



EEN COMPLETE BARBECUE WERELD

op een unieke locatie
op de Veluwe



2900m² Rook en Barbecue beleving!



INHOUD

- P.04** Coupons
- P.06** Rookovens
- P.08** Rookhout en meer
- P.10** American Smokers
- P.12** Keramische Barbecues
- P.14** Grills en Barbecues
- P.16** Outdoor Cooking
- P.20** Plattegrond
- P.22** Onze Workshops
- P.26** Rubs, Pekels en Kruiden
- P.28** Sauzen en Marinades
- P.35** Verhuur + BBQ Catering
- P.36** De Cooperatie
- P.38** Kerst /
Geschenkpakketten
- P.39** Praktische informatie



 **MONOLITH**
DÉ KAMADO


ÉÉN VOOR ALLES

**GRILLEN, ROKEN, BAKKEN,
KOKEN, BRADEN**

Eindeloze mogelijkheden en een onvergelijkbaar barbecuegevoel, gebundeld in sterk keramiek en degelijk roestvrij staal: dat is MONOLITH.

Ervaar het moderne tijdperk van barbecueën, aangevuld met een breed scala aan accessoires. De MONOLITH kamado barbecue voldoet aan elke culinaire vraag.



 **MONOLITH**

MONOLITH-GRILL.EU

COUPONS

<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>10,- korting op de rookoven.com messenfoutraal</p>	<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>1,- korting op rookoven.com saus naar keus</p>	<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>1 gratis consumptie bij diner</p>
<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>1 gratis koffie of thee met appelgebak bij overnachting</p>	<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>10% korting op een boeking</p>	<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>1 gratis borrelplanje bij overnachting</p>
<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>10% korting op bloemen naar keus</p>	<p>* 1 coupon p.p. *coupon geldig tot 31-12-2023</p>  <p>Gratis flambadou</p> <p>Bij aankoop van een 3-delige set van de olive /intense serie t.w.v. €159,95 ontvang je een flambadou gratis</p>	

Jan-Reimer Westerhuis

Eigenaar van Rookoven.com, de rookoven en barbecue wereld en happy smoker & griller.

Al jong kwam ik bij de Scouting in aanraking met het op houtvuur koken. Deze wijze van eten bereiden heeft mij altijd zeer geïnspireerd. Het kwam ook zeker van pas tijdens mijn militaire diensttijd en bij mijn uitzending naar voormalige Joegoslavië, waar de basis de luxe werd.

Sinds 2005 heb ik van mijn passie werk gemaakt en verkocht ik vanaf de zolderkamer allerhande rookoventjes en grilltjes. Na twee jaar kon ik een pandje betrekken van 60 m², maar dat werd na enige tijd te klein. Een deel van de naastgelegen bedrijfshal werd daarom deels mee gehuurd. Elke drie maanden huurde ik er nog een stukje erbij, totdat het overvol stond en de huurbaas het genoeg vond. Dus... verder zoeken naar een andere locatie waar ik mijn bedrijf kon uitbreiden. Deze vond ik op het industrieterrein Lepelingen in Nunspeet. Nou, ik geloof dat het toen nog geen jaar duurde voordat de hele toko weer uit zijn voegen barstte. Ook de evenementen die we deden werden steeds groter en zodoende moesten we ook het terrein van de burens gebruiken.

Weer verder zoeken naar een andere locatie. En dit werd het karakteristieke pand van de coöperatieve landbouwvereniging. De grote toren met bijhorende silo's steekt boven de contouren van Nunspeet uit. De naam van dit gebouw is 'de Coöperatie'. Na een fikse verbouwing zijn we erin getrokken.

Rookoven.com's barbecuwereld is ondertussen uitgebreid met aanliggende gebouwen en telt nu zo'n 2900m². Op de eerste verdieping zit onze winkel met alles op het gebied van roken, barbecueën en buiten koken. De tweede verdieping is een Barbecue Experience Center met een Grand Cafe, Barbecue Academie en Workshopruimte. Sinds januari 2020 is het uitgebreid met meer buiten koken in het assortiment, Workshop area, Barbecue tuin en een Caribisch Terras aan de voorzijde van het pand.

Wij verwachten dat de rook- en barbecue hype waar wij nu in zitten voorlopig nog niet voorbij is en gaan ons daarom nog meer verbeteren, professionaliseren en het aanbod verbreden. Rookoven.com staat voor service, passie, beleving en een gedreven barbecuwereld waar je zes dagen per week terecht kunt. Ben je er nog niet geweest, kom dan snel eens een kijkje nemen in Nunspeet op de Veluwe!



ROOKOVENS

ROOKOVEN GX-PRO 175 (GASTRONORM 1/1)

👍
*De allerbeste
rookoven
allertijden!*

Speciaal gemaakt voor de horeca, forelvisvijvers, slagerijen, fanatieke particulier en professioneel gebruik.

De rookoven GX-PRO 175 is gemaakt op gebruiksgemak, duurzaamheid en degelijkheid.

Zoals vaker, maar zeker bij een rookoven, kun je beter iets meer investeren in een goede rookoven, dan dat je deze na een jaar weer bij het oudijzer kan achterlaten. Ook is de hoogte van belang. We raden een rookoven aan van minimaal 80 cm hoog. De maten van De Rookoven GX-PRO 175 zijn op gastronorm gebaseerd.

Wij hebben ons assortiment rookovens zorgvuldig uitgezocht en hebben alleen de door ons juist bevonden rookovens opgenomen. Alle modellen zijn van goede kwaliteit, stevig, robuust en garanderen jaren rookplezier. De roestvrijstalen uitvoeringen hebben uiteraard een langere levensduur.

ROOKOVEN SCARLINO



Deze complete professionele rookovens gegalvaniseerd of van duurzaam RVS kan professioneel of particulier ingezet worden. Veel ruimte voor het roken van alle soorten vis en vlees.

**BEKIJK, VERGELIJK EN ERVAAR DEZE EN VELE
ANDERE ROOKOVENS IN ONZE BARBECUEWERELD!**



scan QR code om
direct naar alle
rookovens op onze
site te gaan



**GRILL
FANATICS**

We deliver quality
BBQ products

www.grillfanatics.nl

@ grillfanatics

Ook verkrijgbaar bij Rookoven.com



JIJ WORDT DE NIEUWE ROOK-OEF!
MET BORNIAK ROOKOVENS

WIL JIJ WETEN HOE?
GA NAAR WWW.BORNIAK-OVENS.NL

ROOKHOUT EN MEER

Scan deze code voor een uitgebreid rookhout overzicht.



ROOKOVEN.COM ROOKMOT

gebruik je om de smaak van je vlees of vis te bepalen.

Verkrijgbaar in: appel, beuk, eik, elzen, kers, populier, hickory



ROOKOVEN.COM ROOKHOUT

kun je als warmtebron gebruiken en/of om mee te roken.

Verkrijgbaar in: appel, beuk & eik, essen, hickory, kers



ROOKOVEN.COM ROOKSNIPPERS

gebruik je om de smaak van je vlees of vis te bepalen. Ideaal voor de grotere rookovens en barbecues.

Verkrijgbaar in: appel, beuk, eik, elzen, kers, populier, hickory



ROOKOVEN.COM HOUTSKOOL 10 KG

Met trots presenteren wij ons eigen Acacia 10 KG Lump Charcoal! Zuid-Afrikaanse houtskool van topkwaliteit.



ROOKOVEN.COM ROOKKRULLEN

gebruik je voor het afroken van je vlees of vis.

Verkrijgbaar in: beuk, eik, kers



ROOKOVEN.COM ROOKPELLETS

Verkrijgbaar in: beuk, eik, kers, appel



ROOKOVEN.COM ROOKCHUNKS

zijn van een heel mooi formaat om tussen de kooltjes van de barbecue te leggen voor die heerlijke rooksmaak.

Verkrijgbaar in: appel, beuk, eik, kersen, peer, hickory, whiskey en rode wijn

Rooktips

WEES VOORBEREID

Zet alles klaar wat je nodig hebt en zorg dat je genoeg hout en rookmot hebt. Je wilt niet tijdens het roken nog eens haastig zoeken naar de rookbenodigdheden.

Low and Slow, is de kreet!
Roken heeft meer tijd nodig dan normaal koken. Stook het vuur niet te hoog op.

SMOKE IT

Ververs regelmatig de rook. Regel dit met de rooktoevoer en rookafvoer ventilatieroosters.

Controleer constant het vuur, dus de temperatuur.
Je wilt niet dat je palingen veranderen in tentharingen.

RELAX...

als je bovenstaande stappen naleeft kan er in principe niets misgaan. Roken is een feest, geen vijf-sterren restaurant.

AMERICAN SMOKERS



De American Smoker is de Rolls Roys onder de barbecues. Dit product wordt geheel in eigen beheer geproduceerd. Barbecueën of zoals de experts zeggen: "Koken met deze BBQ Smoker geeft u een totaal nieuwe visie op en over het barbecueën."



AMERICAN SMOKER 5 INCH



AMERICAN SMOKER 9 INCH



AMERICAN SMOKER 13 INCH

13 inch, klein maar fijn. Perfect voor in de kleine tuin om van te genieten met familie. Zonder probleem kan je met **20 personen** van deze barbecue/buitenkeuken genieten.



AMERICAN SMOKER 16 INCH

16 inch, ideaal om met vrienden te barbecueen, maar kan grote groepen gemakkelijk aan. Zonder probleem kan je met **30 personen** van deze barbecue/buitenkeuken genieten.



AMERICAN SMOKER 21 INCH

21 inch, voor de professional, chefkok en fanatiekelingen. Deze jongen kan met gemak grote groepen voorzien van het beste bbq food. Zonder probleem kan je met **100 personen** van deze barbecue/buitenkeuken genieten.



American Smoker 26 inch

De 26 inch BBQ Smoker is op een stevige trailer gemonteerd waardoor deze makkelijk en veilig te vervoeren is door het hele land (en daarbuiten). Hiermee kan je grote groepen snel en makkelijk voorzien van een lekker stuk gegrild of gerookt vlees. Door dit alles is deze BBQ smoker uitermate geschikt voor (grote) partijen en/ of evenementen.

De 26-inch is ook te huur!!

KERAMISCHE BARBECUES



 **KAMADO JOE**

KAMADO JOE

De Kamado Joe is een keramische oven waarin je kunt bakken, grillen, bbq-en en roken. Werken met een Kamado Joe is voedsel bereiden volgens een oud Chinees gebruik in een moderne keramische houtskool gestookte oven.



 **MONOLITH**
KERAMISCH BRILLEN

MONOLITH GRILL

De Monolith is een alleskunner op culinair topniveau. Bakken, braden, roken, koken, garen, grillen en natuurlijk barbecueën. Het leukste van de Monolith is dat iedereen het kán. Een heerlijke en mooie maaltijd bereiden is leuker en eenvoudiger dan ooit.

 **THE BASTARD**
SERIOUS OUTDOOR COOKING

THE BASTARD

The Bastard is de keramische bbq van top kwaliteit voor een zeer aantrekkelijke prijs. The Bastard is een kamado buitenkeuken gemaakt van zeer hoogwaardig industrieel keramiek en gehard staal.



 **Big Green Egg**

BIG GREEN EGG

De Big Green Egg is de meest veelzijdige barbecue en buitenkooktoestel op de markt met meer mogelijkheden dan alle andere convectionele fornuizen gecombineerd. Van voorgerechten tot desserts, de Big Green Egg zal al je verwachtingen voor culinaire perfectie overtreffen.



GRILLS EN BARBECUES



WEBER ORIGINAL KETTLE PREMIUM

Het logische vervolg op het principe van de kogelbarbecue. De absolute eredivisie onder de Weber houtskoolbarbecues met nog meer gebruiksgemak en een verbeterde en nog completere uitrusting.



MOESTA BBQ BANDIT FIREPLACE

De Moesta BBQ Bandit zorgt voor actie op de grill. De Bandit is DE nieuwe vuurplaats en grill, gemaakt van stoer cortenstaal met een diameter van 57cm.

DTB GRILL BOSS

De DTB Grill is zo divers en eenvoudig te bedienen dat je er de mooiste gerechten van af tovert. Door de kolenmand in een oogwenk te verstellen heb je de ultieme controle over je vuur. De DTB Grill is ontwikkeld op Hollandse bodem en vervaardigt uit 3mm staal. De BBQ is gemaakt voor het leven.



DE AFRIKAANSE BRAAI

Geïnspireerd door de manier van buiten koken en het ontvangen van familie en vrienden zoals men in Zuid Afrika al generaties doet. De ideale combinatie van zeer complete buitenkeuken en haard.



OFYR

Een prachtige manier om buiten te koken en gasten te ontvangen OFYR is een functioneel kunstwerk ontworpen om het buitenleven te verrijken met schoonheid, warmte, eten en vriendschap.



#NEW LOUISIANA GRILLS

Een culinaire beleving met de nieuwe Louisiana pelletgrills kan binnenkort in jou achtertuin staan!



#NEW PITBOSS

hoogwaardige, technologisch innovatieve producten, waaronder houtpellet-, gas-, houtskool- en combigrills, barbecues, rookovens en draagbare grills.



OUTDOOR COOKING



DRIEPOOT COMPLETE SET



VUURSCHAAL BALI



PETROMAX DUTCH OVEN



PETROMAX ROCKET STOVE RF33



FIRE SKILLET



Stel je eens voor, je zit met vrienden rond een kampvuur, het enige wat je dan nog mist, is het zelf gemaakte eten en drinken dat je kan bereiden op je eigen buiten vuurtje!

Outdoor Cooking is de laatste jaren steeds meer in trek. Weet je het nog? Vroeger, toen we als kinderen met stokjes en een stukje deeg ons eigen brood maakten? Dat komt nu allemaal terug!

Maar dan op de volwassenen manier. Verschillende goulashpannen, vuurschalen, driepoten, verschillende ijzers op tosti's, burger en brood te maken bijvoorbeeld. Neem een kijkje!



ft3
Dutch oven ft3 met pooljes



ft-ta-s
Draagtas voor ft3



k8
K8 gietijzeren broodpan met grilldeksel



bg-iron
Dubbel gietijzeren burgerijzer



cf30
Poultry Roaster cf30 gietijzeren gevogelte braadpan



gp
Gietijzeren grillpan/skillet met steel



t300-e
Aramid Pro 300 insteek pannenlappen



os-z
Schrapper met kartel rand



ft-pflege
Onderhoud en seasoning wax

AFRIKAANSE STOFPOT VAN ZOETE AARDAPPEL

Instructies

Schil en snij de ui, schil de knoflook en snij in kleine blokjes. Verwijder de zaadlijst van de chilipeper en snij deze in dunne plakjes (afhankelijk van je smaak kunnen meer pepers worden gebruikt). Doe de kruiden in een vijzel en meng het geheel. Hak koriander fijn.

Verhit pindaolie in de vuurpan met acht briketten onder de pan. Voeg uien, knoflook, chili en vlees toe. Bak het vlees kort. Voeg de kruiden, tomaten, koriander en pindakaas toe en blus af met groentebouillon. Laat de stoofpot ongeveer 3 uur sudderen met 8 briketten beneden en 10 briketten bovenop. Snij ondertussen, met water gewassen ongeschilde zoete aardappelen in blokjes van 2 cm. Voeg de zoete aardappelen toe aan het einde van de kooktijd van drie uur en kook nog ongeveer 45 minuten. Garneer met verse koriander en serveer met rijst of brood.



Ingezonden door
Denise Weber

Ingrediënten

- 1 kg rundvlees goulash
- 2 grote uien
- 1 vers knoflookteentje
- 1 pittige chilipeper
- 500 ml gepelde tomaten
- 100 g pindakaas
- 1 l groentebouillon
- 300 g zoete aardappelen
- 2-3 eetlepels pindaolie
- peper, zout, komijn, baharat, munt, koriander, sumagh, dukka
- 1 handvol verse koriander

i

Petromax Product	Dutch Oven ft4.5
Portie	voor 3-4 personen
Vorbereidingstijd	30 minuten
Kooktijd	3 uur en 45 minuten

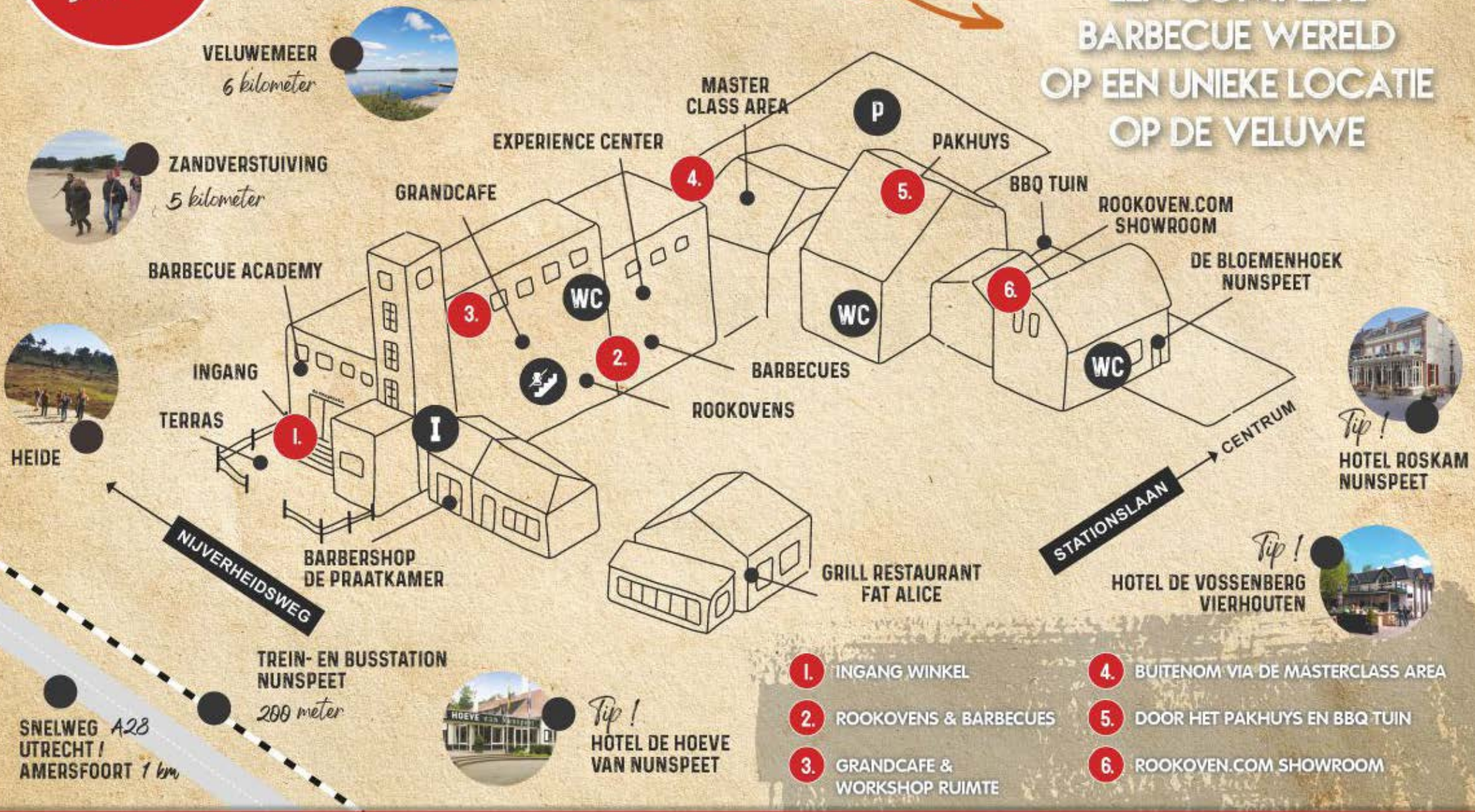


**ELKE
ZATERDAG
EEN ROOK – EN/OF
BBQ DEMO**



2900m² Rook en Barbecue beleving!

**EEN COMPLETE
BARBECUE WERELD
OP EEN UNIEKE LOCATIE
OP DE VELUWE**



VELUWEMEER
6 kilometer

ZANDVERSTUIVING
5 kilometer

HEIDE

NIJVERHEIDSWEG

TREIN- EN BUSSTATION
NUNSPEET
200 meter

SNELWEG A28
UTRECHT!
AMERSFOORT 1 km

Tip!
HOTEL ROSKAM
NUNSPEET

Tip!
HOTEL DE VOSSENBERG
VIERHOUTEN

Tip!
HOTEL DE HOEVE
VAN NUNSPEET

- 1. INGANG WINKEL
- 2. ROKOVENS & BARBECUES
- 3. GRANDCAFE & WORKSHOP RUIMTE
- 4. BUITENOM VIA DE MASTERCLASS AREA
- 5. DOOR HET PAKHUIS EN BBQ TUIN
- 6. ROKOVEN.COM SHOWROOM

ONZE WORKSHOPS

Sinds november 2005 organiseert Rookoven.com diverse workshops. Door met meerdere mensen ervaringen te delen wordt het makkelijker en uitdagender! Veel ervaringen worden met elkaar gedeeld. De workshop's worden gegeven in onze workshop area buiten of boven in ons Experience Center, dé plek voor de ultieme rook- en barbecue beleving! Na de workshop kun je nog een rondje lopen door de winkel van maar liefst 2900m2, en krijg je 10% korting (m.u.v. lopende acties en aanbiedingen) op je aankopen na de workshop.

De verschillende workshops worden aangeboden aan zowel privé als zakelijke groepen. Voor data en meer info neem snel een kijkje op www.rookoven.com.



WARM ROKEN & KOUD ROKEN

Je zult alles leren over het pekelen, de soorten rookhout, verschillende houtsmaken, temperaturen en het roken zelf. Onze smokemaster heeft jarenlang ervaring en zal van A tot Z het proces met je doorlopen.

De gerookte makreel of forel wordt na het roken opgediend met aardappelsalade. De gerookte eendenborst en zalm wordt opgediend met rucola/rosso/blanco sla met pijnboompitjes en cherrytomaatjes.



PROEF EN BELEEF DE VELUWE

Een dag vol beleving! Proef en Beleef de Veluwe. Ontdek waar de wilde zwijnen, herten, reeën, moeflons en de opgekomen wolf zich ophouden door met knapzakken de bossen te doorkruisen. Bij terugkomst komt het culinaire gedeelte van deze belevingsdag namelijk; ontbenen en portioneren van het wild, het bereiden daarvan en als afsluiter het diner.

Een totaal arrangement voor jong en oud!





WORKSHOP BARBECUE (LOW & SLOW)



Leer, proef en beleef de gemakken van de BBQ in deze BBQ workshop. Leer van de beste pitmasters en ga naar huis als pitmaster! Je leert o.a. verschillende barbecue technieken en het verschil tussen direct en indirect barbecueën. Je leert in vier uur tijd de kneepjes van het ambachtelijke vak en talloze tips and tricks om jouw barbecue een succes te maken.

Je gaat zelf kruiden, rubben, marineren, aflakken en natuurlijk barbecueën! Je krijgt uitleg over de garing en temperaturen van verschillende soorten vlees, en leert hoe je de temperaturen onder controle krijgt.

Natuurlijk maakt iedereen tijdens de workshop gebruik van de beste Kamado's zoals: Kamado Joe, Big Green Egg, Monolith en The Bastard! Maar ook een 16" American Smoker, Afrikaanse Braai en de Ofyr worden niet vergeten! Op deze barbecues bereid je o.a.: Spare-ribs, Buikspek, Picanha, Zalm, Chicken Wings en Baked Beans uit de Dutch Oven!

WORKSHOP WORST MAKEN

Zelf al eens worst gemaakt? Dit is zeer eenvoudig maar je moet even de beginselen weten. Verschillende soorten worst worden gemaakt zoals: Chipolata, Grillworst, BBQ worst, Braadworst en Gyros-worst.

Naast het maken en bereiden van de worsten op de barbecue krijgt u van de worstmakers uitleg over onder andere de oorsprong van de worsten en het materiaalgebruik.



ONS GAAN BRAAI

In samenwerking met The Dutch BBQ Nestor, Braaimeester en bbq wedstrijd organisator Harry Havinga, geven we een unieke Afrikaanse Braai workshop bij Rookoven.com.

In deze workshop laten we je kennis maken met de basis van de Braai en ervaar je hoe makkelijk het is om ermee te werken en wat je er allemaal mee kan.

Je maakt bijvoorbeeld een Butternutsoep uit Potjie, Flambadou en Oesters, Plankgrilled Zalm, Hound-erflattie (roadkill chicken), braai broodjes en Piemente padron.



RUBS, PEKELS EN KRUIDEN



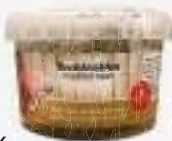
ROOKOVEN.COM RUBS

Met gepaste trots presenteren wij de enige echte rookoven Dry Rubs en kruiden mixen!! Het zijn er maar liefst negen!



ROOKOVEN.COM ROOKKRUIDEN EN PEKELZOUT

Heerlijke rookkruiden om door rookmot/krullen te verspreiden. Geeft een overheerlijke smaak en een pittiger tintje aan vlees en/of vis. *Niet voor consumptie.*



Rookkruiden: mediterraan, oma's recept, red fire



Pekelzout: vlees, forel special, zalm, zalm speciaal, vis, ganzenborst special, wild

DE VOLGENDE MERKEN HEBBEN WE O.A. IN ONS ASSORTIMENT

- ✓ ROOKOVEN.COM
- ✓ GRATE GOODS
- ✓ #PORKMAFIA
- ✓ SMOKEY GOODNESS
- ✓ NOSKOS
- ✓ MOESTA BBQ
- ✓ SERIAL GRILLAZ
- ✓ STOCKYARD
- ✓ BLUES HOG
- ✓ GOLDEN BBQ
- ✓ SMOKE & BBQ
- ✓ BAD BYRON'S
- ✓ WILD WOODPECKER
- ✓ LETZQ
- ✓ DE VLIEGENDE HOLLANDER
- ✓ SOUTHERN DUTCH BBQ
- ✓ T-REX
- ✓ BORNIAK
- ✓ FUNKY OUMA
- ✓ ACHTERHOEK BROILERS
- ✓ SMOKEHOUSE BBQ
- ✓ REGAH RUBS
- ✓ DE FIK ERIN
- ✓ FRANKY'S
- ✓ GRILL & SMOKE BY PAUL

Pekelzout voor het pekelen van vlees en vis.

TASTY BBQ MADE SIMPLE

Regah Rub



SCAN VOOR BAD ASS RECEPTEN!

WE BRING YOU FLAVOUR @ WWW.REGAHRUB.EU



rookoven.com
Bak & BBQ Specialiteiten

VOOR IEDER BUDGET!

EEN GESCHENKPAKKET ALTIJD LEUK OM TE GEVEN

In onze winkel zie je op de site ROOKOVEN.COM etens verschillende culinaire en leuke geschenkpakketten, maar natuurlijk is het ook mogelijk om zelf een pakket samen te stellen...
toommer gericht wat haarm de mogelijkheden zijn.

www.rookoven.com

www.rookoven.com | de Coöperatie
Mijnheidsweg 4 - 6001 JH Neerspeet / Norderland - Tel. 0441-268800
info@rookoven.com - www.rookoven.com

Funky Ouma
Make your own BBQ

100% NATUURLIJK

WWW.FUNKY-OUMA.NL

SAUZEN EN MARINADES

DE VOLGENDE MERKEN
HEBBEN WE O.A. IN
ONS ASSORTIMENT

- ✓ ROOKOVEN.COM SAUZEN
- ✓ GRATE GOODS
- ✓ SMOKEY GOODNESS
- ✓ STOCKYARD
- ✓ SWEET BABY RAY'S
- ✓ BLUES HOG
- ✓ NOSKOS
- ✓ T-REX
- ✓ SMOKE AND BBQ
- ✓ MISSISSIPPI BBQ SAUCE
- ✓ JACK DANIEL'S SAUCES
- ✓ LEA & PERRINS
- ✓ LEE KUM KEE HOISIN SAUCE
- ✓ RAIJMAKERS HEETMAKERS
- ✓ THE SAUCE
- ✓ DE FIK ERIN
- ✓ ONS GAAN BRAAI
- ✓ GRILLSTONE LIQUID SMOKE
- ✓ SOUTHERN DUTCH



ROOKOVEN.COM SAUZEN

Heerlijk, high quality sauzen van ons eigen label. Authentieke en natuurlijke uitgebalanceerde ingrediënten met een pure smaak worden er gebruikt.



www.blueshog.com





BENODIGHEDEN

- Een rookoven > 80 cm hoogte
- Speet
- Temperatuurmeter
- Rookhout eiken schorsvrij en gedroogd
- Rookmot eiken
- Twee wilde eendenborsten
- Pekelzout ganzenborst / eendenborst

Wilde eendenborst

Recept wilde eendenborst

Niet iedereen heeft een jachtgeweer in de kast staan maar... probeer toch een wilde eendenborst op de kop te tikken. Qua smaak veel natuurlijker en de beleving is ook fantastisch. Let wel op de eventuele hagelkorreltjes die zich in de eendenborst kunnen bevinden. Dat kan je namelijk zomaar een vulling kosten

Pekelen van de eendenborst

Voordat de eendenborst gerookt gaat worden moet deze eerst worden gepekeld. Ten eerste om er smaak aan te geven en ten tweede om deze te conserveren. Vroeger was dit een belangrijk aspect maar tegenwoordig kunnen we deze goed koel bewaren of zelfs vacumeren om de houdbaarheid te verlengen. Bedek de eendenborst ruim met de pekelsout. Laat deze anderhalf uur trekken en spoel daarna goed af. Hang de eendenborst in de wind en droog deze voor een minimaal twee uren. **Tip:** kan ook voor een ventilator.

Garen en roken

Maak een mooie gloeilaag in de rookoven zodat deze een stabiele temperatuur geeft van ongeveer 70 á 80 graden. Rijg de eendenborsten aan de speet en hang deze in de rookoven. Droog de eendenborst verder met de deur open. Als de huid perkament aanvoelt kan de eendenborst gerookt worden. Voeg hiervoor snippers en / of rookmot toe aan de gloeilaag. Rook de eendenborst voor minimaal één uur met dezelfde constante temperatuur.

Finishing touch

Haal de eendenborst eruit en haal de speet eruit. Mooi trancheren met je favoriete koksmes en dien deze op met de sinaasappelsaus. Dit is genieten met de allergrootste G.

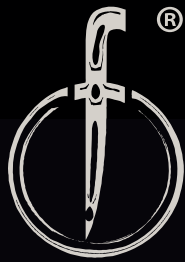


KLASSIEKE SINAASAPPELSAUS

- 50 gram bruine basterd suiker
- 1 sinaasappel
- 200 ml jus of wildfond
- 1 plak ontbijtkoek
- zout
- versgemalen peper
- chilivlokken

1. Verhit de boter en laat het goed smelten. 2. Roer de bruine basterd suiker er door. 3. Voeg het sap van een halve sinaasappel en rasp van twee sinaasappels toe. 4. Laat het warm worden en voeg de jus erbij en dan de plak ontbijtkoek. 5. De saus kan je nu op smaak maken met peper, zout en chilivlokken

Eet smakelijk!!



FORGED

UNIQUE HANDMADE KNIVES



Bezoek de website of scan de QR-code voor meer informatie.

www.forgedoriginal.com | [forgedoriginal](#)



+31 (0)6 180 75 795
info@comforttrade.nl
www.comforttrade.nl

Het thuis van de echte braai

Braai is gezelligheid, avontuur en heerlijk eten ineen. Een pure beleving die je deelt met vrienden en familie.

Braais zijn er in alle soorten en maten. En hoewel de omstandigheden en het gezelschap kunnen verschillen, is het principe van een braai altijd hetzelfde: je maakt met je houtvuur je eigen houtskool om de pure gerechten met een persoonlijke touch te bereiden.

Kijk voor inspiratie, alle modellen en informatie op onze website.



Forged messen staan voor vakmanschap en ambacht. De messen zijn authentiek, ze zorgen voor een bepaalde aantrekkingskracht waar je niet omheen kunt.



BOEK 'OVER ROOK'

Uitgebreid en laconiek geschreven boek over roken waar Rookoven.com aan mee heeft gewerkt.



VAN KOP TOT STAART: VARKEN

Met de nieuwe bijbel 'Van kop tot staart: varken' leer je alles over ambachtelijk, heerlijk koken met vlees, van topslager Gertjan Kiers



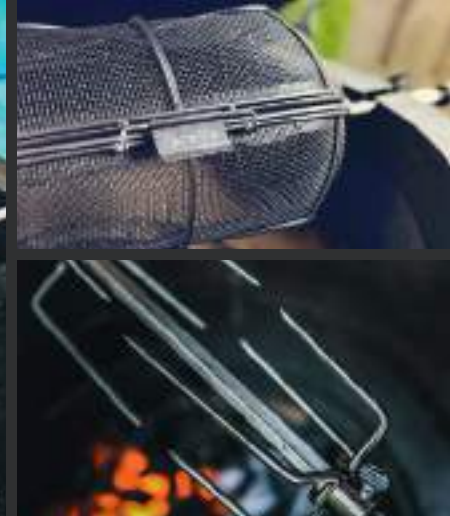
SMOKEY GOODNESS BRAND NEW BBQ

Smokey Goodness neemt je mee terug naar de USA met de knaller Smokey Goodness Brand New BBQ!



Hete Kolen Compleet Jeroen Hazeboek & Leonard Elenbaas

Het ultieme kamado-handboek! Steeds meer mensen koken met de kamado, een van oorsprong Japanse klei-oven. En terecht! Dit boek ontraftelt alle geheimen met bruikbare informatie en maakbare recepten.



VERHUUR + BBQ CATERING



SPIT ON FIRE

- ✓ PAST PERFECT OP VERSCHILLENDE KAMADO MERKEN
- ✓ VERKRIJGBAAR IN DIVERSE MATEN
- ✓ GEMAAKT VAN DUURZAAM 304 STAINLESS STEEL



&



Specials

Verkrijgbaar in de
ROOKOVEN STORE
MEATFREEZER



Een rookoven huren nadat je een gezellig potje gevestig hebt of heb je gewoon een feestje dat je anders dan anders wilt vieren? Dat kan bij Rookoven.com.

De rookovens, American smokers, worden verhuurd aan particulieren maar ook aan restaurants, verenigingen, forelkwekerijen, jachtverenigingen, georganiseerde barbecues, feesten etc.

Meer informatie? Dat kan, bel 0341-266885.





de Cooperatie

HET ROOK & BARBECUE EXPERIENCE CENTER *is een* KARAKTERISTIEKE EVENEMENTENLOCATIE *op de Veluwe.*

De Cooperatie heeft drie verschillende gelegenheden waar vergaderingen, feesten, borrels, workshops, live cooking en bruiloften worden gehouden.



EXPERIENCE CENTER
Het Experience Center is volledig naar smaak in te richten. Dit is tevens ook de grootste ruimte die beschikbaar is. Tijdens het feest kunnen de hier opgestelde rookovens en barbecues ook worden aangestoken. Dit geeft een erg gezellige maar vooral ook smaakvolle sfeer.

PROEFLOKAAL

Deze ruimte geeft het gevoel van de vroegere schooltijd. Een oud krijtbord hangt aan de muur en de landkaarten aan de muur komen regelrecht uit scholen. Deze ruimte is volledig af te sluiten en staat garant voor een geweldig feest.



GRANDCAFÉ

Natuurlijk onmisbaar bij een feest; de bar. Deze stoere ruimte is opgevuld met gezellige zithoek, houtkachel voor de koudere avonden, biertafels en maar liefst negen bieren van de tap.



KERST / GESCHENKPAKKET ALTIJD LEUK OM TE GEVEN

In onze winkel en op de site **ROOKOVEN.COM** staan verschillende culinaire en leuke geschenkpakketten, maar natuurlijk is het ook mogelijk om zelf een pakket samen te stellen. Informeer gerust wat hierin de mogelijkheden zijn.

VOOR IEDER
BUDGET!



Van oorsprong komt het ras uit Japan. We fokken met 100% fokzuivere raskoeien, de aanwezige twee stammoeders hebben beiden een 6e moeder die vanuit Japan geëxporteerd is!

Het unieke van het Wagyu-vlees is dat het zeer mals is. Dit komt door de aanwezige intramusculaire vetten, met een smeltpunt van zo'n 26 graden.

NU VERKRIJGBAAR BIJ ROOKOVEN.COM!



tenderwagyufarm.nl | Kolmansweg 95 | 8071 SP | Nunspeet



PRAKTISCH

Een complete barbecue wereld op een unieke locatie op de Veluwe.

CONTACTGEGEVENS

Nijverheidsweg 4 - 8071 DH Nunspeet

Telefoon: +31 (0)341-266885

WhatsApp: +31 (0)6-57057746

Algemeen: info@rookoven.com

Service of vragen: service@rookoven.com

OPENINGSTIJDEN ROOKOVEN.COM

Maandag Gesloten

Dinsdag 13.00 - 17.00 uur

Woensdag 09.00 - 17.00 uur

Donderdag 09.00 - 17.00 uur

Vrijdag 09.00 - 17.00 uur

Zaterdag 09.00 - 17.00 uur



LOCATIE EN BEREIKBAARHEID

Centrum; op drie minuten loopafstand
Snelweg; op 1,5 kilometer van de snelweg
Station; op twee minuten loopafstand
Slapen; diverse hotels op loopafstand

NIUWSGIERIG?

Dan nodigen we je van harte uit om te komen kijken. Zo krijg je een goed beeld van de verschillende mogelijkheden.

Ook kun je uiteraard contact opnemen met info@rookoven.com.



Uitgave van Rookoven.com
druk- en zetfouten voorbehouden



Rookoven.com | de Cooperatie

Nijverheidsweg 4 - 8071 DH Nunspeet - Nederland - Tel. 0341-266885
info@rookoven.com - www.rookoven.com

  **Rookoven.com**