



Kaldrøkt Laks

Kaldrøking er egentlig en form for konservering. Men mest av alt smaker det kjempegodt, og det er enkelt å gjøre selv, bare du er litt tålmodig. Konstruksjonen til en kaldrøker er enkel, og med kram snø som byggmateriale, er det enda enklere.

En laks i to filetskiver
(bruk gjerne oppdretslaks
fra butikken)
Et bål
En stokk (ca 50 cm.)
Einebær-bar eller granbar

Slik gjør du:

Grav en grøft på ca 3 meter (2 om du gjør det i snøen). Det er en fordel om du graver denne i en skråning. Lg tak over grøfta så det blir en tett kanal. Øverst i grøfta lager du en kasse eller en liten "snøhytte" hvor du henger laksefiletene med kjøttet ut over kjeppen. Det er viktig at boksen/"snøhytta" er så tett som mulig. Nederst tenner du et bål. Når bålet er stabilt legger du på einerbærbusker slik at det dannes mye røyk. Denne leder du så godt det lar seg gjøre inn i kanalen. Det er en fordel om du bygger kanalens åpning som en trakt for å hjelpe røyken inn. Bruk annet materiale enn snø her, så det ikke smelter så fort. Etter ca 4 timer er laksen klar.

Tips:

Legg på einerbærkvister med jevne mellomrom etter at flammene tar seg opp for å skape mye røyk inn til laksen. Vokser det ikke einerbær der du holder til kan du bruke granbar. Røyken avkjøles på veien opp i kanalen. Stikk et hull i snøhytta en gang i blant for å sjekke at det er tykt med røyk der. Husk å tette hullet igjen. Bruker du fersk fisk er det lurt [fryse den ned og tine den opp igjen før du røker den.

