

Varmrøget Laks

UDSTYR

Borniak uw-150 røgeovn

INGREDIENSER

1,5 kg laks, Side med skind. Skal have været nedfrosset min. 24 timer inden brug for at slå evt. parasitter ihjel og derefter optøet

85 g salt

85 g rørsukker

Røgesmuld, enten rødel eller bøg

SÅDAN GØR DU

Start med at skylle laksen i koldt vand og dup den derefter helt tør enten med køkkenrulle eller et viskestykke

Bland salt og sukker i en skål. Placer laksen i et fad og fordel sukker og salt ud over laksen. Man kan også vakuumpakke laksen eller pakke den ind i folie

Lad nu laksen trække i køleskabet i 6-7 timer. Skyl derefter laksen grundigt i koldt vand, så alt overskydende salt fjernes. Tør laksen igen og lad den stå udækket i køleskabet i et par timer for at tørre helt

Nu skal laksen røges i røgeovn. Den skal røges ved Ca. 75 - 80 grader.

Jeg plejer at røge den Ca. 4 timer, . Jeg røger i en Borniak røgeovn hvor det er lidt nemmere at styre varme og røg.

Laksen placeres på grillristen, det kan være en fordel at bruge et nonstick net, så laksen ikke sidder fast på risten.

Server laksen direkte fra røgeovnen, eller brug den til at lave en lækker lakserilette.

