



Roken

Gerookte etenswaren zijn verschrikkelijk lekker. Het impregneren van wild met de geurige rook van hardhout levert een volkomen eigen, unieke en geconcentreerde smaak op. Vaak zal het zijn: zo lekker hebben we het nog nooit geproefd. Moeilijk is het niet.

PASTRAMI VAN REESCHOUDER MET GEMENGDE SALADE EN 'GAZPACHO' VINAIGRETTE

Ingrediënten: 2 reeschouders, ontbeend
 3 l. water
 30 gr. zeezout
 30 gr. coloroso zout
 2 eetl. korianderzaad
 2 steranijs
 2 kaneelstokjes
 1 eetl. zwarte peperkorrels
 ½ eetl. sechuan peper
 1 bol knoflook, grof gesneden
 5 takjes tijm
 1 eetl. verse korianderblaadjes
 2 tenen knoflook, fijn gehakt

Bereiding: Doe alle ingrediënten (behalve de korianderblaadjes en twee tenen knoflook) in een emmer of ruime kom en laat dit drie dagen op een koele plek pekelen. Haal het vlees uit het pekewater en dep het goed droog met een keukendoek. Bestrooi het vlees met de korianderblaadjes en de gehakte knoflook en verpak het in een rolladenet. De rollade moet overal even dik zijn. Leg de rollade in de rookoven en rook hem ongeveer 2 uur op circa 65 graden. Regel de temperatuur met de luchttoevoer. Eventueel nagaren in een heteluchtoven op 155 graden. Maar het vlees moet in de kern sappig blijven, dus je maakt het niet te gaar. Laten afkoelen en in dunne plakjes snijden. Het beste gaat dat met een snijmachine.

