



‘Loimulohi’

Oftewel: Zalm op een plank. In Scandinavië gebruiken ze dezelfde techniek al eeuwen voor het bereiden van vis. De Finnen noemen zalm die op deze manier is bereid ‘Loimulohi’. De vis werd opengesneden aan een stuk hout bevestigd en verticaal in de richting van de wind rond een vuur geplaatst. Niet alleen zalm, maar ook andere vissoorten kunnen op deze manier worden bereid.

Een zalmzijde is voldoende voor 10-15 eters

Ingrediënten

- Zalmzijde, of andere vis
- Rozemarijn of dille
- Grof zeezout & peper
- Citroen

Materiaal

- Onbehandelde houten plank.



Bereiding

1. Gebruik een plank die breed en lang genoeg is. De plank moet iets langer zijn dan de zalmzijde, zodat de plank tussen twee stenen te klemmen is.
2. Leg de zalm op de plank, ongeveer 20cm vanaf de bovenkant.
3. Bestrooi de zalm met peper en zout en leg de kruiden erop.
4. Snijd de citroen in dunne plakjes en verdeel over de zalm.
5. Bind de zalm met het keukentouw aan de plank. Gebruik hiervoor de spijkertjes aan de zijkant. Zorg dat alles goed vast zit, maar niet te strak.
6. Zet de plank tegen een driepoot bij het vuur of gebruik twee stenen of stammen om de plank overeind te houden. De zalm gaart door de stralingswarmte en de hete lucht die van het vuur komt. De rook voegt extra smaak toe.
7. Let op de citroen en de kruiden. Als deze verbranden, dan staat de zalm te dichtbij. De zalm wordt het lekkerst als het langzaam gaat.
8. Daar waar de zalm begint te zweten (een melkachtige afscheiding) is de zalm precies
9. goed. Als het dikste deel van de zalm stevig aanvoelt, is hij helemaal gaar.
10. Eventueel kun je een bruin korstje creëren door op het eind de zalm dicht bij het vuur te plaatsen

