



Geroosterde Zalmfilet met Schotse whisky (4 personen)

Ingrediënten

- 1 kilo zalmfilet
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 eetlepel soyasaus
- 4 tenen gesneden knoflook
- zout en witte peper naar smaak
- 2 eetlepels Schotse whisky
- ½ eetlepel bruine suiker



Leg de *Plank* 1 uur in koud water. (Leg een gewicht op de plank zodat deze onder water komt te staan).

Leg de zalmfilet in een schaal. Meng alles en giet het over de zalmfilet. Marineer dit een half uur. Plaats de *CedarWood*

OvenPlank 10 min. in het midden van de oven op 180°C voorverwarmde oven. Nu wordt het hout licht geroosterd.

Haal de *Plank* uit de oven en wrijf hem dun in met olijfolie terwijl de *Plank* nog warm is. Plaats de zalm direct op de warme *Plank* en rooster de zalm in de oven. Na 20 min. kunt u de *Plank* direct uit de oven op tafel opdienen.

Na gebruik de plank reinigen met water en een spons/borstel en goed laten drogen, alvorens U de plank weer gebruikt.

Voor meer info en recepten: www.kokenophout.com