Warm gerookte zalm in Bobby Flay style



Ingrediënten

4

- 1000 g verse zalm met vel
- 100 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 100 g Bresc Pruim en gember glaze
- 1 cederhoutenplankje

Bereidingswijze

Week het cederhoutenplankje voor minimaal 1 uur in water. Marineer de zalm minimaal 12 uur met Marinade voor varkensvlees. Maak de barbecue klaar voor direct grillen op 150 °C. Plaats de zalm op het plankje met de huid naar beneden. Gaar de zalm gedurende 10 min op de barbecue. Strijk de Pruim en gember glaze voorzichtig over de zalm en laat de temperatuur oplopen tot 175 °C. Gaar nog eens 10 a 15 minuten tot een kern van 50 °C.

Gebruikte bresc producten



Bresc Marinade voor varkensvlees 1000g



Bresc Pruim en gember glaze 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000