

ZALMZIJDE VAN DE BBQ

Fris gekruid, zacht en vol van smaak

Probeer anders eens onze langzaam gegaarde zalmzijde op de BBQ, met zijn zachte structuur en een frisse kruidigheid. FABS Green Fever combineert groene kruiden zoals dille met een subtiel vleugje chili, perfect om de volle smaak van de zalm extra pit te geven zonder hem te overheersen.

INGREDIËNTEN

4 PERS.

- **1 zalmzijde met vel van ca. 1 kg**
- **2 el olijfolie**
- **2 el FABS Green Fever**
- **1 citroen**
- **Enkele takjes verse dille**
- **Citroenpartjes om te serveren**

BEREIDING

1. Controleer de zalm op achtergebleven graten en verwijder ze met een pincet. Dep de vis droog met keukenpapier.
2. Bestrijk de viskant licht met olijfolie en verdeel FABS Green Fever gelijkmatig over de zalm.
3. Laat de zalm minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Verwarm je BBQ of kamado tot 150°C en stel hem in voor indirect garen.
5. Leg de zalm met het vel naar beneden op het rooster. Sluit het deksel en laat rustig garen.
6. Controleer na ongeveer 25 minuten de kerntemperatuur in het dikste deel van de zalm.
7. Haal de zalm van de BBQ bij een kerntemperatuur van 60°C. Laat hem nog enkele minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat de temperatuur verder kan oplopen tot ongeveer 63°C.
8. Werk af met verse dille en serveer met partjes citroen.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 150°C
3. Bereidingstijd: ca. 25 tot 35 minuten
4. Kerntemperatuur: 63°C



FABS TIP

Laat het vel aan de zalm. Die beschermt de vis tegen de hitte en helpt om de zalm mooi sappig te houden. Leg de dunne staartzijde eventueel dubbel, zodat ze niet sneller uitdroogt dan het dikke middenstuk.