

Varmrøget sild

Ingredienser:

30 stk. sild

100 g. fint salt

20 g. brun farin

20 g. peber mix

10 g. hvidløg.



Fremgangsmåde:

Klargør sildefileterne og lig dem i et fad eller på en stor tallerken.

Bland alle krydderier sammen i en lille skål og drys dem ud over sildene, vend sildene rundt et par gange så alle sider får salt blandingen.

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

Oven indstilles til 78-85° og røgen startes når silden kommer ind i oven.

Når sildene er saltede, tørres overskydende salt væk og de lægges på en slip-let grillmåtte sprøjtet med bage spray eller penslet med olie.

Sildene varmrøges i 1-1,5 time eller til de er gyldne og møre.

De kan nu spises med det samme eller opbevares i olie med laurbærblade og hele peberkorn. Holdbarheden er ca. 14 dage på køl.

