

Roken van forel
Techniek roken

Aantal personen: 1

Ingrediënten; 1 Forel * Peper uit de molen * Zout 1 Peterselie, takje ½ Laurierblaadje	Materialen; Snijplank Rookoven Rookmot Rooster
Werkwijze; 1. Bestrooi de buikwand van de forel met de peper en het zout. – Vul de holte af met een takje peterselie, een ½ laurierblaadje. 2. Breng de rookoven op 110°C. – Plaats de forel op het visrooster met de buikholte naar boven. 3. Leg 2 theelepeltjes rookmot op het rookplateau. – Plaats deze op de brander. 4. Schuif het rooster met de forel in de oven. – Sluit de oven direct af. – Rook de forel in ongeveer 8 minuten gaar. 5. Controleer de gaarheid.	Aanvullingen;

Bron: