



ZALM OP ROOKPLANK MET SOJASAU & WHISKY

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Schotland (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 3 uur marineren + 30 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **1 zalmzijde met vel van ± 1200 gram**
- **150 gram bruine basterdsuiker**
- **3 eetlepels worcestershiresaus**
- **250 ml lichte sojasaus**
- **3 tenen knoflook**
- **4 el whisky**
- **150 gram Hollandse garnalen**
- **3 bosuitjes, in ringen**
- **1 rode Spaanse peper, in ringetjes**

Voorbereiding marinieren:

- Neem een ruime kom voeg de bruine basterdsuiker, lichte sojasaus, worchestershire saus en de whisky toe.
- Roer alles goed door elkaar totdat de suiker is opgelost.
- Pers de knoflooktenen uit boven de kom.
- Leg de zalmzijde in een ruime vacuümzak. Giet de helft van de marinade er bij en trek de zak vacuüm. Laat de zalm 2 - 3 uur in de koelkast marinieren.
- (Heb je geen vacuümapparaat? Leg de zalm dan met de helft van de marinade in een ruime schaal en dek goed af. Laat wel 2 uur langer marinieren!)
- Hou de rest van de marinade apart. Die gaan we straks nog gebruiken.
- Zet een sauspan op het vuur en giet de resterende marinade in de pan. Laat op matig vuur tot de helft inkoken.
- Rooster de pijnboompitten in een droge hete koekenpan tot ze licht kleuren. Stort ze direct op een bord om af te koelen.

Bereiding zalm:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 170°C en plaats de roosters 30 cm boven het vuur.
- Haal de zalmzijde een half uur voordat je hem op de BBQ legt uit de koelkast.
- Leg de rookplankjes op het rooster en laat de deksel open staan.
- Als de rookplankjes beginnen te roken, draai je ze om.
- Leg de zalmzijde met het vel op de rookplankjes.
- Sluit de deksel en regel met de schuiven de temperatuur op maximaal 150°C.
- Bestrijk de zalmzijde na 12 minuten met wat van de ingedikte marinade en bestrooi met bosuitjes en peperringetjes.
- Rook de zalmzijde tot deze een kerntemperatuur heeft van 55°C.
- Haal de plank van de BBQ en bestrooi de zalmzijde met de garnalen en geroosterde pecannoten.

Get stuck in!

16-04-2025