



PASSIE
VOOR
AMBACHT



Huis gerookte zalm

Huisgerookte zalm, de trots van iedere ambachtsman!

Evlier heeft een ambachtelijke mengeling ontwikkeld om het hele jaar door gerookte zalm op een eenvoudige wijze en in optimale omstandigheden te bereiden. Het is immers af te raden om als professional licht gezouten vis uren te roken boven 5°C.

De mengeling bevat natuurlijke ingrediënten en heeft een heerlijk zachte rooksmaak.

Uw klanten zullen het verschil met industriezalm proeven en waarderen!

Ingrediënten:

40 à 50g Fishrub met rooksmaak per kg zalm

Bereiding:

- Verwijder voorzichtig de resterende graten.
- Verdeel de *Fishrub* langs beide zijden over de zalm en vacumeer hem.
- Laat de zalm ongeveer 20u in de frigo marineren.
- Neem de zalm uit en dep af met keukenpapier. De zalm hoeft niet te 'ontzouten': onze rub is perfect gedoseerd en er zijn geen suikers in aanwezig.
- Plaats de zalm gedurende 12u op een rooster, in de richting van het koelelement, om te drogen.
- Nu is de zalm klaar voor consumptie.