

Hot honey & bacon zalm

 6 personen  1.5 uur     Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 Hele zalmzijde
- 250 gr spekreepjes (of plakjes bacon)
- 2 rode pepers
- 2 witte uien
- 3 el honing
- 2 el bruine suiker
- Balsamico azijn
- The Rub Club Burnout rub
- Onbewerkt zeezout
- Bieslook (voor garnering)

Benodigdheden

- Skillet
- Spatels
- Kernthermometer

- Begin met het maken van de Hot Honey & Bacon jam;
- Snijd de pepers en uien fijn. Indien je plakjes spek hebt, snijd je deze in reepjes.
- Zet een skillet boven direct vuur op een BBQ van 140 - 150 graden. Maak alvast één kant indirect.
- Doe de spekreepjes in de skillet. Je hoeft geen vetstof toe te voegen; er zit van zichzelf al genoeg vet in het spek.
- Zodra de vetstoffen uit het spek vrij komen voeg je de fijngesneden peper en ui toe.
- Roer het door elkaar en bak het mengsel aan tot dat de uien glazig worden en de aroma's vrij komen.
- Voeg dan 2 el bruine suiker, een scheutje balsamico azijn en 4 el honing toe.
- Roer het goed door en laat het inkoken tot dat het een jam-achtige substantie vormt. Haal dan de skillet van het vuur.
- Maak de BBQ nu volledig indirect op 140 tot maximaal 150 graden.
- Bestrooi de zalm met een klein beetje onbewerkt zeezout, gevolgd door een mooie laag Burnout rub van The Rub Club.
- Bedek de zalm voorzichtig met de Hot Honey & Bacon jam
- Leg de zalm nu met behulp van twee spatels in het midden van de BBQ en laat garen tot een kerntemperatuur van 45 graden.
- Wanneer de kerntemperatuur bereikt is, haal je de zalm van de BBQ.
- Snijd hem in mooie, gelijkmatige moten. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal