



Spiesjes van zalm op een houten plank

Benodigdheden

- Zalm
- Zwarte peper
- Zout
- Bruine suiker
- Mosterd
- Cedar houten plank

Bereiding

Week op voorhand een cederhouten plank enkele uren in het water. Plaats iets zwaar (zoals een kommetje gevuld met water) op de plank om te vermijden dat de plank blijft drijven, de plank moet helemaal ondergedompeld zijn. Maak ondertussen je barbecue klaar voor direct grillen

Dep de zalm af en kruid de moten boven- en onderaan met zout en zwarte peper naar smaak.

Snij de zalm in 10 langwerpige stukken

Steek de stukken zalm op een stokje

Leg de stukken weer mooi naast elkaar op de plank

Bestrooi de bovenkant van de zalm met bruine suiker

Plaats de plank boven de directe zone van de BBQ en gril voor ongeveer een half uurtje. De zalm is gaar als de eiwitten uit de zalm komen.

Temperatuur BBQ ongeveer 200 graden