

# Roken-recept

## WARME GEROOKTE ZALM

🕒 90 👤 4

### Ingrediënten

- ✔️ Zalmmoot
- ✔️ Pekel (zout & suiker met eventuele smaakmakers) of gebruik All Brine
- ✔️ Beukensnippers

### Bereiding

Maak een pekkel op basis van 100 gram zout, 50 gram suiker en 1 liter water.

Kook de pekkel en laat volledig afkoelen.

Leg de zalm in de pekkel voor tenminste 2 uur (nachtje mag ook).

Spoel de zalm af onder koud water en dep droog met keukenpapier.

Laat de zalm nog even in de open lucht drogen. Hoe steviger des te beter.

Maak met 1 aanmaakblokje een klein vuurtje en houd de temperatuur zo laag mogelijk. Plaats rooksnippers in de smokerbox en steek ook deze aan voor lekker veel rook. Gebruik beukensnippers.

Op de zalm zullen langzaam de eiwitten stollen. Je kan deze afdeppen, maar eigenlijk is het alleen een teken dat je goed bezig bent.

Controleer de zalm door hem voorzichtig open te duwen. Als de zalm gaar is zie je dat aan de structuur.

Houd ca. 50 graden kerntemperatuur aan.