



Campari-zalm



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 1/2 kilogram zalmfilet (met het vel, liefst in één stuk, anders zo groot mogelijke filets)
1 kilogram grof zeezout
440 gram suiker
1 eetlepel zwarte peper (grofgemalen)
2 eetlepels jeneverbessen (gekneusd)
1 1/2 kopjes dille (grofgesneden)
2 eetlepels citroenschil (geraspt)
125 ml campari
60 ml wodka
toastjes
1 potje zure room
zalmkaviaar

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom het zout met de suiker, de peper, de jeneverbessen, de dille, de citroenschil, de Campari en de wodka.
- 2.** Neem twee lange vellen plasticfolie en leg ze overlappend op het werkblad voor je. Neem de helft van je zoutmengsel en schep het op het plastic, in het midden. Leg hierop je zalmfilet(s), met het vel naar beneden. Schep dan de rest van het mengsel over de zalm. Verpak nu de zalm volledig en strak in de folie. Leg de zalm in een diepe ovenschaal die groot genoeg is. Leg er enkele zware objecten op (bv. tetrabricks melk). Zet 48 uur in de koelkast.
- 3.** Draai de zalm elke 12 uur om. Haal de zalm dan uit de folie (het is normaal dat er veel vocht in de schaal zit, dat mag je weggieten).
- 4.** Dep volledig schoon met keukenpapier.



- 5.** Snij de zalm met een scherp mes in dunne plakjes en serveer deze op een mooie houten plank.
- 6.** Serveer met toastjes, zure room en eventueel zalmkaviaar.