

Bradley lämminsavulohi

Lohifilettä, runsaasti karkeaa merisuolaa, pippuria.

Bradley – savustin (katso lisätietoja

http://kauppa.savustintukku.fi/product_catalog.php?c=24



Savustusbrikettejä, parhaat lohelle ovat, tässä järjestyksessä: omenapuu, kirsikkapuu ja leppä.

Lisänä raikasta salaattia, uusia perunoita ja vaikka sienimuhennosta.

Levitä lohifileiden päälle runsaasti merisuolaa. Laita jääkaappiin ja jäähdytä 30-45 minuutin ajan.

Ota lohet kaapista, kaavi suola pois niiden päältä veitsen lappeella. Rouhaise myllystä pippuria päälle, tai ripottele varovasti valmista pippurirouhetta.

Laita fileet savustimeen. Anna lämmön nousta. Savustusaika riippuu kalan määrästä, yksinäinen kirjolohifilee valmistuu noin tunnissa, täysi kaapillinen paksua merilohifileettä (noin 7,5kg) kestää noin 4-5 tuntia savustua.

Voit käyttää lihalämpömittaria varmistamaan kypsyyden. Kun kalan sisälämpötila on saavuttanut vähän yli 60°C, on se kypsää