

Licht gerookte zalm

Ingrediënten

20 gram zeezout
20 gram fijne suiker
5 gram gemalen peper
2 theelepels paprikapoeder
2 zalmfilets op de huid
Zonnebloemolie

Verder nodig

Cameron rookoven
Grillpan



Bereiding

Vermeng alle kruiden en smeer hier de drooggedepte zalm mee in. Laat dit een uur marinieren in de koelkast. Vul de rookoven met 1 ½ eetlepel houtmot. Bedek de onderplaat met aluminiumfolie en vet het rooster in met de olie. Plaats de zalm op het rooster en sluit de rookoven voor $\frac{3}{4}$ en plaats hem op middelmatige warmtebron. Zodra de rookontwikkeling begint sluit je de rookoven. Rook de zalm 10 minuten, haal dan de rookoven van de warmtebron af en hou hem nog 10 minuten gesloten. Verwarm intussen de grillpan voor en grill de zalm rondom zodat hij mooie grillstrepen krijgt.

Lekker met worteltjes.

Eet smakelijk

(recept uit Rookoven kookboek)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl