

Gerookte zalm op een plankje 'en croute' met asperges

Wat heb je nodig?

1 zalmzijde
6 verse witte asperges
3 á 4 plakjes bladerdeeg, ontdooid
½ bakje roomkaas met tuinkruiden
verse bieslook, fijngesneden
versgemalen zwarte peper
zeezout
olijfolie
1 eidooier, losgeklopt met klein scheutje water
handvol zeekraal (verse babyspinazie kan ook)
zachtgekookte eieren (1 pp)

Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 180 graden.
Week het plankje cederhout even in een bak koud water.
Verwijder de huid van de zalm (of vraag de visboer) en snijd zo bij dat de vis op het plankje past.
Snijd dan de zalm horizontaal doormidden op 1 cm. na en bestrooi de binnenkant met peper en zout.
Besmeer de binnenkant met ca. 3 el. kruidenroomkaas.
Klap de zalm weer dicht en bestrooi ook de buitenkant met peper en zout.

Schil de asperges (2x rond) en bestrijk ze rondom met wat olijfolie.
Zet het inzetstuk in je barbecue (zodat je tegelijkertijd direct als indirect kunt garen)
Gril de asperges op het 'directe' deel van je barbecue in ca. 15 minuten tot ze gaar zijn (draai regelmatig en als ze te 'bruin' dreigen te worden verplaats ze dan naar het indirecte deel van je grill)..Leg ze daarna op een bordje en zet weg.
Leg ondertussen de vellen bladerdeeg, elkaar iets overlappend op wat slagersfolie (plak eventueel vast met een beetje water of eidooier).
Rol dit uit tot één plak (groot genoeg om je zalm op plankje mee te kunnen bedekken).

Haal het plankje uit het water en leg hierop de zalm.
Snijd de asperges in de lengte doormidden en snijd wat van de onderkant af zodat ze net zo lang zijn als je zalmoot. Beleg je zalm met de gehalveerde asperges (bolle kant naar boven) en bestrooi met wat bieslook.
Bedek de zalm op het plankje geheel met bladerdeeg, druk goed aan en prik wat gaatjes in het deeg.
Leg het zalmplankje op het directe deel van je barbecue en gaar dit in ca. 20 a 25 minuten.
(als de temperatuur iets oploopt naar ca. 200 graden gaanderweg is dat niet erg: het bladerdeeg moet ook gaar en goudgeel worden). Gewenste kerntemperatuur voor je zalm: tussen 48 en 52 graden.

Maak de zeekraal aan met wat olijfolie, peper en zout en leg in een ovenschaaltje of op een bordje.
Warm dit, vlak voor de zalm klaar is, op op het indirecte deel van je barbecue.
Haal het plankje met zalm van je barbecue, snijd er moten van en serveer met de overige gegrilde asperges, zeekraal, wat bieslook en een zachtgekookt eitje.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok