

Koudgerookte zalm van de kamado

Wat heb je nodig?

1 zalmzijde met huid (Ralph's zalm woog 1,8 kg)

kersenmot (rookmot)

voor de pekel:

2 ½ kg. zout

500 gr. suiker (20% t.o.v. zout)

½ zakje Ralphs Goeie Dingen All Purpose rub

3 el. gedroogde dille

5 laurierblaadjes

1 ½ el. jeneverbessen

1 ½ el. zwarte peperkorrels

Wat moet je doen? (koudroken van de zalm)

1. Trim de zalm bij, zoals uitgelegd in de video (19-04-2024)
2. Roer de ingrediënten voor de pekel door elkaar
3. Strooi een laag van 1 cm. op de bodem van een bak, leg de vis erop, met de huidkant naar beneden
4. Dek af met een flinke laag pekel en marineer 24-36 uur in de koelkast
5. Spoel de vis daarna onder stromend water heel goed af
6. Dep droog en laat 24 uur in de koelkast verder drogen (of gebruik een ventilator)
7. Vul de Coldsmokegenerator met mot en zorg daarbij dat het rookmot ruim onder de randen blijft
8. Leg een waxinekaarsje in het compartimentje en steek aan
9. Leg de coldsmokegenerator op het kolenroostertje in je kamado en plaatst het SGS Systeem in je bbq
10. Leg aan één zijde (laag) de halve platesetter en aan de andere kant (hoog) een half RVS rooster
11. Leg de zalm op het RVS rooster en rook de vis 20 uur, op een temperatuur tussen de 15 en 27 graden
12. Haal de vis eraf, pak goed in folie en laat in de koelkast 24 rusten
13. Snijd in hele dunne plakjes en serveer

TIP: Als het buiten te warm is: leg ijsklontjes onder je kolenrooster op de RVS asbak

Als het buiten te koud is: leg een gloeiend houtskooltje op je kolenrooster en plaats de coldsmoke-generator op je halve platesetter

Spaghetti met gerookte zalm

Wat heb je nodig? (voor 4 personen)

500 gr. gerookte zalm, in stukjes gesneden

125 gram spaghetti

2 bekertjes crème fraîche
4 el. kappertjes (uitgelekt, uit een potje)
handvol verse bieslook, fijngehakt
zout
olijfolie
versgemalen zwarte peper

Wat moet je doen?

1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking
2. Verhit ondertussen een beetje olijfolie in een skillet en bak hierin de gerookte zalm
3. Roer er de creme fraiche en de bieslook door en bestrooi met flink peper en een klein beetje zout
4. Laat ca. 10 minuutjes, steeds roerend, wat inkoken tot een dikke roomsaus
5. Doe de pasta op een bord, schep er wat zalmroomsaus over en roer een beetje door
6. Maal nog ruim zwarte peper over het gerecht en bestrooi met de kappertjes

TIP: Superlekker met gewokte verse spinazie (gekruid met peper, zout en wat knoflookpoeder) en/of gegrilde asperges!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok