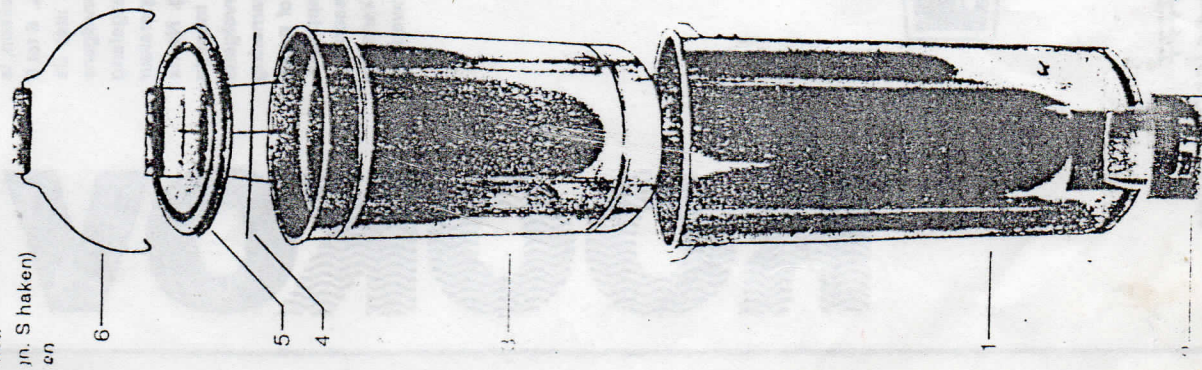


- 1) onder-deel vuurkast
- 2) bovenzijde vuurkast
- 3) draagbuis
- 4) deksel
- 5) draagbuis
- 6) rookoven

Bevordert de rookoven met de Albatros rookoven hun eigen vangst bereiden, maar ook niet-vissers kunnen aan de rookoven veel plezier beleven; vanwege de korte transportlengte is hij bijvoorbeeld gemakkelijk naar de camping mee te nemen, en ook in uw tuin zal hij niet misstaan.



bestaat uit:

het houten greep

rookoven

met:

2 rookhaken (2 m. S haken) en

Gebruiksaanwijzing

Gebruiksaanwijzing

Eerst de vis schoonmaken. Ongeveer 2-4 uur voor het roken rijkelijk zouten, naargelang de gewenste smaak en de grootte van de vis. Paling ongeveer 2-4 uur in een pekelbad leggen (50 gram zout op 1 liter water). Daarna goed afspoelen. Alvorens te roken eerst de vis droog maken en dan in de oven plaatsen door middel van de haken aan het ophangrek. Voor het paling-roken gebruikt u de S-haken; deze steekt u door de bek naar binnen, naar de ruggegraat zodat de punt bij de nek tevoorschijn komt. Het omslachtige birdwerk met touwtjes bij rondvissen (bijv. makreel), om te voorkomen dat deze van de haak vallen als ze gaar zijn, behoort tot het verleden. Bij deze rookoven zijn 6 speciale Albatros rookhaken geleverd (zie afbeelding). Deze haak heeft 2 insteekpunten met een tussenruimte van 10 cm. Wanneer uw vis hieraan bevestigd is, hangt hij in leide aan 2 haken. Een zeer veilige bevestiging, die voorkomt dat uw maal van de haak valt. Houtblokjes in de vuurlade doen en aansteken om de oven voor te verwarmen. De vissen worden pas opgehangen, als het aanmaakvuur uitgebrand is en nog gloeit. De gloed met een nieuwe laag houtblokjes afdekken zodat een gelijkmatig, zacht vuur ontstaat. De vis is gaar als de huid gemakkelijk loslaat, na 15 tot 25 minuten. Hierna wordt het houtvuur in de vuurkast met rookmot algedekt en ontstaat de rook, welke de vis een fantastische smaak geeft. De oven ca. 45-60 minuten laten roken. Hierna de vis uit de oven nemen en laten afkoelen.

Belangrijk

Gebruikt u de oven voor het eerst dan moet deze eenmalig ca. 25 minuten "ingebrand" worden (dus zonder vis).

Op een beschutte plaats uit de wind roken.

De nieuwe Albatros rookoven is een uitschuifbaar model. Helaas uitgeschoven meet deze rookoven 90 cm, zodat u die lange paling gemakkelijk kunt roken. De kleinste lengte is 56 cm, prima voor het bereiden van kleine vissen.

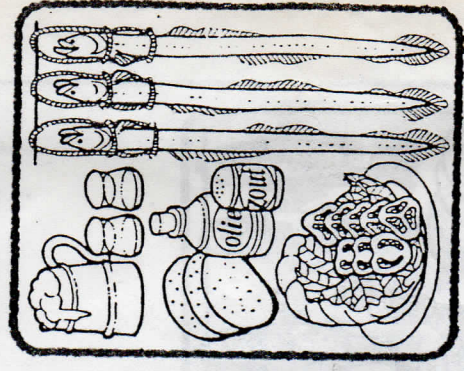
Sportvissers kunnen met de Albatros rookoven hun eigen vangst bereiden, maar ook niet-vissers kunnen aan de rookoven veel plezier beleven; vanwege de korte transportlengte is hij bijvoorbeeld gemakkelijk naar de camping mee te nemen, en ook in uw tuin zal hij niet misstaan.

Bovendien is de rookoven ook goed te gebruiken voor het bereiden van vlees of worstjes.

Recepten

Paling

Voor geroekte vis, in een delikatesse handomdraai klaar



De paling wrijft u met zout in en wel net zo lang tot de slijmlaag weg is. Daarna snijdt u de buik 2 cm vanaf de achterkant tot de kop open. De paling uithalen en schoonwassen. Vervolgens legt u de paling 2 tot 4 uur in een zoutoplossing (ongeveer 50 gram zout op 1 liter water). Dan de paling grondig droogmaken en in de rookoven ophangen.

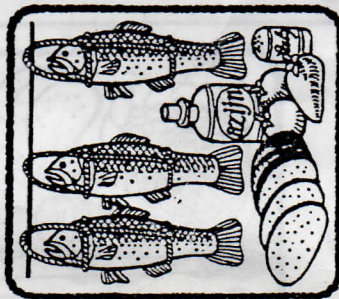
Zo rookt u de paling:

Ongeveer 20 minuten laten 'gaarkoken' bij een oventemperatuur van 95°C.
Als de paling gaar is, laat de huid van de vis los. De juiste oventemperatuur controleert u door het aanraken met uw vingertoppen van de buitenkant van de oven. Vervolgens dekt u het houtvuur met rookmot af en laat u de paling 45 minuten in de rook hangen. Dan de paling uit de oven halen en af laten koelen. Als garnering raden wij u verschillende soorten brood en salades aan.

Makreel

(gewicht 350 tot 500 gram)

Te beginnen bij de staart snijdt u de buik van de makreel open en haait u de ingewanden eruit. Na de makreel schoongemaakt en gewassen te hebben, circa 4 uur in een marinade leggen (50 gram zout - 1 l water - 3 eelpeps azijn). Hierna de makreel droogmaken en met de speciale rookhaak in de oven ophangen. Het roken van de makreel gaat als volgt. Bij een oventemperatuur van 95°C gedurende 20 tot 30 minuten de makreel "gaarkoken". Is de vis gaar, dan laat de huid van de vis los. Wanneer u nog niet met uw vingertoppen de buitenkant van de oven kunt aanraken, weet u dat de temperatuur goed is. Hierna dekt u het houtvuur met rookmot af en laat u de makreel 50 minuten in de rook hangen. Vervolgens de makreel uit de rookoven halen en af laten koelen.



Forel

(gewicht 250 tot 350 gram)

U snijdt de buik van de forel open en u haait de ingewanden eruit. Na de forel schoongemaakt en gewassen te hebben circa 4 uur in een marinade leggen (50 gr zout - 1 l water - 3 eelpeps azijn). Hierna de forel droogmaken en met de speciale rookhaak in de oven ophangen. Het roken van de forel gaat als volgt. Bij een oventemperatuur van 95°C gedurende 20 tot 30 minuten de forel "gaarkoken". Is de vis gaar, dan laat de huid van de vis los. Wanneer u de buitenkant van de oven nog met uw vingertoppen kunt aanraken, weet u dat de temperatuur goed is. Hierna dekt u het houtvuur met rookmot af en laat u de forel 50 minuten in de rook hangen. Vervolgens de forel uit de rookoven halen en af laten koelen.

Karper

(gewicht 500 tot 1000 gram)

U snijdt de buik van de karper vanaf de staart open en haait de ingewanden eruit. Voor een betere en snellere bereiding halveert u de karper in de lengte. Om de karper maar smaakte geven kunt u de volgende oplossingen in laten werken:

a) bier - mosterd - uien - pekkel - specerijen - (1 liter bier - eelpeps mosterd - 2 grote uien - 5 kruidnagels - laurierblad - 50 gram zout).

b) zoutoplossing (50 gram zout op 1 liter water). De tijd die nodig is om de oplossingen in te laten trekken, is afhankelijk van de grootte van de karper, ca. 6 tot 8 uur. Hierna de karper goed afdrogen en met de tweevoudige speciale rookhaak ophangen. Vervolgens de karper "gaarkoken" in de rookoven, naargelang de grootte 10 tot 15 minuten. De oventemperatuur is dezelfde als bij de makreel en de paling. Na de rookmot op het houtvuur gedaan te hebben, moet de karper nog 50 minuten in de rook hangen. Vervolgens uit de oven halen en af laten koelen. Voor de garnering kunt u denken aan sla (augurken-, tomaten- of paprikasla) partijjes citroen, mierikswortel, aardappelsla, verschillende soorten brood. Alle andere vissoorten zijn naargelang hun grootte zoals makreel of karper te bereiden. Ook de tijd, die nodig is voor de inwerking van bijv. het zout, is ongeveer dezelfde.



Een exclusief produkt van:



HENGELSPORT B.V.

POSTBUS 272 1430 AG AALSMEER

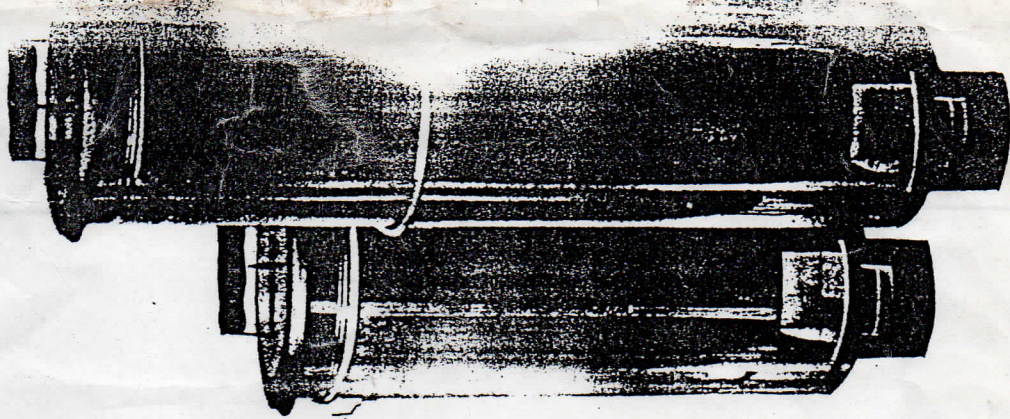
Telefoon

0297-327777

E-mail: team@albatroshengelsport.com

www.albatroshengelsport.com

ROOKOVEN



Albatros