

Hele zalm boven cederhout gegaard

Wat heb je nodig?

1 hele zalm, ontschubd en schoongemaakt
versgemalen zwarte peper
zout
1 citroen, in dunne plakjes gesneden
1 rode ui, in dunne plakjes gesneden
bos verse dille, grofgehakt
cederhouten plank, groot genoeg om onder de gehele vis te passen
olijfolie

Voor de kruidenpasta:

3 el. Ralphs Goeie Dingen All Purpose rub
2 el. paprikapoeder
snuf zwarte peper
snuf zout
sap van ½ citroen
2 el. 'sticky bbqsaus' (naar keuze)
scheut olijfolie
scheut water

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van 160 graden
2. Meng alle ingrediënten voor de kruidenpasta goed door elkaar
3. Maak aan beide zijden van de vis, vanaf achter de kop, inkepingen met een scherp mes (snijd ca. om de centimeter)
4. Dep de zalm goed droog aan de buitenkanten en in de buikholte
5. Bestrooi de vis aan beide zijden én in de buikholte met peper en zout
6. Leg de zalm op het ingevette warmhoudrooster van de bbq (boven het 'gewone' rooster dus)
7. Leg de cederhouten plank recht onder de vis, op het 'gewone' barbecue-rooster eronder
8. Blijf tijdens de garing cederhouten blokjes op de kolen gooien voor die mooie rooksmaak. Zorg voor een barbecue-temperatuur van ca. 160 graden
NB: de zalm zal ca. 45 á 60 minuten nodig hebben om tot de gewenste kerntemperatuur te komen (tussen de 48 en 55 graden is goed)
9. Strijk, als de vis een kerntemperatuur van 40 graden heeft, de kruidenpasta over de bovenkant (herhaal dit een aantal keren vanaf nu tot de vis klaar is)
10. Steek plakjes rode ui en citroen in de inkepingen
11. Stop plakjes citroen en plukjes dille in de buikholte
12. Bestrijk de vis, als deze gaar is, nog éénmaal met de kruidenpasta en serveer!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok