



Warmgerookte zalm

Beschrijving

Het is nu een jaar geleden dat ik met mijn blog ben begonnen. In het begin zette ik elke dag een recept online, maar dit bleek teveel, zowel voor mij als voor mijn volgers. Nu doe ik mijn best om eens per 3 dagen een recept te delen, dit wordt iets lastiger omdat ik nu een jonge hond heb waar ik veel aandacht aan moet geven. Ik zou het leuk vinden om af en toe een reactie van jullie te krijgen, zodat ik weet of mijn recepten ook bij jullie kloppen, maar ik heb er ook alle begrip voor als je gewoon in stilte van mijn recepten wilt genieten!

Een paar jaar geleden heb ik een rookoven voor mijn verjaardag gekregen. Dit is een roestvrijstalen doos met deksel en rooster om eten in te bereiden. Ik gebruik de rookoven regelmatig, vooral om vis te roken. Ik bekleed de binnenkant van de doos met de afdekplaatje altijd met aluminiumfolie, dit scheelt veel schoonmaakwerk. Verder pekelt ik de zalm altijd met grof zeezout en niet in pekeltwater, het kan dan niet mislukken. Als je geen rookoven hebt, dan kan je ook in een gewone pan roken, hoe dat moet vind je [hier](#), met nog een ander recept voor warmgerookte zalm. Hieronder het recept dat ik gebruik voor gerookte zalm (staart). Houtmot is tegenwoordig eenvoudig verkrijgbaar, zeker bij winkels waar de Weber producten

verkopen.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 1 zalmstaart of zalmfilet
- grof zeezout
- 1 eetlepel houtmot

Keukenmateriaal

- rookdoos
- aluminiumfolie
- schaal om vis te pekelen
- keukenpapier

Bereidingstijd

45 minuten + 2 uur wachttijd

Bereiden

Bestrooi de zalmstaart met het grof zeezout en laat dit 30 minuten intrekken. Bekleed ondertussen de rookdoos met aluminiumfolie, vergeet ook niet het afdekplaatje met folie te bekleden, hier lekt het meeste vocht op. Strooi het houtmot in het midden van de bodem van het rookoventje en leg het afdekplaatje erover. Doe het rooster in het rookoventje.

Spoel de zalmstaart goed af met koud water en dep droog met keukenpapier. Laat de staart 2 uur aan de lucht drogen. Leg de zalm op het rooster, doe de deksel erop, zorg dat het ventiel in de deksel openstaat. Zet het oventje op een gaspit, brander of op de inductieplaat, dat kan ook. Zodra er rook uit komt, moet je het ventiel sluiten en het vuur laag zetten. Rook de zalm 20 tot 25 minuten gaar. Lekker op een toastje of in een salade, wel eerst het velletje verwijderen.

Datum

18/02/2025