

# RÅD FÖR ANVÄNDNING AV DORORÖKEN

**OBS. Elda ur Röken ordentligt innan första rökning.**

Rekommenderad röktemperatur är mellan 60 och 80 grader. Rimmat sidfläsk läggs med köttssidan ned, d.v.s. svålen upp. Fläsket tar till sig smaken bättre då. Röktid 3-3,5 timmar vid 5 cm tjocklek på fläsket. En liten skinka tar ungefär 5 timmar att röka vid 60-80 graders värme. Detta är den temperatur som används vid s.k. varmrökning. Produkterna blir då kokta samtidigt som de röks.

Fisk kan läggas på gallret eller hängas i röken. Om man väljer att lägga fisken på gallret blir resultatet bäst om fisken buk placeras nedåt samt att man skär ett snitt längs fiskens rygg och saltar snittet. Av värmen drar saltet in i fisken på ett bra sätt.

Du kan använda dig av grillkol, briketter eller ved när du röker. Fyller man lådan med grillkol brukar det räcka för 5 timmars rökning. Med ved måste du fylla på oftare. Alved eller ved av lövträd är vanligast att man använder.

Du bör vara sparsam med alspån i spånlådan och lägga i ett ca 2 cm lager av enris, samt duscha på med lite vatten i lådan. Detta förhöjer röksmaken på ett bra sätt och förhindrar att köttet blir torrt. Du kan också lägga några kvistar enris direkt i eldlådan.

Lycka till med rökningen.

