

Zalm aan het spit op de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

1 (stuk) zalmzijde

1 grote ui

basmati-rijst

Voor de marinade:

5 el bruine suiker

1 el kerrie madras (of gewone kerriepoeder)

1 tl. gemalen korianderzaad

1 tl gemalen zwarte peper

schil van 2 biologische limoenen, geraspt

sap van 1 biologische limoen

ca. 30 ml. sojasaus

1 rode peper, in fijne ringetjes gesneden

2 el. gember/knoflook-pasta (potje)

scheutje water

Voor de salade:

krop lollo rosso

blaadjes (rode) sla

1 komkommer

paar radijsjes, in hele dunne plakjes

½ bosje dille, fijngehakt

sesamzaadjes, eventueel geroosterd

ca. 4 el. sushi- of appelazijn (wat je lekker vindt)

gehakte verse korianderblaadjes (optioneel)

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 220 graden.

Snijd de dunne delen (buik) van de zalm en verwijder de huid van de vis.

Verdeel de zalm dan in 'blokken' van ca. 5x6 cm en leg deze op een platte schaal.

Roer voor de marinade alle ingrediënten goed door elkaar in een kom tot een dikke pasta en verdun met een klein scheutje water (zorg dat de suiker opgelost is).

Giet de marinade over de stukken zalm en laat minimaal 30 minuten in de koelkast marineren.

Kook ondertussen de basmati-rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.

Haal de zalm uit de marinade (gooi deze niet weg!) en snijd de ui doormidden.

Rijg de vismoten aan een grote spies (begin en eindig met een halve ui, ter bescherming van de vis en pak een eventueel houten spieshandvat in aluminiumfolie om verbranden tegen te gaan).

Haal de rEgulator van de Big Green Egg en zet de visspies door het gat rechtop in de barbecue en gaar in ca. 15 minuten.

Maak ondertussen de salade door de overgebleven marinade voor de zalm in te koken in een pannetje/skillet.

Snijd ondertussen de komkommer in stukjes en meng met de plakjes radijs, sesamzaadjes, dille en azijn.

Laat de ingekookte marinade iets afkoelen (met een scheutje azijn erdoor), voeg het limoensap toe en maak met deze dressing de komkommer/radijssalade aan.

Maak eventueel op smaak met wat versgemalen peper en zout.

Was de sla en leg wat slabladeren op een plank, bord of schaal.

Leg hier de aangemaakte komkommersalade op en de gare zalmspies.

Schep de rijst erbij en giet nog wat overgebleven marinadedressing over het geheel.

Garneer eventueel met de gehakte koriander.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl