

Ost

Skæreost

Skorpen skæres af osten og den lægges på en rist i røgeovnen.

Røges ved 40gr. I 50-60 minutter

Det er vigtigt at røgudviklingen er god, før osten lægges på en rist i røgeovnen.

Varmrøget Brieost

Brug 1 hel ikke for moden brieost.

Brieosten røges ved 40 gr. I 50 – 60 minutter

Det er vigtigt at røgudviklingen er god, før osten lægges på en rist i ovnen

Sæt evt. både skæreost og brie i ovnen samtidig.