

Varmrøget kylling

Varmrøget kylling med hvidløg – Borniak BBDS-150

Ingredienser:

- En hel kylling
- Salt
- Brun farin
- Hvidløgs granulat
- Laurbærblade

Saltlage pr liter vand:

- 92 gram salt
- 25 gram brun farin
- 5 gram hvidløgs granulat
- 1 stk laurbærblad

Fremgangsmåde:

- Lav saltlagen husk der skal være nok til at dække kyllingen helt.
- Kyllingen ordnes og fin renses hvis der skulle være noget
- Kyllingen ligges i saltlagen og sættes på køl ved 5 grader
- Saltnings tid er ca 2 1/2 døgn ved en kylling på 1350 gram
- Efter saltning skal den tørre i ca 2 døgn
- Så skal den røges ved 60-75 grader i 3-4 timer til kyllingen har fået en lysebrun farve, jeg bruger en blanding af bøg og rødøl 50/50
- Denne her fik 20 min ved 200 grader i ovnen bagefter røg

Kyllingen skal tilberedes færdig i en ovn, grill, sous-vide, eller koges indtil 75 grader i kerntemperatur

