

# Lichtgerookte zalm Visbereidingen

Aantal personen: 5

<b>Ingrediënten</b>  200 gram Zalm, schoongemaakt ½ lt Pekel	<b>Materialen;</b>  Snijplank Pincet Koksmes Bekken Keukenpapier Rookoven Rookmot Plateau
<b>Werkwijze;</b>  1. Controleer de vis op graten.  2. Snijd de zalm in stukjes van 40 gram. – Leg de zalmstukjes in de pekel. – Laat de pekel 3 tot 4 uur intrekken.  3. Haal de zalmstukjes uit de pekel. – Dep de stukjes af met keukenpapier.  4. Vul het plaatje met de rookmot – Warm de oven enkele minuten voor.  5. Leg de stukjes zalm op het plateau. – Rook de stukjes zalm ongeveer 8 minuten op een temperatuur van 110°C.  6. Haal de zalm uit de rookoven.	<b>Aanvullingen;</b>  Pekel van 200 gram zout op een liter water.

Bron: