

# Hamburgerryg

Hjemmelavet Hamburgerryg – Borniak BBDS-150 BBQ

## Ingredienser:

- Flæskesteg – Kamsteg
- Salt – Nitritsalt
- Brun farin

## Saltlage Pr liter vand:

- 100 gram salt (50 g salt og 50g nitritsalt)
- 11,66 gram brun farin

## Fremgangsmåde:

- Start med af fjerne huden og det øverste lag fedt, lad 2-3 mm fedt side på fileten
- Lav saltlagen salt og sukker skal være helt opløst og den skal kunne dække fileten helt under saltning
- Stik salt nu fileten
- Salttid 3 døgn i køleskab ved 5 grader
- Stoppes i net og hænges til tørre i køleskab ved 5 grader
- Tørretid gerne 1-3 døgn til det er tørt for ellers tag det ikke imod røgen
- Efter tørring skal det røges ved halvvarm røg 50 grader i ca 3 timer

Med hensyn til stiksaltning der bruger jeg en injektor / sprøjte som på billedet nedenunder de kan se ud på mange forskellige måder der er en anden model [her](#). Stiksaltningen forgår ved at man suger saltlagen ind i sin injektor / sprøjte også stikker nålen ind i kødet forskellige steder, når man sprøjter det ind trykker man på sprøjten når man er ved at hive nålen ud af kødet igen.

