

Gerookte zalm van de barbecue



Ninkasi Ambrée

Amber | 4,5%

Hapkin

Belgian Ale | 8,5%

vandeStreek Koper

Saison | 7%

Geen 18, geen alcohol

Ingrediënten

- Een flink stuk zalmfilet, met huid
- Zout en peper
- Rookhout (eik of beuk)

Bereidingswijze

Neem een flink stuk zalm, maak zoveel als jij en je gasten willen eten.

Steek de kolen aan en leg de warme kolen aan 1 kant van de barbecue.

Probeer de barbecue niet te warm op te stoken. Je wil dat de zalm niet warmer wordt dan 92 graden, dan stollen de eiwitten en krijg je van die witte stolsols op je vis. Een temperatuur van 150 graden is wel de max. Lager kan ook, dan duurt het alleen wat langer. Maar neem vooral de tijd: slow en low.

Leg de zalm op de huid in een aluminium grillbakje met gaten (de gaten kan je er zelf ook in maken). Het bakje zet je op het rooster aan de koele zijde, niet boven de kolen.

Doe je rookhout op de kolen. Stel de schuiven van de barbecue zo in dat het hout goed rookt maar de ketel niet te heet wordt.

Leg de deksel op de barbecue en laat deze zo veel mogelijk liggen. De gaten van je deksel doe je boven de zalm, zodat de rook door de vis heen trekt.

De zalm is klaar als de kerntemperatuur 50 graden is. Ga je verder, dan wordt de zalm droog.

Bestrooi de zalm met (grof) zout en versgemalen peper. Eenvoudig en smakelijk!

Lekker met Ninkasi Ambrée, Hapkin, of vandeStreek Koper.