



Gerookte zalm

(8 personen)

Ingredienten:

1.5 kg zalmfilet met vel
200gr zeezout
2 el dille

Bereidingswijze:

- Controleer de filet op graten, en verwijder deze met een tang, of met de punt van een mes.
- Meng vervolgens het zout met 2 liter koud water. Leg de filet in het pekewater, afhankelijk van de dikte van de filet, moet deze pekelen. Leidraad voor het pekelen zie tabel onderaan. En plaats op koele plaats of in de koelkast.
- Na het pekelen de filet droogdeppen, en afgedekt (vliegengaas) buiten aan de wind laten drogen totdat de filet droog is.
- Start de ECOgrill op, temperatuur 75°C en plaats een schaaltje water op het rooster, zodat de vis niet te veel uitdroogt
- Is de BBQ op temperatuur, plaats de vis op een stuk aluminiumfolie op het rooster. En laat de vis minimaal 1.5 uur roken.
- Controleer voorzichtig of de vis gaar is.
- Neem de vis van het rooster. Bestrooi met dille en smullen maar.
- Vis is enkele dagen houdbaar in de koelkast.

Tabel pekelen (richtlijn, ervaringen en smaak spelen belangrijke factor)

Dikte visfilet	3 cm	1.15 uur
	3.5 cm	1.25 uur
	4 cm	1.35 uur
	5 cm	2 uur

Tip: Gebruik verschillende houtpellets voor verschillende smaken, goede keuzes zijn: blend MHC en eiken. Ook het pekewater kan worden verrijkt met diverse specerijen. Gebruik smaak en fantasie, maar let op dat de natuurlijke smaak van de vis niet weg valt in de kruidenmix!