



ZALMFOREL

met Orzo, Mangosalsa en Waterkerspesto

INGREDIËNTEN

ZALMFOREL

- 1 Zalmforel van ongeveer 1 kg
- 100 gr. Grate Goods AllBrine Nr.1 kruidenmix
- 1 Citroen
- 1 Fles goede witte wijn

INGREDIËNTEN

ORZO EN MANGOSALSA

- 300 gr. Orzo
- 2 Prei
- 100 ml. Olijfolie
- 1 Citroen
- 1 Mango
- 2 Tomaten
- 1 Rode ui
- 1 Rode peper
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 50 gr. Pijnboompitten
- 75 gr. Waterkers

BENODIGDHEDEN

- Napoleon Infusion Board cederhout
- Kernthermometer
- Staafmixer met hakmolentje

BEREIDING ZALMFOREL

Bereid de AllBrine kruidenmix volgens de verpakking: 100 gram Grate Goods AllBrine op 1 Liter water en laat de zalmforel voor ongeveer 3-4 uur pekelen in de mix. Spoel daarna de zalm heel goed af en dep de vis droog. Voor een optimaal resultaat laat je de zalmforel ongeveer een uurtje in de koeling onafgedekt drogen. Vul de zalmforel met de in plakken gesneden citroen.

Neem je cederhouten Infusion Board en leg deze op de barbecue. Zet alle branders aan en zet de plank in brand. Zodra de plank begint te roken, draai je de branders lager zodat je een lagere omgevingstemperatuur krijgt. Leg de zalmforel op de plank en giet de witte wijn in de groeven. De plank moet flink blijven roken en je moet de warmte erin blijven houden zodat de witte wijn langzaam verdampt.

De vis is klaar bij een kerntemperatuur van 50 graden. Ook kan je dan gemakkelijk het velletje bloot leggen.

BEREIDING ORZO

Terwijl de vis gaart bereidt je de orzo op een aparte pit.

Kook de orzo in een pan met ruim kokend water in circa 10 minuten gaar. Giet de orzo af en zet apart.

Halveer beide preien in de lengte, spoel schoon onder de kraan en snijd de prei tot aan het donkergroene gedeelte in halve ringetjes. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime pan en stoof de prei met een deksel op de pan in circa 10 min. gaar. Meng de gestiefde prei door de orzo en breng op smaak met een beetje zout.

BEREIDING MANGOSALSA

Maak de mango schoon en snijd deze in blokjes. Snijd de tomaten in parten, verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaten in blokjes. Pel en snipper de ui heel fijn. Snijd de rode peper in ringetjes.

Meng de mango, tomatenblokjes, ui en de rode peper met een scheutje olijfolie extra vierge.

BEREIDING WATERKERSPESTO

Maal voor de waterkerspesto de Parmezaanse kaas en de pijnboompitten fijn in het hakmolentje van de staafmixer. Voeg de waterkers, de rasp en het sap van de citroen en 50 ml. olijfolie toe en maal het geheel fijn tot pesto. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Meng de mango, tomatenblokjes, ui en de rode peper met een scheutje olijfolie extra vierge.

SERVEREN

- Schep de orzo op borden en leg een stuk van de zalmforel erop.
- Schep de mangosalsa erop en lepel de waterkerspesto erbij.

SMAKELIJK!