

Warm gerookte zalm met mosterd-dillesaus

Mosterd – dillesaus

Ingrediënten:

2 eetlepels mosterd
2 eetlepels suiker
2 eetlepels witte natuurazijn, mag ook witte wijnazijn
1 deciliter zonnebloemolie (of andere neutrale olie)
1 deciliter zure room
1 bos verse fijngehakte dille
peper uit de molen
zout naar smaak

Bereiding:

Doe mosterd, suiker, zure room en azijn in de Thermomix en meng kort.
Stel in: 20 sec / stand 4

Giet nu de olie traag, met een dun straaltje bij, terwijl de Thermomix draait.
Stel in: 1 min / stand 4

Doe het mes linksom draaien en roer de dille onder.
Stel in: 10 sec / stand 4

Smaak af met peper en zout.

Zet tot gebruik in de koelkast.

Een mooie wijze om de zalm voor te bereiden vind je op volgend blad.



Warm gerookte Zalm

Ingredienten:

500 à 800 gram zalmfilet (met vel)

Voor de pekel:

225 gram grof zeezout
50 gram gele of bruine basterdsuiker
dille
Grove zestes van citroen
witte peperkorrels (gekneusde)

Vorbereiding:

Zalm moet eerst gepekeld worden voordat er gerookt kan worden.

Meng het zeezout met de basterdsuiker, dille, gekneusde witte peperkorrels en de zestes van de citroen.

Wrijf de zalmfilets met dit mengsel goed in en leg ze, afgedekt met plasticfolie, 40 minuten in de koelkast. Of trek vacuum.

Spoel de vis daarna goed af onder koud stromend water, dep de vis droog en laat nog twee uur goed nadrogen.

Bereiding:

Bereid je rookapparaat voor:

Leg op de bodem een velletje aluminiumfolie en strooi daarop 1 volle eetlepel houtmot.

Zet daarop de lekschaal, ook bedekt met aluminiumfolie (dit vergemakkelijkt het schoonmaken).

Zet daarop het rooster, ingevet met wat olie.

Leg daarop de zalm, met de mooie kant naar boven. Sluit goed af.

Zet het oventje op de brander of op een gaspit die niet te hoog staat.

De zalm heeft een half uur tot drie kwartier nodig om gaar te worden, afhankelijk van de dikte van de filets.

Open als de vis klaar is het oventje onder de werkende afzuigkap of buiten, i.v.m. de rook.

serveren:

Dien de zalmfilets warm op, met mosterd-dillesaus of met een vinaigrette.

Geschikt als voor -of hoofdgerecht.

TIP: Rook de zalm volgens voorschrift en gebruik een kwaliteits rookpoeder of rookmot.

De Cameron rookschaal of Rookunit van Demeyere is hier zeer geschikt voor.

