



Opá's keuken

Gerookte zalm met saus

Ingrediënten:

- Zalmmoten, bijv. 4x125 g (naar keuze met huid)
- Dillegroen, 1 bosje
- Zure room, 100 à 125 mL
- Mosterd, 2 el
- Mayonaise, 2 el
- Azijn, 2 el
- Honing, 3 el
- Olijfolie, 25 mL
- Peper, zout, en kruiden en specerijen naar keuze

Voorbereiding voor het roken:

Maak pekkel – d.w.z. ca 0,6 L water met 30 g zout – in een kom en voeg eventueel wat van de dille toe en/of kruiden en specerijen., bijv. gekneusde peperbolletjes. Leg de moten zalm hierin gedurende ca. 40 minuten.

Haal de moten eruit, spoel ze af en droog ze met keukenpapier. Leg ze daarna op een bord en plaats het bord onafgedekt in de koelkast gedurende enige uren.

Bereiding van de saus:

Meng de room, mosterd, mayonaise, azijn en honing met een staafmixer of blender. Giet er daarna al mengend in een dun straaltje de olie bij.

Schenk het geheel in een kom, roer er de dille doorheen, en voeg peper en zout naar smaak toe. Dek de kom af tot gebruik.

Bereiding van de zalm:

Strooi 1½ el eiken houtmot in de rookoven, zet de lekbak met aluminiumfolie erin en dan het ingevette rooster. Leg de zalm (met de huidzijde) op het rooster, zet de oven op het gas en sluit de oven zodra er een goede rookontwikkeling is. Temper het vuur; na ca. 20 minuten zijn de moten gereed. Dien op met de saus.