

Kippers



10 rensede sildefileter

Per liter vand

25 g salt

20 g brun farin

2-4 løg, skåret i skiver

5-7 laurbærblade

Atamon

Kog saltlagen med farin, løg og laurbærblade og lad lagen køle af. Sildene skal trække 1 døgn i lagen og skal derefter tørres køligt i døgn.

Kold røges på fint bøgesmuld og gerne med en kraftig røgudvikling. Røges 3 gange, på 8-12°, med en varighed på 5 timer. Skal trække et par timer mellem hver røgning.

Olivenolie opvarmes til 100° i nogle minutter sammen med allehånde og nelliker. Afkøles til 80° og hældes i et skoldede glas med Atamon. Når rapsolien er afkølet, kommes sildene i glasset.

Kilde: inspireret af FB, Hjemmerøgeriet, Annette Nørgaard

22.11.2020