

Gerookte zalm met sinaasappel en salami

Wat heb je nodig?

1 zalmzijde (met huid)
ca 4 a 5 bloedsinaasappels
plakjes salami

Voor de rub:

1 el. venkelzaad
1 el. mosterdzaad
takje verse tijm
zout
½ tl. witte peper
1 volle el. witte basterdsuiker

Voor de saus:

100 ml. creme fraiche
100 ml. (Zaanse) mayonaise
sap van een ½ bloedsinaasappel
cest van 1 bloedsinaasappel (geraspte schil)
versgemalen zwarte peper
zout

N.B.: bloedsinaasappel kun je vervangen voor sinaasappel of mandarijn

Wat moet je doen?

Verwarm je barbecue/pelletgrill tot 160 graden.

Vul je rookbuis/doosje met pellets (of houtsnippers) en voeg aan je barbecue toe.
(Laat tijdens de garing ca. 15 min. roken)

‘Trim’ de zalm een beetje bij (snijd de dunne delen eraf) en maak om de 2 ½ 3 cm. inkepingen in het vlees (niet helemaal door).

Snijd dunne plakjes van de bloedsinaasappel: ½ plakje per snede in je zalm

Vouw de salamiplakjes dubbel: 1 dubbelgevouwen plakje per snede in je zalm

Stop de plakjes sinaasappel en salami in de inkepingen.

Voor de rub: wrijf het venkel- en mosterdzaad fijn in een vijzel, doe er de verse tijm, witte basterdsuiker, wat zout en de witte peper bij en roer goed door elkaar.

Bestrooi je zalmzijde met de rub en gaar de zalm ca. 40/45 minuten (op ca. 160 gr.) tot een kerntemperatuur van 45 graden.

Voor de saus: meng voor de saus de creme fraiche, mayonaise, bloedsinaasappelsap, cest van bloedsinaasappel, versgemalen zwarte peper, snuf zout en een el. van de rub door elkaar

Haal je zalm van de barbecue en serveer met de sinaasappelmayonaise.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl