



Gerookte zalm "burnt ends" met ahornsiroop

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: USA

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 8-10 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten:

Voor de zalm

- **1 hele zalmfilet met huid (900–1,4 kg)**
- **2 tl koosjer zout**
- **2 tl zwarte peper**
- **1 tl knoflookpoeder**
- **Cederhouten plank of slagerspapier**

Voor het esdoornglazuur

- **2 kopjes pure ahornsiroop**
- **90 g bruine suiker**

Extra benodigdheden

- **Cederhouten rookplank**
- **1–2 chunks rookhout (appel-, kersen- of elzenhout)**

Bereiding:

1. Bereid de cederplank en zalm voor

- Je begint met het weken van de cederhouten plank in water, minimaal 30 minuten. Zo voorkom je dat hij verbrandt en geef je het hout de kans om rustig zijn aroma's vrij te laten komen tijdens het roken.
- Leg ondertussen de zalmfilet met de huid naar beneden op een snijplank en dep hem goed droog.
- Vervolgens kerf je de filet in een ruitpatroon, met vakken van ongeveer 2,5 cm. Snijd tot net boven de huid, zodat er blokjes ontstaan die nog aan elkaar vastzitten. Dit zorgt later voor die kenmerkende "burnt end"-structuur en laat het glazuur diep in de zalm trekken.

2. Kruid de zalm

- Strijk de zalm licht in met een dun laagje ahornsiroop, precies genoeg om de kruiden te laten hechten.
- Meng zout, zwarte peper en knoflookpoeder en wrijf dit zorgvuldig over de hele zalm, ook in de inkepingen. Je creëert zo een perfecte balans tussen hartig, kruidig en subtiel zoet.

3. Maak het ahornglazuur

- Meng de resterende ahornsiroop met de bruine suiker tot een glad, stroperig glazuur. Het moet dik genoeg zijn om mooi op de zalm te blijven liggen, maar nog goed uitstrijkbaar.
- Zet ongeveer een half kopje apart voor de laatste, glanzende afwerking straks aan het einde van het rookproces.

4. Bereid je Kamado of rookoven voor

- Stook je Kamado op tot 107 °C en voeg de rookchunks toe. Appel-, kersen- of elzenhout werken hier prachtig omdat ze de zalm niet overheersen maar juist verdiepen.
- Leg de geweekte cederplank op het rooster en laat hem een paar minuten opwarmen tot je de eerste aromatische rook ruikt. Dat is het moment waarop het hout klaar is om zijn werk te doen.

5. Start met roken

- Leg de zalm voorzichtig op de warme cederplank, met de huid naar beneden. Sluit de deksel en laat de magie beginnen.
- Na ongeveer 15 minuten begint de zalm te garen en kun je de eerste laag glazuur aanbrennen.

6. Werk in lagen met glazuur

- Na die eerste 15 minuten bestrijk je de zalm royaal met het ahorn-bruin suiker glazuur. Zorg dat het goed in alle inkepingen loopt.
- Laat de zalm verder roken en herhaal dit proces elke 15 minuten. Zo bouw je laag voor laag een diepe, gekaramelliseerde korst op die straks het "burnt end"-effect geeft.

- Meestal herhaal je dit 4 tot 5 keer.

7. Garen tot perfectie

- Laat de zalm doorgaren tot een kerntemperatuur van ongeveer 60 °C in het dikste deel.
- Dit duurt meestal 1 tot 1,5 uur, afhankelijk van de dikte van je filet. De buitenkant moet ondertussen diep mahoniebruin kleuren en glanzen van de karamel.
- Breng vlak voor het einde nog één laatste laag glazuur aan voor maximale glans en smaakintensiteit.

8. Rusten en serveren

- Haal de zalm voorzichtig van de rook en laat hem 5 minuten rusten op de cederplank. Hierdoor zet het glazuur zich licht en wordt de structuur steviger.
- Snijd daarna langs de inkepingen zodat je perfect gevormde blokjes krijgt met een gekaramelliseerde buitenkant aan meerdere zijden.
- Serveer direct, liefst nog warm, zodat je die combinatie krijgt van zachte, rokerige zalm en zoete, sticky karamellaag die net iets plakkerig aan de vingers blijft hangen.

Have a nice meal!