

Koldrøget Laks

Nem opskrift på Koldrøget laks

Du skal bruge:

500 Gr. Brun sukker (Brun Farin)

130 Gr. Groft Salt

Dette blandes sammen

-Fisken dækkes med sukker/salt blandingen

stilles i køleskab ca. 12 timer eller natten over.

Skylles under rindende vand og duppes tør

Stilles tilbage på køl i ca. 12-24 timer til overfladen føles tør.

Pensels med Jack Daniels Whisky før røg og efter røg

Koldrøges derefter ca. 12 -16 timer eller mere hvis der ønskes en kraftigere røgsmag

