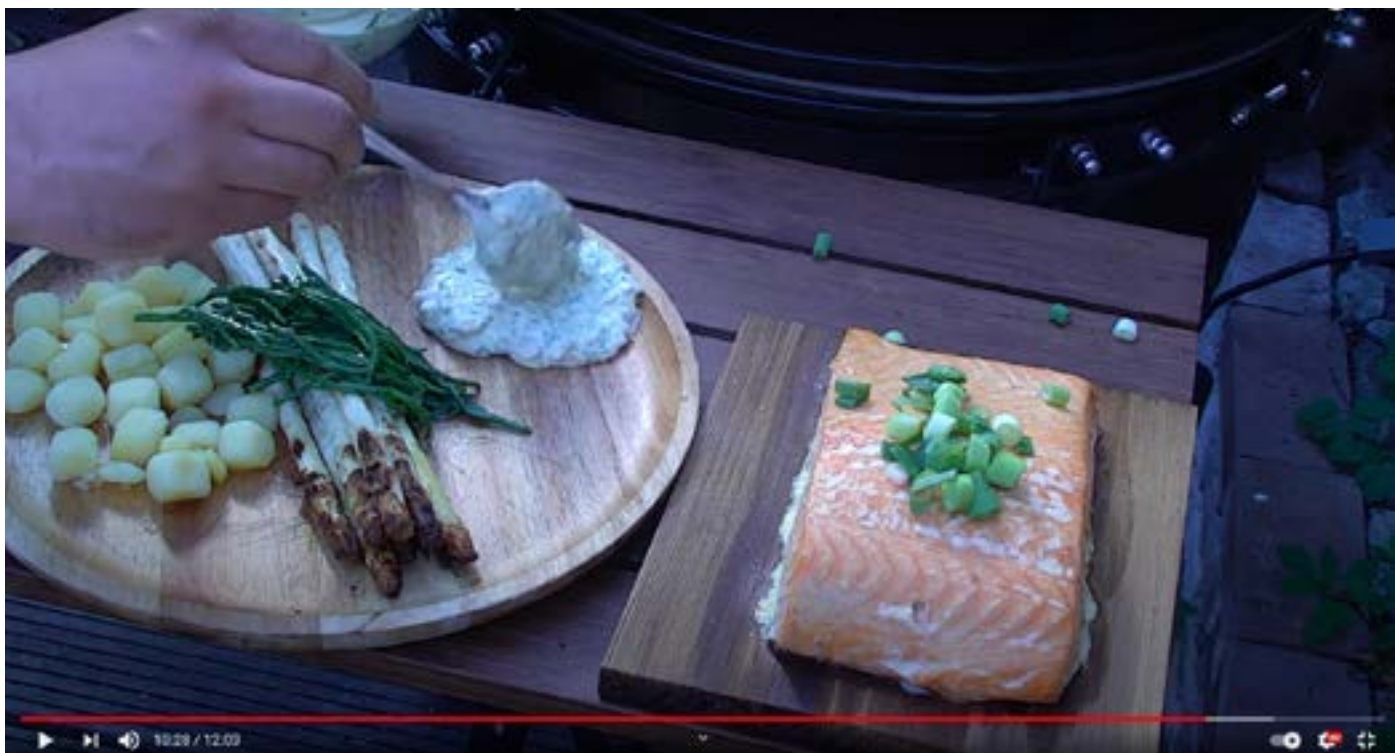




ZALM VAN DE CEDERHOUTEN PLANK MET ASPERGES EN KRIELTJES



Klik op de foto om het filmpje van de bereiding te zien.

INGREDIËNTEN (4 PERS.)

- 600 gr zalm
- Grof zeezout
- Zwarte peper
- Lente ui/bosui
- 20 middelgrote asperges
- 200 gr krieltjes
- 50 gr gezouten roomboter
- Bakje zeekraal

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS

- 2 augurken
- Bosje bieslook
- Sap van een halve citroen
- 5 el mayonaise
- 1 el mosterd
- Bosje peterselie
- 2 sjalotjes
- 2 tl kappertjes



ZALM VAN DE CEDERHOUTEN PLANK MET ASPERGES EN KRIELTJES

BEREIDING

Snipper de augurk, bieslook, peterselie en sjalotjes. Meng de mayonaise met de mosterd samen in een kom. Knijp het sap van de halve citroen bij de mayonaise en mosterd. Voeg de fijngesnipperde augurk, bieslook, peterselie, sjalotjes en de kappertjes toe. Roer alles goed door elkaar en zet het afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Laat de cederhouten plank minimaal een uur weken in koud water. Zorg dat de plank helemaal onder water ligt. Hierop wordt de zalm gegaard in de BBQ. Verwarm de BBQ tot 180 graden met directe warmte. Als de BBQ op temperatuur is haal je de cederhouten plank uit het water en leg deze direct boven de hete kolen. Het plankje zal nu gaan smeulen.

Draai de cederhouten plank na 10 minuten om, leg de zalm nu op de plank en breng hem op smaak met peper en zout. Laat de zalm garen tot een kerntemperatuur van 55 graden. Besprenkel vervolgens de asperges met olijfolie en grof zeezout en leg deze naast de zalm op de grill. Draai deze regelmatig om.

Ondertussen kook je de krieltjes 20 min.

Laat 25 gr. gezouten roomboter smelten in de pan en bak de zee kraal kort 1 á 2 min. zodat deze licht knapperig blijft. Haal de zee kraal uit de pan en voeg de overige 25 gr. gezouten roomboter toe voor een botersausje.

Haal de zalm met de plank van de BBQ en garneer deze met de fijngesneden lente ui. Leg de asperges en de krieltjes op een bord. Garneer de asperges met de zee kraal en giet het botersausje over de aardappeltjes

WIJN- EN BIERTIP

Als bijpassende wijn serveren we een Grüner Veltliner uit Oostenrijk.

Het is echt een lekkere wijn! Heerlijk fris en fruitig. Het is zo'n jonge frisse wijn dat er een kleine tinteling op je tong komt. Typisch voor wijnen uit deze streek. In de neus mineralig, perzik en in de smaak citrus, peer en wederom perzik met op de achtergrond een vleugje van witte peper. De wijn kan makkelijk zo gedronken worden maar bij wijn hoort natuurlijk ook een spijs! De gruner veltliner is een wijn die goed gecombineerd kan worden met vis en met bittere groenten zoals witlof en spruitjes. Maar zeker ook bij asperges en artisjok.

Als speciaalbier hebben we deze keer gekozen voor Lowlander White Ale.

Een bier dat even iets anders gebrouwen is. Er zijn "botanicals" aan toegevoegd. Deze botanicals zijn cacao, vlierbloesem en kamille. Hierdoor is dit verfrissende bier extra bloemig en fruitig en past goed bij een mooi stuk vis.