

Varmrøget laks m/ sauterede urter, sursød stegte friske hyben og røgeostcreme.

Fremgangsmåde

1. Laksen lunes i ovnen i ca. 10 minutter ved en temperatur på 165 grader.
2. Røgeostcreme: Røgeost røres blidt med creme fraiche (18%), og pyntes med radiseskiver.
3. De friskplukkede hyben halveres og renses grundigt. Sauteres let på en pande i lidt smør til de er møre (2-3 minutter), et par spiseskefulde rørsukker kommes på. Når de er lyskarameliserede tilsættes et par spiseskefulde vineddike - koges op og server!

Facts:

- En røget fisk kan sagtens holde sig 1 uge i køleskab og tit længere endnu.
- Traditionelt er det de fede fisk, man røger, da røgen binder sig til fedtet
- Varmrøgningen er en hurtigere proces. Her kommer temperaturen op over 75 C.
- Kødet bliver mere løst og saftigt ved den højere temperatur og den kortere røgetid

Ingredienser

Varmrøget laks
Røgeost
Creme Fraiche 18%
Radiser
Hyben
Smør
Rørsukker
Vineddike

