



# GEBRUIKSAANWIJZING TAFELROOKOVEN

Strooi op de bodem van het oventje een paar theelepels rookmot. Gebruik de originele, in de handel verkrijgbare rookmot. Deze is vrij van impregneringsmiddelen.

Plaats het bijgeleverde plaatje op de bodem. Zet hierboven het rooster. Eventueel kan hier nog een extra rooster opgelegd worden.

**Vul de spiritusbranders met spiritus**

***let op: de branders niet meer als de helft vullen. Anders gaat de brandstof koken. De brandende spiritus kan er overheen vloeien en ontstaat brandgevaar! Zorg ervoor dat de ondergrond niet brandbaar is en houd er rekening mee dat deze heet kan worden.***

***Houdt kinderen uit de buurt wanneer de tafelrookoven in werking is.***

Leg het gerecht op het rooster. De deksel niet geheel afsluiten en boven de branders plaatsen. Als het begint te roken, de deksel afsluiten en het vuur laag zetten.

Wordt de tafelrookoven gebruikt op het gasfornuis. Zet de afzuiging dan op de hoogste stand.

Rookmot wordt van diverse houtsoorten gemaakt. De bekendste zijn eiken, essen- en beukenhout. Eventueel vermengd met rookkruiden.

Vis wordt in het algemeen direct in de rookoven gerookt en is dan ook gaar, maar kip of andere stukken vlees moeten voor of na het roken nog gegaard worden door te bakken grillen of braden. Voorkoken van bijvoorbeeld kip is ook een optie.

Veel plezier met de tafelrookoven. Bezoek eens [rookovens-online.nl](http://rookovens-online.nl) voor lekkere recepten, tips & tools, rookforum en filmpjes.



# GEROOKTE FOREL

## INGREDIENTEN:

8 schone forellen  
zout & peper

1 nacht in pekewater zetten. 50 gram tafelzout per liter water.

## BEREIDING:

De forel uit laten lekken en droog deppen.

De forellen bestrooien met zout en peper, vullen met 2 á 3 schijfjes citroen en wat peterselie of zout peper en provinciaalse kruiden, ook erg lekker.

De brandertjes half vullen met spiritus en aansteken. Pan erop, rookmot over de bodem strooien, forellen erin leggen, deksel er op en na een half uurtje zijn ze klaar. Wikkel de forellen dan eerst nog afzonderlijk in een krant, dat komt de smaak zeker ten goede.

# GEROOKTE ZEEBAARSFILET

## INGREDIENTEN:

4 zeebaarsfilets met huid (150 gr. st.)  
2 eetlepels grove mosterd  
2 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels citroensap  
1 eetlepel bruine basterdsuiker  
1 eetlepel verse dille  
paar takjes tros-tomaten

## BEREIDING:

Bestrooi de zeebaarsfilets met peper en zeezout.

Meng de olijfolie met mosterd, citroensap, dille en bruine suiker (=mosterd/dillesausje) Leg de zeebaars met de huidzijde op het rooster in de rookoven. Rook de vis en tomaten zonder vel 35 minuten tussen de 70 - 80 graden. Haal de zeebaarsfilets eruit en smeer deze in met de mosterd/dillesausje. Eet smakelijk!