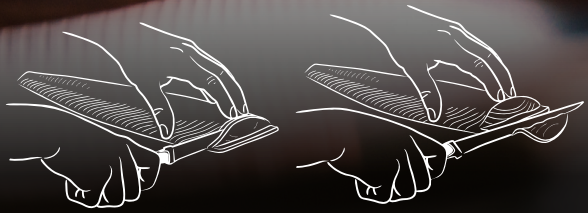
VOOR DE CRUCIALE BITE

Snij rechtstandig naar beneden, tot op de huid, plakjes van zo'n 0,5 cm dikte.. dikker mag ook. Snij vervolgens die plakjes los door het mes net boven de vetlaag van de huid horizontaal te bewegen. De 'koteletjes' die u dan krijgt laten de unieke smaak van Bawykov het beste tot zijn recht komen; aan de buitenkant een lichte rooksmaak en binnenin het mooie malse Bawykov zalmvlees, heerlijk!