

Zalmbonbons van de BBQ met mango-limoensaus

👤 6 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 hele zalmzijde op de huid (1 kg)
- Onbewerkt zeezout
- Kolenboertje pepermix
- gedroogde chipotle
- Rasp van 1 citroen
- Rasp van 1 limoen
- Mango-limoensaus
- 1 rijpe mango
- 1 limoen, sap en rasp
- 2 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Rookplank
- Scherp fileermes of uitbeenmes
- Kernthermometer
- Staafmixer met mengbeker
- Fijne rasp (microplane)
- Appel- of kers rookchunks (Optioneel)



1. Steek de BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 125 graden met een volledig indirecte opstelling, voeg optioneel appel of kers rookchunks toe voor extra rooksmaak.
2. Snijd de zalm in gelijkmatige bite-size blokjes van ongeveer 4 bij 4 centimeter.
3. Bestrooi de bonbons met een klein beetje zout, kolenboertje pepermix, gedroogde chipotle en de zest van een limoen.
4. Leg de zalmbonbons op de rookplank en zet deze indirect in de BBQ.
5. Laat de zalmbonbons warm roken en garen tot een kerntemperatuur van 45 graden.
6. Ondertussen maak je vast de saus. Ontdoe de mango van de schil en haal de pit eruit. Snijd deze in blokjes.
7. Doe de mango in de mengbeker van je staafmixer en doe hier de zest en het sap van een limoen bij.
8. Meng dit met de staafmixer tot een gladde puree.
9. Doe de mayonaise en crème fraîche erbij en meng het tot een mooie egale saus.
10. Bij 45 graden in de kern mogen de zalmbonbons van de BBQ.
11. Maak iedere zalmbonbon af met een beetje mango-limoensaus en wat limoenrasp.
12. Tip: Doe niet teveel saus op de bonbons, deze kan al snel overheersend zijn.
13. Zowel warm als koud een heerlijk hapje!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl