

RØGET ØRRED PÅ BÅL

Af Finn John Carlsson

Vi vil **forsøge** at ryge et par sider ørred over bål.



Ingredienser:

2 sider ørred (ca. 6 pers.)

Evt. krydderurter

2 træplanker

Et utal søm eller tyndt jernbånd

Ørreden renses, hoved og finner skæres fra.

Fisken fileteres.

Alle ben fjernes (evt. med en laksetang). Det er vigtigt, at alle ben kommer ud, da der helst ikke skal være "overraskelser" i et røget stykke fisk.

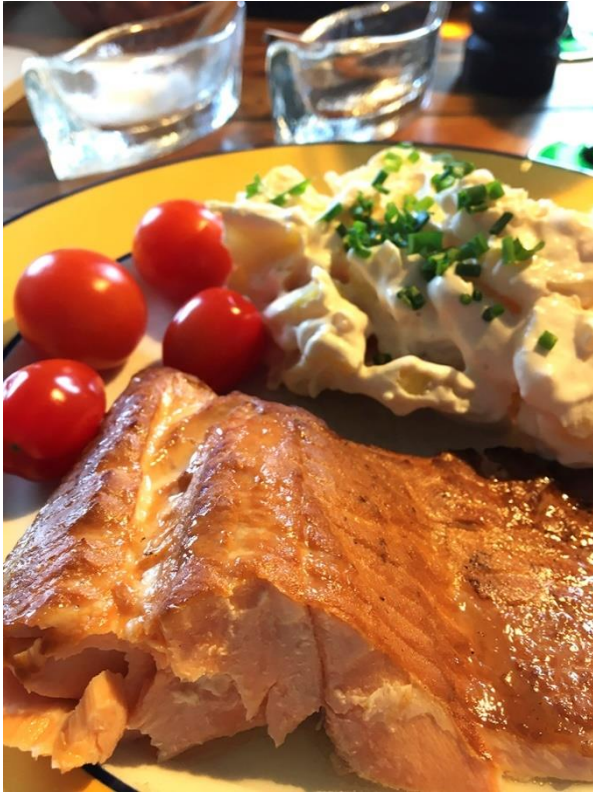
Fileterne sættes på en planke med søm eller jernbånd.

Krydderurter kan evt. sættes på, sammen med fisken.

Planken sættes skråt, en vinkel på ca. 70° i udkanten af bålet.

Efterhånden skulle fisken gerne begynde at tage farve og efter omkring 45-60 min. skulle den røgede ørred være klar. Prøv evt. forsigtigt at tage en lille prøve fra det tykkeste sted.

Fileten tages af planken, skindet pilles af og den røgede laks er klar til at spise. Til laksen kan anbefales en hjemmelavet kartoffelsalat med frisk purløg og nye tomater.



HJEMMELAVET KARTOFFELSALAT

Ingredienser:

2-3 kg kogte kolde kartofler skåret i tynde skiver. (ca. 6-8 pers.)

1 liter creme fraiche (fedt-procenten bestemmer du selv). Kan erstattes af skyr eller fromage frais.

4 spsk. Mayonnaise

2 fintrevet løg

Salt/peber

2-4 spsk. citronsaft (kan udelades)

Pynt: Purløg og cocktailtomater

Eventuelt 1-2 tsk. Karry

Kog kartoflerne på forhånd og lad dem køle helt af.

Bland creme fraiche, mayonnaise og fintrevet løg

Krydr godt med salt og gerne hvidløgspeber

Finsnit de kogte, kolde kartofler i creme fraiche-dressingen

Smag til med salt og peber.

Anret i en fin skål, gerne af glas.

Pynt med halve cocktailtomater og purløg.

Kartoffelsalaten kan yderligere pyntes med agurketern