

Warm gerookte zalm met kruidencouscous

Ingrediënten (4 personen)

Zalm

- ~ 4 ons verse (wilde) zalmfilet
- zout, peper, beetje djintan en garam massala

Couscous

- max. 2 ons couscous
- bouillon naar keuze
- ¼ bos munt
- 1 bos peterselie
- ¼ bos koriander
- 1 citroen
- ca. 100 ml goede olijfolie
- peper uit de molen

Bereidingswijze

Zalm

- Je hebt hiervoor een rookpan nodig, ik gebruik weinig houtmot (max. één theelepel)
- De zalm van te voren in porties verdelen en licht kruiden.
- Rookpan voorbereiden met houtmot (en wat alu-folie voor eenvoudig reinigen)
- Zalm 45 tot 60 minuten roken, niet te vaak kijken, dat vertraagt het proces.

Couscous

- Kruiden fijnhakken
- Citroen uitpersen
- In een pannetje de couscous wellen in de bouillon, zoals aangegeven op de verpakking
- Peper, olie, citroensap en kruiden toevoegen, goed omscheppen en opdienen