

# סלמון בעישון ביתי חם עם סלסה אגסים ואבוקדו

ציוד:

ווק עם רשת (כמו של מנגל) בגודל תואם או סלסלות אידיי מבמבוק  
נייר אלומיניום

חומרים ל-2 מנות:

2 נתחי פילה סלמון (עם עור ללא עצמות) במשקל 150 גר' כל אחד  
4 כפות עלי תה לחליטה כגון ארל גריי או תה ירוק (לא חליטת פירות)  
5 כפות סוכר חום  
1 כוכב אניס שבור  
חופן גבעולי טימין או מעט עלי רוזמרין

לסלסה:

2 אגסי אנג'ו חתוכים לקוביות קטנות  
1 אבוקדו בשל חתוך לקוביות קטנות  
חופן עלי פטרוזיליה קצוצים  
מיץ וקליפה מלימון אחד קטן  
כף רוטב טבסקו  
שלוש כפות שמן זית טוב  
חצי בצל סגול קטן קצוץ דק  
מלח ופלפל שחור

הכנה:

- מכינים את המעשנת: בתחתית הווק מניחים שתי יריעות נייר אלומיניום ומשטחים לתחתית הווק. מפזרים מעל את הסוכר, עלי התה, כוכב אניס וטימין. מניחים את הרשת או סלסלות האידיי כך שישבו במרחק 15 ס"מ לפחות מתחתית הווק. משמנים קלות את הרשת ומניחים עליה את הדג כשהעור על הרשת. מתבלים את הדג במלח ופלפל. מדליקים אש בינונית מתחת לווק ומכסים היטב בנייר אלומיניום.
- מכינים את הסלסה: מערבבים בקערית את כל החומרים. טועמים ומתקנים תיבול במלח ופלפל.
- לאחר 15 דקות לערך בודקים את הדג. מוודאים כי הוא שינה את צבעו לאטום והוא מבושל. (ניתן להציץ פנימה ולודא וניתן גם להגיש עשוי למחצה)