

Varmrøget makrel

Ingredienser:

20 stk makreller

100 g. fint salt

20 g. brun farin

40 g. peber mix

4 g. timian



Fremgangsmåde:

Fileter og rens makrellerne for blod og urenheder. Lig dem i et fad eller på en stor tallerken. Bland alle krydderier sammen i en lille skål og drys dem ud over makrellerne. Sørg for de bliver jævnet fordelt ud over hele fileterne.

Lad dem salte i 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 makrellerne skal salte.)



Oven indstilles til 75°C til 100°C og røgen startes ca. 15 minutter efter de er kommet i oven.

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

Makrellerne varmrøges i 1,5 time eller til de er gylden og møre. Gerne til en kerntemperatur på 62-64°.