

Røget torskerogn



2 torskébukser
1½ l vand
1 stjerneanis
2 allehånde, hele
1 kvist timian, frisk
2 laurbærblade
5 hele peberkorn

Remolade og dressing

2 spsk mayonnaise
2 spsk Piccalilly

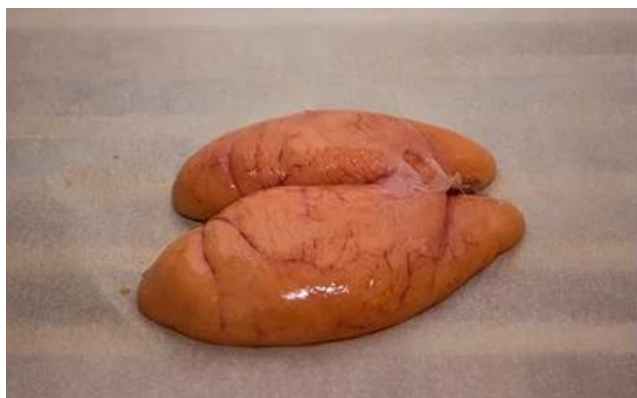
Anretning

Blandet salat
Rugbrød
Frisk stenbiderroغن, kan udelades.
½ dl olivenolie.
1 øko citron, revet skal
1 øko citron, saften

Torskébukser

For at sikre, at bukserne ikke går i stykker, skal de først pakkes ind i bagepapir, som rulles rimeligt stramt om bukserne og dernæst rulles i stanniol, hvor enderne strammes godt til. Grunden skyldes, at roغن er omgivet af en meget tynd hinde, som ikke må gå i stykker når de tilberedes. Kog vandet op sammen med krydderierne

og læg pakken i. Skru ned for blusset til under medium og lad bukserne småsimre i 25-30 minutter.



Start din kuglegrill og læg en grillstarter i bunden af grillen. En foliebakke med grillflis og røgpulver placeres oven på grillstarteren og grillristen lægges på plads.

Nu lægges de kogte bukser på grillstarteren og efter et par minutter begynder røgningen. Lad bukserne røge i 1-2 timer, indtil de har opnået den farve du ønsker.

Skær dem dernæst ud i skrå skiver af ½ cm som svitses kort på en pande i olie inden servering.

Remoulade og dressing

Bland mayonnaisen og Piccalillyen sammen til en remoulade. Bland olivenolien og citronsaften og smag til med salt og peber.

Ristet Rugbrød

Skær rugbrødet ud i meget tynde skiver. Den nemmeste metode gøres ved, at lade rugbrødet delvist fryse. Smør et tyndt lag olivenolie på hvert stykke rugbrød og bag dem i ovnen ved 180° i 15 minutter, eller indtil de er sprøde.

Anretning

Placer først noget sprødt salat på en tallerken. Kom et par skiver rugbrød og nogle skraver røget torskerogn rundt om. Hæld lidt dressing udover og kom lidt remoulade og eventuelt frisk stenbiderrogn ved. Drys til sidst lidt revet citronskal henover.

Kilde: inspireret af gastromad.dk
12.02.2020