



HANDLEIDING COLDSMOKE-GENERATOR

- Vul de coldsmoker tot net onder de rand.
- Steek het kaarsje aan en zet dit in de houder van de coldsmoker.
- Laat het kaarsje 4 tot 5 minuten branden en verwijder het .
- Zet de coldsmoker in een gesloten (geventileerde) ruimte.
- Gebruik de juiste rookmot. Zo fijn mogelijk.
- Beschikbaar via rookoven.com

WAARSCHUWING! BLIJF ALTIJD IN DE BUURT VAN DE COLDSMOKER VANWEGE BRANDGEVAAR!!!

DE COLDSMOKER KAN HEET WORDEN.

UIT DE BUURT VAN KINDEREN HOUDEN.

Koud roken is een droog proces en duurt in totaal één tot enkele dagen om een mooi resultaat te bereiken. Maar dan heb je ook wat. Het best kun je roken op droge winterdagen met wat vorst in de lucht. Het hele proces bestaat achtereenvolgens uit;

- pekelen
- drogen
- roken



KOUD GEROOKTE KAAS:

Ingrediënten:

500 gram belegen of oude kaas

Leg 5 plakken belegen of oude kaas op het rooster. Steek de koudrookgenerator aan en sluit de doos. Laat de kaas voor gedurende 30 – 40 minuten roken. Beleg een met boter besmeerd keizerbroodje met de koudgerookte kaas.

KOUD GEROOKTE KNOFLOOKBOTER:

Ingrediënten:

125 gram (room)boter)
2 eetlepels olijfolie
5 teentjes knoflook
1 eetlepel peterselie
Peper (naar smaak toevoegen)

Maak plakken van 125 gram en leg deze op het rooster. Steek de koudrookgenerator aan en sluit de doos. Rook de kaas voor gedurende vier uren. Haal deze er daarna uit. Hak de peterselie fijn, pers de knoflook uit. Meng daarna alle ingrediënten goed met elkaar. Bonne appetit.

KOUD GEROOKTE ZALM:

Ingrediënten:

500 gram verse zalm met vel
250 gram zout
50 gram suiker
Twee eetlepels dille
Paar jeneverbessen
Eetlepel geplette zwarte pepers

Meng het zout, suiker, dille, jeneverbessen en de zwarte pepers door elkaar. Leg de zalm in een bakje met opstaande randen. Leg hierin de zalm en besmeer de zalm dik met het mengsel. Laat deze 2-3 uren liggen. Daarna deze zalm afspoelen onder de kraan en afdeppen met een droge theedoek zodat deze goed droog is. Het mooiste resultaat wordt behaald als deze zalm een etmaal in de koelkast ligt. Steek de koudrookgenerator aan, leg de zalm op het rooster en sluit de doos. Rook de zalm voor minimaal 6 uren. Resultaat van het langer roken wordt alleen maar beter. Zelf heb ik de zalm eens 24 uur gerookt. En dat was een verrukkelijk resultaat!