

Lättgravad & Rökt Lax

Mycket gott recept och få det bästa av gravning & rökning i ett.



Ingredienser är beräknad på 1kg lax (öring, regnbåge, röding).

2 msk	Salt utan jod
2 msk	Socket
1 msk	krossade vitpepparkorn
1 000 gr	Lax, Regnbåge, Öring, Röding
1 knippe	Färsk dill

Gör så här:

Krossa vitpepparkornen i mortel, tillsätt salt & socker och blanda. Klappa in kryddorna i fisken ordentligt. Lägg fisken i en plastpåse och sedan in i kylan i 24 timmar. Vänd på påsen regelbundet under tiden.

Efter 24 timmar tar ut fisken och skrapa bort kryddorna och torka den torr, låt fisken ligga kvar i kylan under natten.

Rökningen:

Rök den försiktigt på runt 70 grader i röken och vänta tills fisken fått en innertemperatur på ca: 65 grader.

Man kan själv välja vilken innertemperatur man vill ha: Ca 55 grader blir den lösare i konsistensen. Ca: 65 grader fastare.

Smaklig måltid!