

Koldrøget Cuvette

Koldrøget Cuvette – Borniak UW-150

Ingredienser:

- Cuvette

Saltlage pr liter vand:

- 150 gram salt (1/2 nitrit)
- 25 gram brun farin
- 2,5 gram Ankerkraut 9 peber
- 3 laurbærblade pr liter
- 6,25 G Captain's Luck bbq rub eller anden god rub

Fremgangsmåde:

- Start med at lave saltlagen
- Rens cuvetten for sener og fedt
- Læg den nu ned i saltlagen Alt salt og sukker skal være helt opløst og det skal dække cuvetten helt
- Salt tid: 2 døgn
- Efter de 2 døgn tør cuvetten og læg den på køl til tørre
- Tørretid: 2 døgn
- Røgning 3*8 timer i Borniak røgovn har du en alm røgovn skal du mindst fordoble tiden
- Modning i køleskab 2-5 dage
- Dette er modnet i køleskab i 3 dage og vacuumpakket og lagt tilbage på køl

