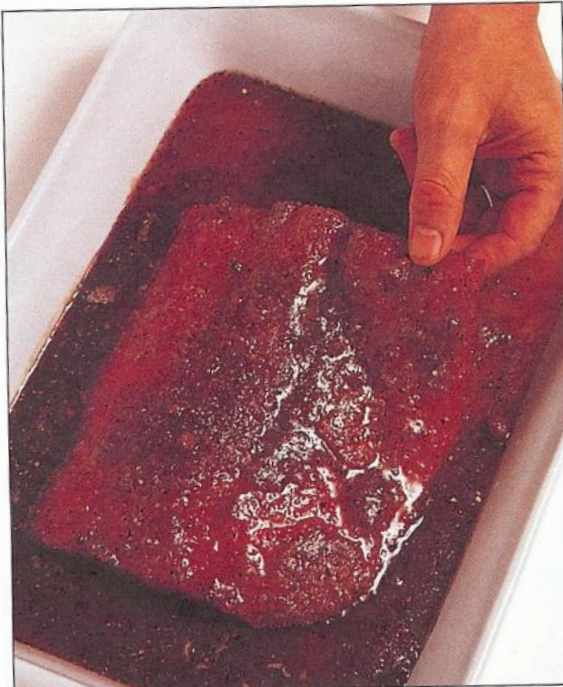
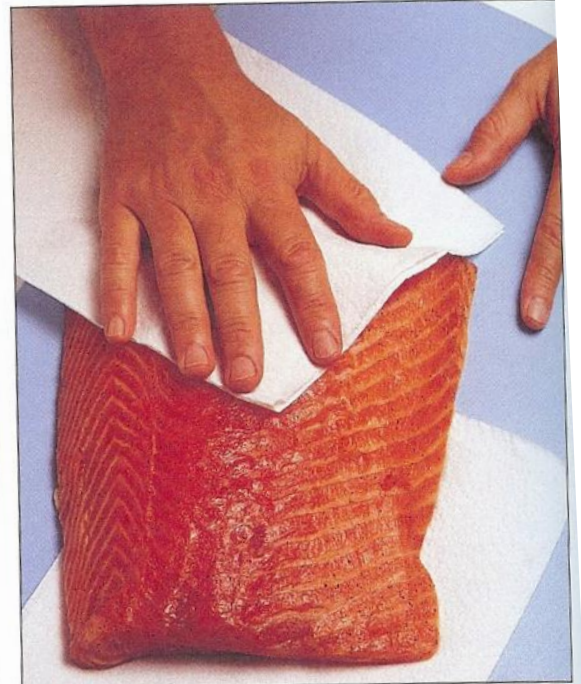


TIP

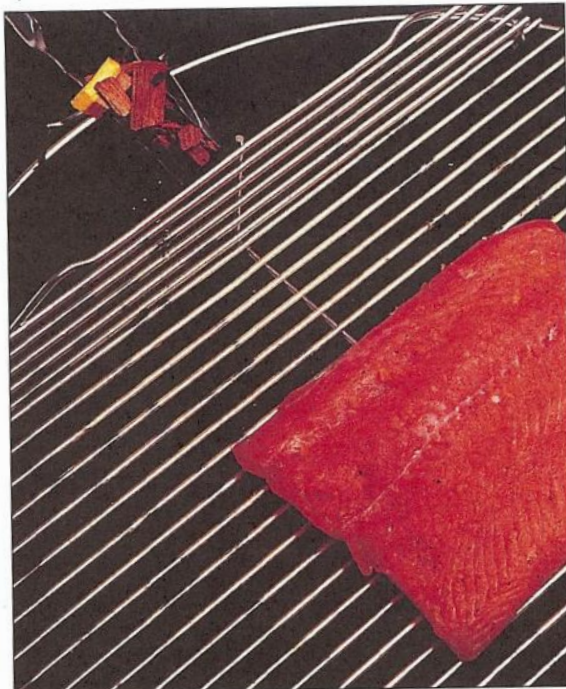
■ In Amerika gebruikt men veelal elzenhout om zalm te roken. Appelhout en kersenhout zijn ook heel geschikt. Hickory en mesquite zijn te sterk.



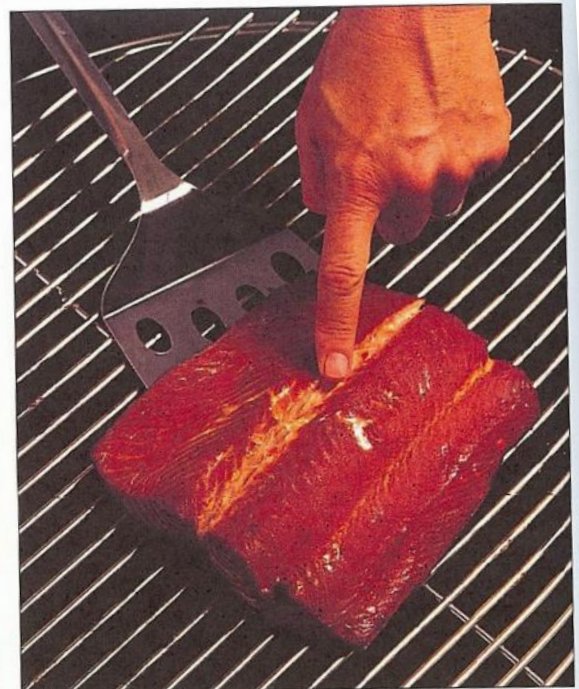
7 Laat de vis afgedekt 4 uur in de koelkast rusten. Het zout trekt het vocht uit de zalm; hierboven ziet u het vocht onder in de ovenschaal.



8 Spoel het mengsel om te zouten van de zalm af met koud stromend water en dep hem droog met keukenpapier.



OP DE BARBECUE: Voeg nog 200 g houtsnippers toe aan de kolen wanneer u de vis op de grill legt. Zo krijgt u voldoende rook.



DE GAARHEID BEPALEN: Druk op de vis – hij moet na 20 minuten stevig aanvoelen en uiteenvallen in partjes. Breng hem met een spatel over op een rooster om af te koelen.

H E T R E C E P T

OP RUM GEROOKTE ZALM

1 zalmfilet (ongeveer 1 kg)
250 ml bruine rum
175 g bruine suiker

80 g grof zout
1½ eetlepel zwarte peper

1. Verwijder de huid en eventuele graten van de zalm zoals getoond in *De vis voorbereiden*, stap 1 tot en met 3 op blz. 310 en 311. Spoel de zalm af onder koud stromend water en dep droog met keukenpapier. Leg de zalm in een ovenschaal waar hij net in past en giet er de rum overheen. Laat 15 minuten marinieren; laat de zalm dan uitlekken en dep hem droog met keukenpapier. Veeg de ovenschaal schoon.

2. Maak het mengsel om te zouten: doe bruine suiker, zout en peper in een mengkom en meng alles goed met uw vingers. Bedek de bodem van de schaal met eenderde van dit mengsel. Leg de zalm erop met de huid naar boven en strooi de rest van het mengsel eroverheen; druk het met uw vingers aan op de vis. Bedek de zalm met plasticfolie en laat 4 uur in de koelkast drogen en zouten.

3. Maak een houtskoolbarbecue gereed voor direct grillen (zie blz. 12), plaats een druipschaal in het midden en verhit voor tot middelhoog. Spoel het mengsel van de zalm af met koud stromend water en dep droog met keukenpapier. Gooi nog 200 g houtsnippers op

de kolen. Bestrijk en olie het grillrooster. Leg de zalm in het midden van het hete rooster, boven de druipschaal, van het vuur af; gooi de rest van houtsnippers op de kolen en dek de grill af. Rook de vis tot hij gaar is, ongeveer 20 minuten. Druk met uw vingers op de vis om de gaarheid te bepalen. Hij moet stevig aanvoelen en uiteenvallen in schone partjes.

4. Laat de zalm afkoelen op een rooster. Wikkel hem wanneer hij afgekoeld is in aluminiumfolie en zet hem in de koelkast tot hij koud is. Dien koud op of op kamertemperatuur. Gerookte zalm is afgedekt in de koelkast 3 tot 5 dagen houdbaar.

Zalmchips

De huid van een zalm is zo smakelijk dat sushimeesters er een aparte delicatessie van hebben gemaakt. Gegrild vind ik de huid nog lekkerder. Bestrijk aan beide kanten met sesamolie. Voeg ruim zout en peper toe. Gril de huid direct boven gematigd vuur tot hij knapperig is, 10 minuten per kant. Dien meteen op.

6 PERSONEN

U HEBT NODIG:
400 g houtsnippers
(bij voorkeur
elzenhout), 1 uur
geweekt in koud
water,
daarna uitgelekt;
pincet

VARIATIES:

Wanneer u een smoker (zie blz. 24), hebt, is het veel gemakkelijker. Volg de gebruiksaanwijzing en rook de vis 1½ tot 2 uur bij 107 °C.

U kunt de suiker vervangen door een andere zoetstof, zoals honing of stroop (of een mengsel van zoetstoffen).

OOK GOED VOOR:

Op deze manier kunt u elke vette vis roken, zoals makreel.