

Zalm garen op een rookplank



Benodigheden

- Zalm filet met vel
- Takjes dille
- Olijf olie
- Citroen
- Zeezout
- Peper

Vorbereiding

1. Snijd de zalmfilet in twee lange stroken die passen achter de metalen beugels op de grillplanken
2. Snijd een paar takjes dille heel fijn en meng dit met olijf olie
3. Smeer de zalm in met het oliemengsel
4. Snijd inkepingen in de zalm
5. Stroop de overige takjes dille en stop de takjes in de inkepingen
6. Besprenkel de zalm met citroen
7. Klem de zalm goed onder de beugels
8. Plaats de planken op de rand van vuurtafel
9. Laat de zalm goed in de rook garen (let goed op de warmte van onderaf).
10. Draai eventueel halverwege de zalm een keer om.