

Varme røget makreller - 2

Varme røget makreller – Borniak UW-150

Ingredienser:

- Makreller
- Salt

Fremgangsmåde:

- Tørsaltet dem med masser af salt i bugen og lade dem så ligge 2-4 timer skyl dem så godt og tør dem med køkkenrulle
- Lage dem derefter på en rist i køleskab for at tørre videre i mindst 6 timer gerne 24 timer..
- Tænd røgeovnen og sæt fisken ind så den lige kan tørre godt igennem mens ovnen varmer op.
- Når den når 80 grader tilsættes røgsmuld jeg bruger elletræ, bøg eller en blandning af begge kan også bruges
- Efter 5-10 minutter sættes temperaturen ned til 50-60 grader hvor de skal røges mellem 1 ½ time og 2 timer.
- Efter de er færdig røget er de spiseklar

