



Gerookte Gele Tomatensaus van de BBQ

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië

Gang: Saus

Hoeveelheid: 750 ml

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten saus:

- **1,5 kg rijpe gele tomaten**
- **1 kleine venkelknol**
- **2 sjalotten, grof gesneden**
- **1 hele bol knoflook**
- **3 el extra vergine olijfolie**
- **1 tl venkelzaad**
- **1 tl korianderzaad**
- **2 takjes verse tijm**
- **1 laurierblad**
- **50 ml droge witte wijn**
- **1 el acaciahoning**
- **1 tl fijn geraspte sinaasappelschil**
- **zout naar smaak**
- **versgemalen witte peper**

Extra benodigheden:

- **1 klein blokje kersenhout**
- **kamado of ketel-bbq met deksel**

Vorbereiding BBQ:

- Richt je bbq in voor indirecte hitte 130°C. Als je er straks een blokje rookhout toevoegt zakt de temperatuur naar de gewenste hitte van 110-120°C.

Vorbereiden van de groenten:

- Snijd de gele tomaten doormidden.
- Snijd de venkelknol in vieren, maar laat de kern intact zodat de parten mooi bij elkaar blijven.
- Snijd de bovenkant van de knoflookbol af zodat de teentjes zichtbaar worden.
- Besprenkel de venkel en knoflook licht met olijfolie.

Roken op de kamado:

- Voeg een klein blokje kersenhout toe en zorg dat de dome-temperatuur tussen de 110-120°C blijft.
- Leg de tomaten met de snijkant omhoog op het rooster. Plaats daarnaast de venkel en knoflook.
- Rook alles gedurende 25 tot 30 minuten.
- De tomaten mogen iets zachter worden maar moeten hun vorm behouden. De venkel moet licht gekleurd zijn en de knoflook zacht en geurig.

Basis van de saus:

- Verhit de olijfolie in een ruime pan.
- Fruit de sjalotten zachtjes gedurende 5 minuten.
- Voeg het venkelzaad en korianderzaad toe en laat deze kort meebakken totdat hun aroma's vrijkomen.
- Knijp de zachte geroosterde knoflook uit de schil en voeg deze toe.
- Snijd de geroosterde venkel grof en voeg eveneens toe.

Opbouwen van de saus:

- Blus af met de witte wijn en laat deze voor de helft inkoken.
- Voeg de gerookte tomaten inclusief alle vrijgekomen sappen toe.
- Doe de tijm, laurier en sinaasappelrasp erbij.
- Laat de saus vervolgens 30 tot 40 minuten rustig sudderen zonder deksel.

Afwerken:

- Verwijder de tijmtakjes en het laurierblad.
- Pureer de saus glad met een staafmixer.
- Voor een extra verfijnde restaurantstructuur kan de saus door een fijne zeef worden gedrukt.
- Roer de honing erdoor en breng op smaak met zout en witte peper.
- Laat de saus nog enkele minuten zacht trekken zodat alle smaken mooi samenkomen.

Serveren:

- Deze saus past uitstekend bij verse pasta, gegrilde garnalen, zeebaars van de barbecue, gegrilde kip of als luxe basis voor een mediterrane pizza.
- De combinatie van de natuurlijke zoetheid van gele tomaten, de anijsachtige tonen van venkel en de subtiele rook van kersenhout zorgt voor een bijzonder gelaagd smaakprofiel.

Pitmaster Tip:

- Als je merkt dat de tomaten tijdens het roken veel vocht verliezen, vang dan het vocht op in een schaal onder het rooster of op een bakplaat. Dat vocht bevat verrassend veel smaak en een subtiele rooktoets. Ik giet het altijd mee in de saus; weggoien zou zonde zijn.

Buon appetito!