

Teriyaki zalm van de Kamiado barbecue

👤 6 personen ⌚ 1.5 uur

Ingredienten & benodigdheden

- Hele zalmzijde
- **Voor de marinade**
- 125 ml water
- 200 ml sojasaus
- 80 gr basterdsuiker
- 2 el olie
- 2 tenen / 1 bolletje knoflook, geperst
- **Garnering**
- Bosui
- Rode peper
- **Voor de teriyaki saus**
- 120 ml sojasaus
- 120 ml mirin
- 60 ml sake
- 40 gr bruine suiker
- **Benodigdheden**
- 2 spatels
- Kernthermometer
- Schaal of kom om in te marineren
- kwastje



Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom en meng goed door met een garde.
2. Leg de zalmzijde in een grote schaal of kom en giet de marinade er overheen, zorg dat dat ze zalm helemaal onder de marinade staat.
3. Maak ondertussen vast de teriyakissaus, doe alle ingrediënten in een kom en meng het goed alle suikers zijn opgenomen.
4. Laat de zalm voor minimaal een uurtje marineren in de koeling.
5. Steek de BBQ aan en maak hem volledig indirect op 130 tot 150 graden.
6. Haal de zalm uit de marinade en laat de overtollige marinade er vanaf lekken.
7. Leg de zalm op de BBQ en lak hem iedere 5 á 10 minuten in met een laagje van je teriyakissaus.
8. Zodra de zalm 40 graden in de kern is, lak je hem voor de laatste keer in. Zo vormt er een mooi gekarameliseerd laagje en is de zalm niet te nat zodra je hem van de BBQ haalt.
9. Bij 45 graden in de kern haal je de zalm van de BBQ en is hij klaar.
10. Verdeel de zalm in gelijkmatige moten en maak af met fijngesneden rode peper en bosui.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl