



BAGEL

GEROOKTE ZALM

Ingrediënten:

2 zalmfilets met vel
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan-
Pepper
1 el suiker
160 gr zelfrijzend bakmeel
250 gr volvette yoghurt
1 ei
pul biber
EldurApi Fish herbs
2 el roomkaas
15 gr dille
1 groene ui

Benodigheden:

gietijzeren rooster
BBQ Flavour rookhout (geweekt)
EldurApi Fire herbs

Start met het marineren van de zalm met suiker, Japanese Smoked Salt en Fish herbs. Laat de zalm minstens twee uur rusten in de koelkast. Steek nadien de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 70 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats het gietijzeren rooster op het hoogste level in de multilevel lift.

Dep de zalm droog en rook de zalm gedurende 15 minuten op het gietijzeren rooster. Voeg het geweekte rookhout en Fire herbs toe met behulp van de woodchipper. Laat nadien de zalm rusten. Verwarm de YAKINIKU® nu tot 150 °C. Zodra de temperatuur bereikt is plaats je de pro set in de Kamado. Plaats hierna de heat deflector onderin en leg het gietijzeren rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Meng ondertussen een beetje zelfrijzend bakmeel in een kom met yoghurt en een beetje Japanese Smoked Salt. Kneed het deeg vervolgens tot bagelvormige cirkels en bestrijk met eigeel.

woodchipper
pro set

Kamado set up:

directe / indirecte hitte

Top de bagels af met Japanese Smoked Salt en pul biber. Rooster de bagels 20 tot 25 minuten op het gietijzeren rooster tot ze bruin en knapperig zijn.

Breng ondertussen de smeerkaas op smaak met Japanese Smoked Salt, Japanese Szechuan Pepper en fijngehakte dille. Meng goed door elkaar. Snijd ten slotte de bagel doormidden, besmeer met roomkaas en werk af met zalm en fijngesneden groene ui.

WIST JE DAT?

Het woord Bagel van het Jiddische “beygl” komt wat “ring” betekent? Dus als een bagel niet de vorm van een ring heeft, het geen bagel is. Hoewel bagels de vorm hebben die bij hun naam past, heeft het gat in het midden een heel belangrijk doel. Het gat vergroot namelijk het oppervlak van de bagel en zorgt ervoor dat er meer korst wordt gevormd waardoor de bagel sneller gaar is. Bovendien plaatsten bagelverkopers de bagels vroeger op een houten staaf om ze in de straten van de stad te verkopen, dus ook daarvoor was het gat zeer nuttig.