

## Burnt ends van zalm

### Wat heb je nodig?

1 zalmzijde met huid  
suiker (basterdsuiker of gewone)  
(zee)zout  
verse tijm, blaadjes van de takjes gerist  
5 el. honing  
beetje water  
cayennepeper  
1 limoen  
bosuitje, schuin in ringetjes gesneden  
sriracha-saus (flesje)  
klont boter  
sesamzaadjes  
rookhoutsnippers

### Wat moet je doen?

- Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur tussen 65 en 75 graden (in ieder geval niet heter dan 90 graden!)
- verwijder met een scherp mes de huid van de zalm en eventueel graten
- snijd het dunne deel van de buik
- snijd de zalm eerst in de lengte in repen en maak er dan blokken van (ca. 3x3 cm.)
- strooi ruim zout en suiker op de bodem van een schaal (verhouding 50/50)
- strooi er een beetje cayennepeper over
- leg de blokken zalm erop en bestrooi weer met zout/suiker/cayenne
- roer in een schaaltje 1 el. honing met een paar druppels water los
- voeg er wat tijmblaadjes aan toe en het sap van een ½ limoen
- giet over de zalm en laat 1,5 uur marineren
- spoel af met koud water en dep droog
- gooi wat rooksnippers op de gloeiende kolen (of gebruik bij gas een rookdoosje/buis)
- gaar de zalm, indirect met gesloten deksel, in ca. 25 min. tot deze net gaar is
- maak nu de 'aflaksaus': roer 4 el. honing, paar druppels water, 2 el. srirachasaus en wat tijmblaadjes door elkaar
- smelt een klont boter in een skillet er roer hier de saus door
- lak de laatste paar minuten de zalm 3x af met deze warme saus
- leg de zalmblokken dan in een schaal en giet er nog een beetje saus over
- garneer met sesamzaadjes en bosui-ringetjes

"Ik zeg: maken die hap!"

Trouwens, overweeg om mijn 'vriend' te worden! Je krijgt dan, naast gruwelijk veel kortingen en andere privileges (!), elke week de recepten automatisch in je mailbox! En je steunt mijn kanaal...!  
Goeie dingen,

Ralph de Kok