

RECEPT

COLD SMOKED SALMON

MAAK ZELF DEZE HEERLIJKE DELICATESSE MET
4 INGREDIËNTEN; ZALM, ALLBRINE, ROOK EN TIJD

WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/COLD-SMOKED-SALMON/

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES

RECEPT

COLD SMOKED SALMON

INGREDIËNTEN

- 1 ZIJDE ZALM MET VEL
- ALLBRINE NO.1

MATERIALEN

- AFSLUITBARE BARBECUE OF ROOKKAST
- KEUKENROL
- JE FAVORIETE ROOKMOT (FIJN ZAAGSEL)
- COLD SMOKE GENERATOR

BEREIDING

VOORBEREIDING: 15 MIN.
BBQ TEMPERAATUUR: 1 TOT 24°C
TIP: EEN COMBINATIE VAN EIKEN- EN BEUKENHOUT GAAT GOED MET ZALM. MAAR ANDERE SOORTEN ALS APPEL-, HICKORY- OF KERSENHOUT DOEN HET OOK PRIMA!



STAP 1

DE ZALM RONDOM ROYAAL BEDEKKEN MET ALLBRINE NO.1.

12 UUR GEKOELD WEG ZETTEN. ALLBRINE ER AF SPOELEN EN DROOGDEPPEN MET KEUKENROL.

VERVOLGENS IN DE KOELING (NIET AFDEKKEN!) NOG 12-24 UUR LATEN DROGEN.

STAP 2

KOUD ROKEN GAAT BIJ EEN TEMPERAATUUR TUSSEN 1-24°C. GEBRUIK EEN ZOGENAAMDE "COLD SMOKE GENERATOR" (EIERDOOSJES GEVULD MET ROOKMOT WERKT OOK).

ROOK DE ZALM 12-18 UUR. NA HET ROKEN NOG 24 UUR GEKOELD WEGZETTEN ZODAT DE ROOKSMAAK ZICH KAN VERDELEN EN DE SMAAK ZICH ONTWIKKELT.

STAP 3

SNIJD SCHUIN DUNNE TRANCHES RICHTING DE STAART. SERVEER OP EEN MOOI BROOD OF VERSE TOAST MET WAT GEMALEN ZWARTE PEPER.

OF NEW YORK STYLE: OP EEN BAGEL MET ROOMKAAS EN RAUWE UI.

ENJOY!



BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.