

# Varmrøget Torskerogn

**Varmrøget Bukser (torskerogn også kaldt vikinge kaviar) – Denne varmrøget rogn er virkelig lækre og blød og kan smøres på brødet**

## **Ingredienser:**

- 1 par bukser ca 300 – 400 gram pr bukser
- Salt
- Vand

## **Fremgangsmåde:**

- Lav en 10% saltlage 100 gram salt pr liter vand
- Læg bukserne i lagen i ca 2 timer
- Tør dem forsigtigt
- Læg dem nu i røgovnen der står på 75° og giv dem ca 2 timer med røg (rødel)
- Lad dem køle af og velbekomme

