

Gerookte spruiten met spek



Benodigheden

- 600 gr spruiten
- 300 gr spek
- Appelhoutmot
- Prikkers
- Olie
- Kleine rookoven

Gerookte spruitblaadjes

Bereiding

1. Vooraf: Doe een handje hout mot in een beker water en laat het goed nat worden
2. Blancheer de spruitjes in gietijzeren pan met een beetje olie beetgaar;
3. Schep ze over in koud water en rol ze droog op keukenpapier.
4. Omwikkel de spruitjes met een plakje spek en prik vast met een cocktailprikker.

Roken:

5. Gebruik houtmot / zaagsel dat geschikt is voor het roken van groente.
Bijvoorbeeld Alder (Elzehout), Apple (appel hout) of Cherry (kersenhout).
6. Leg in een aluminium bakje of rechtstreeks onderin de BBQ gloeiende kolen of briketten.
7. Strooi de natte houtmot over de gloeiende kolen
8. Wacht tot het begint te roken.
9. Plaats het rooster op de rookoven, leg de spruitjes er op plaats de deksel erop
10. Na circa 8 minuten zijn de spruiten gerookt.
11. Eet smakelijk.