

Zalmzijde Kolenboertje-stijl met gegrilde groene asperges

 6 personen  45 min.     Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 1 hele zalmzijde
- Verse groene asperges
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout
- Olijfolie

Benodigdheden

- 2 spatels
- Kernthermometer
- BBQ tang

- Steek de BBQ aan met een blokje appel of kersenhout. Half direct, half indirect op een temperatuur van 125 tot maximaal 150 graden.
- Bestrooi de zalmzijde met een klein laagje onbewerkt zeezout.
- Bestrooi dan met een flinke laag Kolenboertje pepermix, dit mag vrij royaal. Omdat onze pepermix uit verschillende kruiden en specerijen bestaat en niet alleen uit peper, zal dit niet overheersen.
- Leg de zalmzijde in de indirecte zone en laat garen tot een kerntemperatuur van 45 graden.
- Snijd de kontjes van de asperges en besprenkel ze met een laagje olijfolie en bestrooi met wat onbewerkt zeezout.
- Wanneer de zalmzijde 40 graden in de kern is grill je de groene asperges boven het directe vuur. Ze zijn klaar wanneer ze krom hangen als je ze oppakt.
- Verwijder de zalmzijde van de BBQ wanneer deze 45 graden in de kern is, gebruik hiervoor twee spatels zodat hij niet uit elkaar valt.
- Snijd in mooie moten en serveer met de gegrilde groene asperges.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal