

Zalm op plank

Ingrediënten:

- 1 zalmoot (2 personen)
- 4 el honing
- 1 rode ui
- 2/3 wijnglas jus d'orange
- 1 el sojasaus
- 1el Knoflookpoeder
- 1 tl gemberpoeder
- peper & zout naar smaak
- 1/2 wijnglas witte wijn
- 2 plakjes citroen

Bereidingswijze:

Neem een afsluitbaar plastic diepvrieszak en meng daarin de honing, rode ui in ringen gesneden, jus d'orange, sojasaus, knoflookpoeder, zout & peper, gemberpoeder en de witte wijn.

Doe de zalmoot erbij en sluit het goed af. Laat de zalm ruim een uur marinieren in de koelkast.

Leg de zalm na het marinieren op een nat doorweekte cederhouten plank, leg de twee plakjes citroen er bovenop en leg de plank met zalm 15 tot 20 minuten (kerntemperatuur 45 graden) op de BBQ met gesloten deksel bij 200 graden.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter