

Makreel roken

Ingrediënten:

- Verse makreel
- Houtsnippers van beukenhout
- Zout
- Water

Bereidingswijze:

Stap 1: Schoonmaken

Het schoonmaken van een verse of zelf gevangen makreel is eigenlijk het zelfde als iedere vis. Je snijdt met een scherp mes vanaf de anus (bij de achterste buikvinnen) tot aan de kop open. Pluk met je vingers alle ingewanden eruit en trek daarna de kieuwen eruit. Dit laatste is soms een beetje lastig, hoe groter de vis hoe meer kracht dat kost. Spoel de makreel daarna goed schoon.

Stap 2: Pekelen

Het pekelen van een makreel dient meerdere doelen. De makreel wordt malser, smaakvoller en is langer houdbaar. Ten eerste neem je net zoveel water zodat de makreel of makrelen volledig ondergedompeld zijn. In iedere liter water die je gebruikt los je eerst 50 gram zout op, leg iets op de makreel zodat deze niet blijft drijven. En roer ieder half uur het zoute water met makreel even door. In totaal laat je de makreel 90 minuten pekelen.

Er zijn ook methodes dat makrelen een dikke nacht in het pekelbad liggen als je zoekt op internet zal je ook andere zoutoplossingen tegenkomen. Nadeel van lang pekelen is dat je dit wel gekoeld moet gaan doen en je niet altijd de ruimte er voor hebt.

Na 1 ½ pekelen haal je de makreel uit het pekel en spoel je hem of haar kort onder de kraan af. Dep met keukenpapier daarna goed droog. En leg even de koelkast totdat je barbecue op temperatuur is. Je makreel droogt in de koelkast nog iets verder wat alleen maar goed is.

Stap 3: Roken

Start je barbecue (met deksel) op tussen de 100 / 110 graden en gebruikt de indirecte methode (vis niet direct boven het vuur). Zodra je barbecue stabiel is neem een flinke hand houtsnippers van beukenhout en leg je die op het houtskool. Leg de makreel op het rooster en doe het deksel dicht. Na ongeveer 45 minuten is je makreel klaar.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)