

# Filet Royal (røget Filet)

Filet Royal (røget Filet) – Borniak Røgeovn

## Ingredienser:

- Svinekam
- Køkkensalt
- Nitritsalt
- Sukker

## Saltlage:

- Saltlage: pr. l. vand = 15 Baumé-grader
- Salt (evt. ½ alm. Salt og ½ nitritsalt) 180 gram
- Sukker 20 gram

## Fremgangsmåde:

- Saltningen, modningen og tørring foregår i køleskab. (2-5 °C)
- Start med at rense svinekammen godt for ben og spæk.
- Fjern Sølvhinden.
- Saltlage: Salt og sukker opløses helt i vandet.
- Kødet lægges i lagen. (skal være helt dækket)
- Efter 24 timer tages kødet op.
- Kødet snøres. Eller puttes i kødnet
- Udvandes i ½ Time.
- Tørrer i ca 2 døgn til den er tør i køleskab – Har du en blæser til din Borniak røgeovn så giv den 3-4 timer ( måske lidt længer pga fugtighed i vejret ) så er den tør og klar til røg
- Røgning i WSM Koldrøges (max. 25 °C) 25 – 35 timer alt efter hvor røget du vil ha det.
- Røgning i Borniak Koldrøges (max. 25 °C) 12 – 16 timer
- Modner uindpakket i 1-5 dage efter røgning i køleskab, men kan straks spises
- 

