

Warm gerookte zalm met gekarameliseerde asperges

INGREDIËNTEN

Voor de Zalm

- 250 g verse zalm (een mooi stuk uit het begin of midden van de filet met of zonder vel)*
- 25 g bruine suiker
- 25 g zeezout
- versgemalen peper
- hand houtsnippers (bijv. appel)

INGREDIËNTEN

Voor de asperges

- 500 gram verse asperges
- 15 gram Rietsuiker
- klont roomboter
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Meng de suiker en het zout met wat versgemalen peper.
2. Strooi een laagje in een schaal en leg de zalm hierop.
3. Strooi de rest van het mengsel over de zalm, zodat hij goed bedekt is.
4. Laat de zalm 30-60 minuten in de koelkast staan.
5. Week de houtsnippers in water.
6. Steek ondertussen je Big Green Egg aan, of rookkast aan. Gebruik niet al teveel houtskool, het ei mag niet te heet worden. Houd de temperatuur constant rond de 80°C.
7. Haal de zalm uit de koelkast en spoel heel kort af onder de kraan.
8. Dep de zalm goed droog met keukenpapier en laat de zalm een kwartiertje op temperatuur komen. Giet de houtsnippers af en strooi ze op de houtskool, of bij de rookkast op de daarvoor bedoelde plaat.
9. Laat de zalm +/- 35 minuten roken tot hij gaar is.
10. Schil ondertussen de asperges.
11. Snij ze schijn weg in mooie stukken.
12. Net voor de zalm klaar is, wok je de asperges op het laatste moment met rietsuiker en zout en peper erbij en even door wokken net voor het serveren een klont roomboter.

