



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

ZALMPAKKET COURGETTE & PIJNBOOMPITTEN

INGREDIËNTEN:

1 moot zalm
1 scheut witte wijn
1 courgette
paar takjes dille
pijnpoompitten
EldurApi Fish herbs

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
Wood Wraps
slagerstouw

SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in witte wijn en water (50/50).

Doe dit een uur lang. Snijd ondertussen de courgette in dunne plakken en leg deze na het weken op de Wood Wrap.

Plaats de zalm hier vervolgens overheen. Bestrooi de zalm nadien met de Fish herbs en top af met dille en pijnboompitten.

Bind ten slotte de wrap dicht met slagerstouw en grill de Wood Wrap 15 minuten lang met indirecte hitte op 200°C.