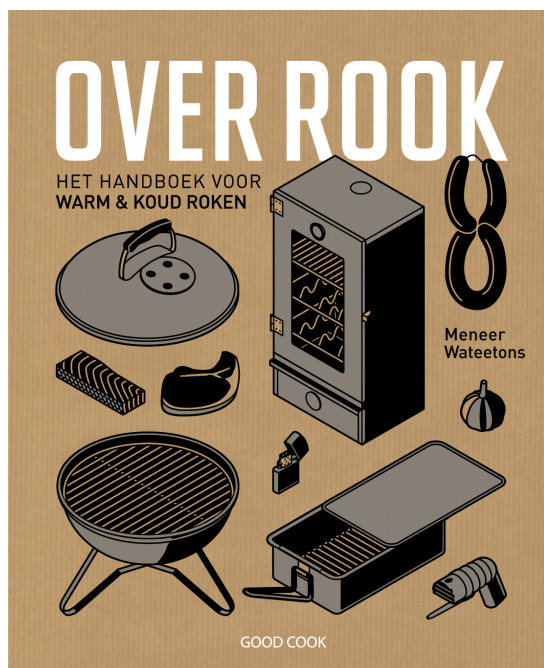




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT JUNI 2014

Over rook

het handboek voor warm & koud roken



In *Over Rook* kom je werkelijk álles te weten over het roken van vlees, vis en groenten: het verschil tussen warm en koud roken, de apparaten die je als thuisroker kunt gebruiken (van rookpan, rookkast en barbecue tot koudrookgenerator en rookpistool), de subtiele smaakverschillen tussen roken op eik, beuk, hickory of hooi en de ideale temperatuur waarop je je hout (onder meer in de vorm van mot, snippers of boomstammetjes) laat smeulen. Uiteraard is er ook veel aandacht voor smakelijke veiligheidsmaatregelen als pekelen en droogzouten.

Naast deze gedegen *smokescience* leer je in *Over Rook* ook hoe je bijvoorbeeld zelf een koudrooker in elkaar knutselt van een koffiebekken en een aquariumpomp en waarom de Chinezen rookten op wolvenpoep. De recepten zijn veelzijdig: van klassiekers als gerookte ontbijtspek, gerookte zalm en Amsterdamse osseworst tot gerookte kaas, noten, bieten, oesters en tofu. Ook de avontuurlijke roker komt aan zijn trekken met spannende bereidingswijzen voor gerookte olijfolie en cocktails en experimentele rookgerechten van driesterrenchef Jonnie Boer van restaurant De Librije.

‘Wij weten dat jij wilt roken naar het volst van je vermogen, de rookolympus wilt beklimmen en niet zult stoppen tot je het walmend walhalla der geblakerde groten hebt betreden. En dat je daartoe alle kennis wilt vergaren die er beschikbaar is. Geen gewoonten en fabeltjes, maar keiharde feiten en vlammeende *smokescience*. Voor jou hebben we dit boek geschreven. En voor je perfecte rookworst, glanzende paling en spannende smokey dr Pepper.’ – Meneer Wateetons

- Met voorwoord en experimentele rookgerechten van Jonnie Boer
- Veel achtergrondinformatie en instructies voor DIY rookovens
- Auteur is inzetbaar voor promotionele activiteiten
- Unieke illustraties en moderne, stoere vormgeving

Over rook

het handboek voor warm & koud roken

Omvang: 242 pagina's

Formaat: 19 x 23,5 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 097 7

Prijs: € 24,95

Meneer Wateetons schrijft veel en vaak over eten. En vooral over het experimenteren hiermee. Zijn ontdekkingen kun je vrijwel dagelijks lezen op wateetons.com. Eerder schreef hij samen met Sjoerd Mulder het spraakmakende *Handboek voor de Vinex-jager* en het succesvolle kookboek *Over Worst*. Verder heeft Meneer Wateetons een vaste column en lost hij eetproblemen van lezers op in *Elle Eten*.