

Gerookte zalm met maple-whiskey glaze van de BBQ

👤 6 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

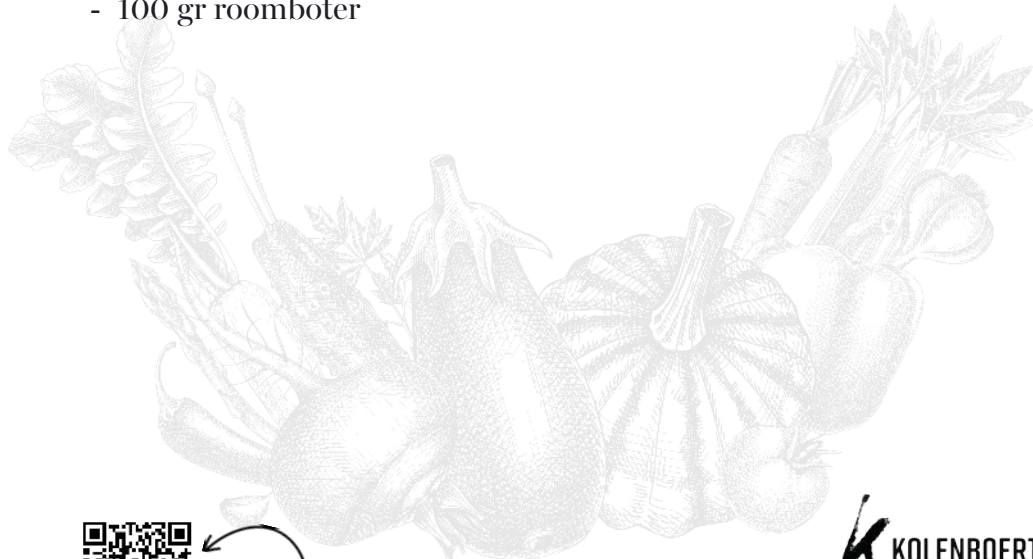
Ingrediënten

- 1 hele zalmzijde
- The Rub Club Burnout rub
- Olijfolie
- 50 ml Bourbon whiskey
- 50 ml maple syrup
- 1 el bruine suiker
- 1 el BBQ saus
- 100 gr roomboter

Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Kernthermometer
- Rookchunks kersenhout
- Sauspannetje met kwast
- Rookplank

- Verwijder voorzichtig het vel van de zalm
- Snijd de zalm in de lente in 3 gelijke stroken, vanaf ongeveer 4 cm vanaf de bovenkant
- Wrijf de zalm in met een beetje olie en bestrooi met de rub
- Vlecht de zalm voorzichtig en bevestig het uiteinde met een sateprikker
- Maak de BBQ volledig indirect op 125 graden en voeg appel rookchunks toe.
- Leg de zalm op een rek of rookplank, zodat je hem eenvoudig in/uit de BBQ kunt halen.
- Leg de zalm in de BBQ en smelt ondertussen in een sauspannetje de ingrediënten voor de bourbon-maple saus.
- Als de zalm zo'n 30 graden is strijk je deze een aantal keren in met de saus.
- Bij 45 graden in de kern gaat de zalm van de BBQ.
- Even laten rusten, en dan genieten!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

