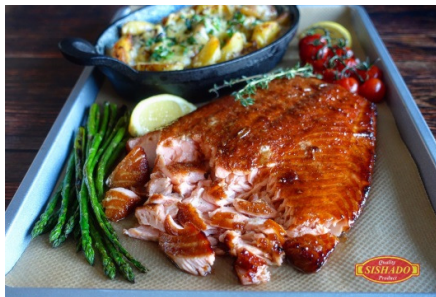


## Hot Smoke-Grilled salmon with Sishado marinade



Vorbereidingstijd: (10-15 min)  
Temperatuur: indirect 200C (392 f)  
Interne temperatuur 62-64 C (144 f)

### **Ingredienten:**

- 750 gram zalm
- 2 theelepels witte peper
- 90 ml Sishado Zoet-Zout marinade
- 30 ml marinade van Teriyake
- 2 theel. Knoflookpoeder
- Houtsnippers, appel, kers of beuk
- Vloeibare boter of antikleefspray
- Ceder plank / Grillrek
- Ziplock-diepvrieszak

### **Bereiding:**

1. Doe de zalm in een diepvrieszak met sluiting.
2. Doe de Sishado-marinade, knoflookpoeder, witte peper en de marinade van Teriyake allemaal bij elkaar en mix het goed.
3. Doe het mengsel op de zalm en verdeel het erover.
4. Leg de zalm met de huid naar boven zodat de zalm de marinade goed kan opnemen.
5. Sluit de diepvrieszak. Houd er rekening mee dat de lucht zoveel mogelijk eruit moet. (vacuüm werkt nog beter)
6. Laat de zalm minstens 4 uur in de koelkast liggen, hoe langer hoe beter.
7. Haal de zalm uit de koelkast.
8. Verwarm de BBQ voor op 200 C en bereid de BBQ voor.
9. Als de BBQ op temperatuur is, kun je houtsnippers op de houtskool zetten en ervoor zorgen dat de BBQ goed rookt voordat je de zalm erin plaatst.
10. Pak een grillrek / cederplank en smeer het in met een beetje boter of antikleefspray.
11. Grill de zalm ongeveer 10-15 minuten.
12. Bestrijk de zalm tijdens het grillen. Bestrijk het met de marinade (Sishado Zoet-Zout of BBQ marinade)
13. Bij 62 C is de zalm klaar.

Tip: Snijd de lente-ui in dunne ringen en strooi dit over de zalm (en eventueel wat gebakken uien voor wat knapperigheid).

Tip voor een bijgerecht:

- Gegrilde asperges en kerstomaten.
- Aardappelschotel met room, broccoli, basilicum, ui en kaas.