



ROOKOVEN.COM HOUTSKOOL

Welke houtskool kun je het beste waarvoor gebruiken?



HOUTSKOOL- EN KOKOSBRIKETTEN

Briketten worden gelijkmatig heet en blijven lang op een constante temperatuur. Dit komt goed van pas als je een groot stuk vlees wilt garen of een hele avond lang wilt barbecueën.

Houtskool- en Kokosbriketten branden zeer gelijkmatig op hoge temperatuur. Briketten aansteken gaat over het algemeen wat moeilijker dan het aansteken van gewoon houtskool maar eenmaal aangestoken ben je gegarandeerd voorzien voor een lange BBQ-sessie

| SOORT | GROOTTE | HARDHEID | HITTE | BRANDDUUR |
|------------------------|---------|----------|-------|-----------|
| Ecobrasa (kokos) | 1 | 5 | 5 | 4 |
| Tom Coco (kokos) | 1 | 5 | 4 | 4 |
| Grill Fanatics (kokos) | 2 | 5 | 4 | 4 |
| ECHT Briketten | 2 | 5 | 4 | 4 |
| ECHT Hotsticks | 3 | 5 | 5 | 5 |
| Greek Fire Tubes | 3 | 5 | 5 | 5 |

[ZUID AMERIKAANS] WHITE QUEBRACHO

Vanwege hun harde aard hebben deze bomen hun naam afgeleid van de Spaanse uitdrukking, quebrar hacha betekent «bijlbreken». Hoe harder de houtsoort voor bbq houtskool, hoe beter. Onder de verschillende soorten houtskool is White Quebracho één van de hardste houtsoorten ter wereld. Omdat het zo hard is duurt het een tijdje voor het op optimale temperatuur is, maar het houdt heel lang aan. Het geeft bovendien aan het vlees een schitterende rokerige smaak.

| SOORT | GROOTTE | HARDHEID | HITTE | BRANDDUUR | SMAAK INTENSITEIT |
|-----------------------|---------|----------|-------|-----------|-------------------|
| Black Ranch Argentina | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| ECHT Expert | 4 | 5 | 3 | 4 | 5 |
| Grill Fanatics | | | | | |
| White Quebracho | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 |

MIX: BEUK, BERK & EIK

Voor rechttoe rechtaan bbq'ers en hobby bbq'ers is de mix van beuk, berk & eik ideaal. Dit zijn grotere stukken houtskool die geurloos zijn en regelmatig branden. Onder de verschillende soorten houtskool is dit de makkelijkste.

| SOORT | GROOTTE | HARDHEID | HITTE | BRANDDUUR | SMAAK INTENSITEIT |
|----------------|---------|----------|-------|-----------|-------------------|
| Big Green Egg | 3 | 4 | 5 | 4 | 2 |
| ECHT Houtskool | 4 | 3 | 4 | 3 | 2 |

[ZUID-AFRIKAANSE] BLACK WHATTLE / ACACIA

Zuid-Afrikanen zijn specialisten in 'braai' en kennen de voordelen van Black Whattle of acaciahoutskool. Het is snel op temperatuur maar brandt iets minder lang. Het geeft geen uitgesproken smaak aan je vlees. Acacia Houtskool komt van de Acacia boom (Black Wattle) en komt oorspronkelijk uit Australië. Momenteel komt deze houtskool soort vooral uit Zuid-Afrika. Acacia Houtskool is makkelijk aan te krijgen. De Acacia spat niet, is hoegenaamd smaakloos en is zeer zuinig in gebruik.

| SOORT | GROOTTE | HARDHEID | HITTE | BRANDDUUR | SMAAK INTENSITEIT |
|--------------------------|---------|----------|-------|-----------|-------------------|
| Rookoven.com | 3 | 4 | 5 | 4 | 3 |
| Dammers | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Black Ranch South Africa | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 |
| Grill Fanatics | | | | | |
| Black Wattle | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |

[CUBAANSE] MARABÚ

Deze houtsoort is hard en geeft veel hitte af. Het brandt traag en is ideaal voor slow cooking. Denk hierbij aan je Green Egg of andere kamado. Het geeft eveneens een typische smaak aan het vlees. Marabu Houtskool is gemaakt van de kap van de Marabu plant die op het moment vooral veel gebieden op Cuba overwoekert. Deze geïmporteerde plant komt oorspronkelijk niet voor op Cuba. Deze plant groeit enorm snel en is moeilijk in te perken. Marabu houtskool heeft een hele lange brandduur maar is wat moeilijker aan te krijgen.

| SOORT | GROOTTE | HARDHEID | HITTE | BRANDDUUR | SMAAK INTENSITEIT |
|-----------------------|---------|----------|-------|-----------|-------------------|
| Grill Fanatics Marabu | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 |
| Black Ranch Kuba | 3 | 5 | 5 | 5 | 3 |
| Echt Specialist | 3 | 5 | 4 | 5 | 3 |

