



## Rookhout

Er zijn heel veel verschillende houtsoorten die je kunt gebruiken om te roken. Iedere houtsoort heeft zijn eigen eigenschappen en past zodoende bij verschillende ingrediënten. Uiteraard is het voor een groot deel smaak, hou je van veel of weinig rooksmak.

Het onderstaand overzicht geeft aan welke houtsoort waar bij past. Dit is een leidraad, maar zoals eerder aangegeven; Kies wat je zelf lekker vindt.

Houtsoort:	Rund	Varken	Lam	Gevogelte	Wild	Vis	Groente	Schaaldieren	Zuivel
Appel		X	X	X		X	X	X	
Beuken			X	X		X	X	X	
Eiken	X			X		X	X		X
Hickory	X	X		X		X		X	
Olijf	X				X	X	X		
Kersen	X	X	X	X	X	X	X		
Sinaasappel		X	X	X		X	X	X	
Steenek	X				X	X			X
Quebracho	X	X	X		X				
Cognac	X	X	X	X					X
Whiskey	X	X		X	X				

- Appel** Erg mild met een subtiele zoetige fruitsmaak. Goed voor kip en varkensvlees.
- Beuk** Milde rooksmak die het goed doet bij kip, varkensvlees en vis.
- Eik** Zwarte rooksmak. Alle eikensoorten zijn geschikt als rookhout. Goed voor rood vlees, varkensvlees, vis en groot wild.
- Hickory** In de VS het meest gebruikt rookhout en waar je meteen bacon in herkent. Zoet tot sterk. Goed met varkens-, en rundvlees.
- Olijf** Olijfhout geeft een wat kruidige rooksmak die in de buurt komt van mesquite, maar dan milder en delicates. De smaak gaat goed samen met vis, kip, gevogelte en varken.
- Kersen** Mild en fruitig. Lekker met gevogelte, varkens-, en rundvlees. Geeft een mooie rode tint aan het vlees.
- Sinaasappel** Fruitige en frisse smaak. Te combineren met varken, gevogelte en rund.
- Steenek** Geeft uw voedsel de typische, milde en fijne notensmak. Perfect bij: vette vis, rood vlees en wild. Aanbevolen voor het roken van zuivelproducten.
- Quebracho** Doet je denken aan warme kruidenaroma's en een hint van karamel. Perfect bij: lams-, kalfs-, varkens- en wildvlees. Aanbevolen voor het roken van sommige soorten brood, zoals rogge of spelt.
- Cognac** Gemaakt van gebruikte cognacvaten en geven een diepe, intense rookaroma. Perfect bij: Varkens- en rundvlees, lam, kip en kaas.
- Whiskey** Gemaakt van gebruikte whiskeyvaten en geven een sterk zoet rookaroma. Lekker met rundvlees, varken, gevogelte en jong wild.

## Rookmot

---

Rookmot is een heel fijn soort rookhout en lijkt eigenlijk het meest op zaagsel. Mot wordt gebruikt om koud te roken, vaak in combinatie met een koudrook spiraal (slakkenhuis). Als je de koudrook spiraal vult met mot kun je tot ongeveer 10 uur roken. Je hoeft dan verder geen houtskool aan te steken. Hiermee kun je bijvoorbeeld zalm koud roken, of zelfs kaas, noten en zelfs kruiden.



## Rooksnippers

---

Rooksnippers worden waarschijnlijk wel het meest toegepast. Kleine stukjes hout die je zowel droog als geweekt kunt gebruiken.



### Droge toepassing

De droge toepassing is het meest populair, je gooit wat snippers tussen de gloeiende kooltjes en je hebt direct rookontwikkeling. Handig als je bijvoorbeeld een steak of een vis grilt. Een handje rookhout is vaak voldoende om een subtiel rooksmaakje aan je gerecht mee te geven, net even dat ene zetje om van een lekker gerecht een megalekker gerecht te maken.

### Geweekte toepassing

Het weken van rookhoutsnipper gebeurt het vaakst gewoon in water. Maar je zou natuurlijk ook je culinaire handjes eens kunnen laten wapperen door het rookhout even te laten weken in wijn, bier, vruchtensap of misschien wel whisky. Een half uurtje weken is vaak al voldoende.

Als je rookhout weekt in vocht dan moet het vocht eerst verdampen voordat het hout zelf gaat roken. Daarom is de geweekte toepassing minder of zelfs niet geschikt voor het snelle grillwerk, maar meer voor een langere bereiding met een hele kip of een rollade.

Je kunt het geweekte rookhout in een speciale rvs rookhout box doen of je kunt het in aluminiumfolie wikkelen en daar dan met een tandenstoker wat gaatjes in prikken waardoor de rook langzaam kan ontsnappen.

Je legt de rookhoutbox of alu wikkel op het randje van de vuurhaard in je kamado bbq, zo rookt het langzaam op en voorkom je dat het rookhout helemaal in 1 keer opbrandt.

Bijvoorbeeld als je spareribs of Pulled Pork gaat bereiden.

## Rookchunks

---

Rookchunks zijn grote stukken hout die lang blijven roken. Omdat ze zolang blijven roken lenen deze grotere stukken hout zich erg goed voor het echte low and slow werk.



Chunks gebruik je zowel droog als geweekt net als rooksnippers.

Als je de chunks gaat weken neem hier dan ongeveer een half uurtje de tijd voor. En houd rekening met het feit dat je eerst stoom krijgt en dat het ietsje langer duurt voordat de chunks echt rook gaan afgeven.

Je legt de chunks op het randje van je vuurhaard. Zo kan het langzaam van binnen naar buiten oproken.

Als je rookhout gebruikt met een stevige rooksmaak, gebruik dan niet teveel chunks of voeg wat chunks toe van een andere boomsoort die wat milder en zoeter van smaak is.



Legua is een **familiebedrijf** dat is gevestigd in de **Valenciaanse Gemeenschap**, in het Middellandse Zeegebied. Legua is de Spaanse producent van brand- en rookhout.

Legua produceert op een duurzame manier door het lokale snoei- en rooihout om te zetten in brand- en rookhout. Ze geloven in het behoud van het milieu en in het leveren van een bijdrage aan de samenleving.