

# Hemrökt regnbåge

**Alldeles nyrökt regnbåge, med doft av alspån, och serverad med färskpotatis och gräddfilssås... Visst vattnas det i munnen!**

## **Ingredienser:**

Portionsbitar av regnbåge/ lax, eventuellt en hel filésida, inte för stor

## **Till såsen:**

gräddfil, mängd enl. behov

dill

salt

svartpeppar

färspressad citronsaft

ev. honung (*prova honung från Trälshult, som vi säljer i mån av tillgång!*)



## **Gör så här:**

Börja med att salta fisken lätt och lägg i kylskåp över dagen (ca 8 timmar).

Gör iordning såsen i förväg: blanda gräddfil med finklippt dill, lite salt och peppar och runda av smaken med citronsaft och varför inte lite Trälshultshonung!

Tänd grillen och värm till hög värme. Enklast är om man har en gasolgrill, där man enkelt reglerar temperaturen, men alla typer av grill går bra.

Placera en aluminiumbricka med alspån direkt på grillen och ett grillgaller cirka 15-20 cm ovanför alspånsbrickan.

Lägg fiskbitarna/filén på översta gallret och om möjligt sänk värmen till "medelhög".

Nu börjar rökningen: det ska ryka mycket om alspånen och rökningen tar cirka 30 minuter, plus/minus 10 minuter beroende på mängden fisk och tjockleken på fiskbitarna/filén.

Kolla fiskens utseende efter 20 minuter: fisken är klar, när färgen börjar övergå från rosa till gyllenbrunt och det sipprar ut lite klar vätska/fett på ytan.

*Servera med kokt färskpotatis och gräddfilssås samt gärna en grönsallad.*