Gepekelde zalm met hangop van yoghurt

Door Jan Boeren

Een mooi gerechtje van gepekelde zalm, hangop van yoghurt, diverse bereidingen van komkommer, wat mosterdzaad en ingelegde (zoute) citroen: we gebruiken het regelmatig als voorbeeld en oefenmateriaal voor de Workshop Bordopmaak. Maar hoe pekel je die zalm? Daar zijn wel wat verschillende manieren voor.

De simpelste manier is het pekelen met zout en suiker. Gebruik ongeveer 10% van het zalmgewicht aan zout en 15% aan suiker en gebruik zalm zonder vel. Heb je een vacumeerapparaat, doe dan zalm, zout en suiker in een vacuümzak, trek hard vacuüm en leg dat pakketje ongeveer een dag in de koelkast en je gepekelde zalm is klaar. Geen vacumeerapparaat: leg de zal in een platte bak, bestrooi aan alle zijden met zout en suiker en dek af met wat huishoudfolie. Daarna weer een dagje in de koeling en je zalm is klaar.

In een vacuümzak blijft de zalm overigens weken lang goed, mits gekoeld bewaard. Wil je de zalm nu consumeren, spoel hem dan af met koud water en dep droog. Nu kun je de zalm in de gewenste vorm snijden en serveren.

Extra smaak. er zijn verschillende mogelijkheden die je ook prima kunt combineren.

Doe ook wat bietensap bij de zalm. Hij wordt dan mooi rood en je krijgt een verdieping van smaak.

Pekelen met zout, suiker en veel dille levert de bekende gravad lacks op: de dille geeft een heerlijke smaak aan de zalm.

Zout, suiker en nog wat gedistilleerd werkt ook heel goed. Je kunt jenever of wodka gebruiken, maar ik geef de voorkeur aan anijsachtige drank zoals bijvoorbeeld een flinke scheut Pastis.

De garnituren zijn hangop van yoghurt, komkommerballetjes in zoetzuur, brunoise van de schil van in zout ingelegde citroen. De garnering is klaverzuring.

Een simpel en bijzonder smakelijk voorgerechtje.