

Varmrøget laks

Ingredienser:

- 1 hel side laks.
- 30 g. fint salt
- 5 g. brun farin
- 5 g. peber mix
- 0,5 g. timian
- 2 g. hvidløg
- 0,5 g. merian



Fremgangsmåde:

Klargør laks og skær den ud i passende stykker og lig dem i et fad eller på en stor tallerken.

Bland alle krydderier sammen i en lille skål og drys dem ud over laksestykkerne. Sørg for at krydderierne er jævnet fordelt laksestykkerne.

Lad dem salte 20- 40 minutter. (Jeg plejer at gøre min røgeovn klar imens de salter. Den tid det tager at klargøre røgeovnen passer ca. men den tid laksestykkerne skal salte.)



Når laksen er saltet, lægges de på en slip-let grillmåtte sprøjtet med bage spray eller penslet med olie.

Oven indstilles til 75° og røgen startes ca. 30 minutter efter laksen er kommet i ovnen.

laksen varmrøges i 1,5-2 timer eller til den er gylden og mør. Gerne til en kernetemperatur på 62-64°.