

Cobb nieuwsbrief

Editie 2010/04

Warme Winter Workshop

Leer de mogelijkheden van de Cobb kennen tijdens een avondje onbezorgd kokkerellen!

Tijdens een sfeervolle workshop ontdekt u hoe u heerlijke gerechten uit de Cobb tovert. Een professionele kok begeleidt u tijdens deze ontdekkingstocht. U zult zien, Cobben is zo moeilijk niet...

Schaft u een Cobb aan in de maanden november, december of januari? Dan neemt een tweede persoon gratis deel aan de workshop!

Meer weten over de Warme Winter Workshop? Kijk op www.cobbholland.nl.

**Tip:**

Als u klaar bent met koken met de Cobb, haal dan de bakplaat van de Cobb en laat deze afkoelen. Op die manier voorkomt u dat etensresten en marinades zich in de bakplaat branden. Vergelijk het met een lege pan die anders op het vuur blijft staan. U maakt de bakplaat het meest makkelijk schoon direct nadat deze is afgekoeld.

**Recept: gerookte beenham**

Met dank aan Judy Dellebarre voor het inzenden!

Ingrediënten: 1/2 liter heet water, 6 eetlepels zeezout (zonder jodium), 1 eetlepel zwarte peper korrel, 1 eetlepel kruidnagel, 5 blaadjes laurier, 1 1/2 koud water, 1 naturel beenham

Breng 1/2 liter water aan de kook, in een rvs pan en voeg het zeezout, peperkorrels, kruidnagel en laurier toe. Laat alles rustig afkoelen zodat de smaak van de kruiden in de pekelen kan trekken. Giet de afgekoelde pekelen in een bak of pan waar je de beenham gaat pekelen, voeg 1.5 liter koud water toe en de gekruide pekelenmarinade is klaar. Leg de beenham erin en laat hem daar 1 uur en 3 kwartier zwemmen. Maak de Cobb in orde met 7 barbecue briketten, vul de smokerpot met rookmot. Haal na 1 uur en 3 kwartier de beenham eruit en leg hem op de basisplaat met rooster. Na een halfuur draai de ham om en plaats de smokerpot met rookmot op de kooltjes. Nu nog een half uur geduld nieuwsgierige burens dienen zich nu aan. En dan smullen maar flinterdun snijden met beenhamsaus op een wit bolletje.

Heeft u een eigen recept dat u graag met anderen deelt, laat het ons dan weten via info@cobbholland.nl.

Colofon:

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux. Kijk voor meer informatie op www.cobbholland.nl of mail naar info@cobbholland.nl.