

Røget lammekølle.

Lammekøllen udbenes, behold skank benet på.

Køllen snøres og lægges i en kold lage af:

1 l. vand, 50 gram salt, 25 gram nitritsalt, 25 g farin, lidt hvidløg, rosmarin og timian. (husk, krydderurterne skal koges i ca. 5 minutter).

Lammekøllen saltes i 7 dage, udvandes i 12 timer i koldt vand, tørres i et rent klæde og hænges til tørre i 3 dage ved max. 14 grader ved en luftfugtighed på ca. 70%.

Koldrøges min. 2 gange i ca. 10-12 timer.

I lage den _____

Op af lage den _____

Udvandes den _____

Tørring den _____

1. Røgning _____

2. Røgning _____

Færdig produceret _____