

ZACHT GAREN IN FOLIE

Zalmmoot in folie

Met pure olijfolie en viskruiden

Uit het pakket

Zalmmoten met huid, circa 1.200 g
Een beetje pure olijfolie
Viskruiden zonder toegevoegd zout/zuur
Grillfolie, aioli en baguette

Zelf toevoegen

Groente of salade
Citroen optioneel, pas op het bord

Zo maak je het

- 1 Maak de barbecue klaar voor indirecte, matige hitte: leg de pakketjes straks naast de hittebron, niet boven vlammen. Houd de zalm tot de bereiding gekoeld.
- 2 Leg elke moot met de huid naar beneden op een ruim vel grillfolie. Bestrijk licht met pure olijfolie en voeg wat viskruiden zonder toegevoegd zout of zuur toe.
- 3 Vouw de folie goed dicht met wat ruimte boven de zalm. Leg de pakketjes op het rooster in de indirecte zone en sluit het deksel.
- 4 Open voorzichtig: er komt hete stoom vrij. Controleer het dikste stuk en gaar zo nodig langer. De vis moet door en door gaar zijn, ondoorzichtig worden en in vlokken uiteenvallen.
- 5 Serveer met aioli, afgebakken baguette en een zelfgemaakte salade. Voeg citroen of extra zout pas op het bord toe, buiten de folie.

Bij direct foliecontact: geen citroen, zout of zoute kruidenbotermix toevoegen. Volg het folie-etiket.

RECHTSTREEKS OP HET ROOSTER

Buikstuk & staart

Goudkleurig van buiten, zacht van binnen

Uit het pakket

Zalmbuikstukken, circa 400 g
Zalmstaartstuk, circa 400 g
Een beetje olijfolie en viskruiden
Aioli en afbakbaguette

Zelf toevoegen

Groente of salade
Citroen optioneel, pas op het bord

Zo maak je het

- 1 Maak een schoon grillrooster klaar boven matige hitte, met een koelere zone ernaast. Houd rauwe vis, schalen en keukengerei gescheiden van bereide gerechten.
- 2 Dep de zalm droog. Bestrijk licht met olijfolie en strooi er naar smaak wat viskruiden over. Houd de huid aan de vis tijdens het grillen.
- 3 Leg de stukken met de huid naar beneden op het rooster. Laat ze eerst rustig liggen. Verplaats ze met een brede spatel zodra ze loslaten; dunne buikstukken garen eerder.
- 4 Gaar door en door, zo nodig verder in de koelere zone met gesloten deksel. Controleer het dikste deel: geen rauw midden en het visvlees valt in vlokken uiteen.
- 5 Haal elk stuk apart van het rooster zodra het gaar is. Serveer op een schone schaal met aioli en brood. Snijd of verdeel de vis aan tafel.

Dunne en dikke stukken vragen een andere bereidingstijd. Controleer elk stuk afzonderlijk.

ZELF RIJGEN & DELEN

Zalmspiesen

Met brood en drie lekkere smeersels

Uit het pakket

Zalmblokjes zonder huid, circa 400 g
8 bamboespiesen, olijfolie en viskruiden
Baguettes, aioli en Pomodori-tapenade
DIY-kruidenbotermix

Zelf toevoegen

Zachte boter voor de mix
Groente of salade

Zo maak je het

- 1 Bereid de bamboespiesen voor volgens de aanwijzing bij de spiesen. Houd de zalmblokjes gekoeld en dep ze vlak voor het rijgen droog.
- 2 Verdeel circa 400 g zalmblokjes over de acht spiesen. Rijg ze voorzichtig en laat een beetje ruimte tussen de stukjes. Bestrijk licht met olijfolie en voeg viskruiden toe.
- 3 Leg de spiesen op een schoon rooster boven matige hitte. Houd de uiteinden uit de vlammen. Keer voorzichtig met een tang of spatel; druk de zalm niet plat.
- 4 Gaar alle kanten en controleer ook het midden van een dik blokje. De zalm moet door en door gaar zijn. Verplaats de spiesen naar de koelere zone als de buitenkant te snel kleurt.
- 5 Bak de baguettes af volgens hun etiket. Meng de DIY-kruidenbotermix volgens het etiket met zelf toegevoegde zachte boter. Serveer het brood met kruidenboter, aioli en Pomodori-tapenade.

De kruidenbotermix is voor boter bij het brood. Gebruik deze zoute mix niet op de zalm in aluminiumfolie.