes. Strooi de pijnpitten erover en schuif de schaal-tjes in een voorverwarmde oven van 200 °C. Bak de taartjes in 15 minuten gaar en goudbruin. Eet ze liefst zo uit de oven, maar ook lauw of koud zijn ze lekker.

---

## \* GEKRUID NOTENGEHAKT

---

**HAPJE BIJ DE BORREL**

**ROKEN: 12 MINUTEN EN 4 MINUTEN**

**HOUTMOT: OAK OF PECAN**

**BAKKEN: 1 MINUUTJE**

200 g gedopte walnoten  
75 g pijnpitten  
1 eetlepel olijfolie  
1 teentje knoflook  
½ rode Spaanse peper  
2 bosuitjes  
zout en versgemalen peper

Bekleed het rooster van de rookoven met aluminiumfolie en prik hier en daar gaatjes. Rook de noten 12 minuten en de pijnpitten 4 minuten. Hak de noten in kleine stukjes en bak ze samen met de pijnpitten een halve minuut in de olie. Voeg de uitgeperste knoflook, de in zeer dunne reepjes gesneden Spaanse peper (van zaadjes en zaadlijsten ontdaan) en de zeer klein gesneden bosuitjes toe en bak even mee. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat het mengsel afkoelen. Beleg er bijvoorbeeld toastjes of crackertjes mee.

---

## \* KAASSTENGELS

---

**HAPJE BIJ DE BORREL**

**ROKEN: 6 MINUTEN**

**HOUTMOT: OAK, MAPLE OF PECAN**

**BAKKEN: 15- 20 MINUTEN**

4 plakjes (roomboter)bladerdeeg  
(diepvries)  
75 g belegen Goudse (komijnne)  
kaas (een dikke plak)  
1 eiwit

Laat het deeg ontdooien tot het te hanteren is. Beleg het rooster van de rookoven met aluminiumfolie en prik hier en daar gaatjes. Leg de kaas erop en rook 6 minuten. Laat de kaas in de rookoven afkoelen. Snijd de kaas klein of rasp hem grof. Klop het eiwit los met 1 eetlepel water. Snijd het deeg in repen van circa 1½ centimeter breed en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant met het eiwit en bestrooi met de kaas. Druk de kaas even aan en bak de stengels in een voorverwarmde oven van 220 °C 15-20 minuten. Eet ze warm, lauw of koud. In een goed afsluitbare doos of trommel kunnen de koekjes wel een week worden bewaard.

---

## \* MANGOSALADE MET GARNALEN

---

**VOORGERECHT**

**ROKEN: 6 MINUTEN**

**HOUTMOT: APPLE**

1 grote rijpe mango, of  
2 kleintjes  
citroensap  
200 g grote ongepelde garnalen  
olie  
 $\frac{1}{2}$  krop sla  
6 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel wittewijnazijn  
 $\frac{1}{2}$  tl mosterd  
zout en peper  
plakjes of partjes citroen of  
limoen

Schil de mango en snijd hem in plakken. Bestrijk ze met wat citroensap. Was de garnalen en dep ze droog. Bestrijk ze met olie. Rook de mango en de garnalen 6 minuten en laat ze in de rookoven afkoelen. Snijd de mango dan in stukken en pel de garnalen. Maak de sla schoon, was de blaadjes en dep ze droog. Meng de stukken mango door de sla. Klop olie, azijn, mosterd, zout en peper door elkaar en meng door de sla. Verdeel de sla over 4 borden en leg de garnalen erop. Garneer met de plakjes of partjes citroen of limoen

---

## \* MELOEN MET HAM

---

**VOORGERECHT**

**ROKEN: 6 MINUTEN**

**HOUTMOT: APPLE OF CHERRY**

**GRILLEN: ENKELE MINUTEN**

12 dunne parten meloen  
citroen- of limoensap  
12 plakken dun gesneden, niet-  
gerookte, rauwe ham

Schil de parten meloen en bestrijk ze met citroen- of limoensap. Rook ze 6 minuten en laat ze in de rookoven afkoelen. Leg ze op een lage, ovenvaste schaal en leg op elk part een plak ham. Schuif de schaal onder een voorverwarmde hete grill en grilleer enkele minuten. Eet ze liefst zo onder de grill vandaan.





## Zelf roken is weer helemaal hot en de culinaire mogelijkheden zijn oneindig!

Gerookte lekkernijen uit eigen keuken zijn een ware delicatessen. De lekkernijen zijn niet alleen superlekker, maar ook erg leuk, snel en heel gemakkelijk te maken! Was het roken van eten vroeger een manier om eten langer houdbaar te maken, tegenwoordig is het zelf roken een heerlijke hobby die steeds populairder wordt. Naast de welbekende vis en vlees kunnen ook groente, kaas, fruit, schelp- en schaaldieren en noten uitstekend gerookt worden. In deze geheel herziene uitgave staan meer dan 100 overheerlijke recepten voor iedereen zonder veel kook- of rookervaring. Inclusief een handige en overzichtelijke rooktijdentabel. Met *Gerookte lekkernijen* weet u altijd iets bijzonders op tafel te toveren!

ISBN 978-90-215-4999-6



9 789021 549996 >

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

  
KOSMOS

NUR 440  
Kosmos Uitgevers  
Utrecht/Antwerpen