

# BBQ



# BBQ

BBQ

WORKSHOPS

BY WIM BLOEMEN



## Zalm van de cederhoutenplank Bobby Flay Style

### Ingrediënten

Roze zalm met of zonder vel  
Peper  
Zout  
Cederhouten plank  
Mosterd  
Lichtbruine suiker

### Bereiding

Week de cederhouten plank ruim van tevoren in water.

Portioneer de zalm indien je mooie porties per persoon wil geven. Laat hem heel als je dit niet belangrijk vindt.

Kruid de zalm met peper en zout en smeer hem in met een laagje mosterd. Doe er dan de lichtbruine suiker over, dat mag redelijk royaal.

Warm de cederhouten planken voor op de BBQ met de logo kant naar beneden. Als de plank een beetje begint te roken haal je ze van de BBQ, ze is nu klaar om te gebruiken. Leg de zalm nu op de voorverwarmde logo kant van de plank.

Plaats de plank op de BBQ op matige hitte (160-180°C) en bak de zalm gedurende 10-12min tot de gewenste bakwijze.



wim@burn-bbq.be  
0496 724 845

[www.burn-bbq.be](http://www.burn-bbq.be)

Find us on  
[facebook](#)