

Warm gerookte zalm



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 250 gr verse zalm, begin of midden van de filet (met of zonder vel, naar smaak)
- 50 gr bruine suiker
- 225 gr zeezout
- versgemalen peper
- schil van 2 citroenen, fijngesneden
- rookoventje
- houtsnippers

Pekel de zalm door het zeezout te mengen met de suiker, de peper en de citroenschillen. Wrijf de zalm goed in met dit mengsel en leg in een schaal afgedekt met plasticfolie. Laat ongeveer 40 minuten in de ijskast staan. Spoel de vis daarna goed af onder stromend water, dep de vis goed droog met keukenpapier en laat nog twee uur goed nadrogen.

Leg op de bodem van de rookoven en vel aluminiumfolie en strooi daarop 1 volle eetlepel houtsnippers. Zet daarop de lekschaal met het rooster daarboven op, ingevet met wat olie. Leg de zalm op het rooster met de mooie kant naar boven. Sluit goed af. Zet het rookoventje op een laagstaande gaspit of op een barbecue met een temperatuur van rond de 80 graden. Afhankelijk van de dikte van de zalmfilet, laat een half uur tot drie kwartier garen.

Tip: Als de vis klaar is, open de rookoven in de buitenlucht of onder de afzuigkap in verband met de rook.

De vis heeft voldoende smaak om zo opgediend te worden met de salade ernaast. Mocht u daar behoefte aan hebben dan kunt u dezelfde vinaigrette over de vis sprenkelen als over de salade zit. Maak in dat geval wat extra vinaigrette.