



‘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.

Ingrediënten

- hele zijde zalm, rauw.
- rozemarijn
- zout & peper
- citroen

Materiaal

- Onbehandelde houten plank. Ideale afmetingen zijn 70 x 20 x 3 cm (l, b, d).
- Keukentouw of ijzerdraad (niet verzinkt en zonder plastic!)
Je kunt ook (zinkvrije) spijkers of houten pinnen gebruiken om de zalm op de plank te nagelen.



Bereiding

- 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.
- Bevestig de zalm op de plank met de staart naar boven.
- Breng de zalm op smaak met kruiden. De rozemarijn kun je er zo in steken.
- Snijd de citroen in dunne plakjes en verdeel over de zalm.
- Bind de zalm met het keukentouw aan de plank. Zorg dat alles goed vast zit.
- Zet de zalm bij het vuur en rooster hem in dertig tot veertig minuten. Zet de plank tegen een driepoot of gebruik twee stenen of stammen om de plank overeind te houden.
- Let op de rozemarijn, die mag niet verbranden. Gebeurt dat wel, dan staat de zalm te dichtbij. De zalm wordt het lekkerst als het langzaam gaat.
- Daar waar de zalm begint te zweten (een melkachtige afscheiding) is de zalm precies goed. Als het dikste deel van de zalm stevig aanvoelt, is hij goed.
- Eventueel kun je een bruin korstje creëren door op het eind de zalm dicht bij het vuur te plaatsen