

Rimma i saltlag

1/2 dl salt till 1 liter vatten. Vispa tills saltet löses upp. Koka upp och låt kallna innan fisken läggs i. Att rimma i saltlag ger en jämnare sälta. Låt filén ligga i saltlagen i minst 30-60 minuter.

Låt öven frysta filéer rina i saltlag.

Vill man ha en lite "rundare" smak, tillsätt 1/4 dl socker.

2. Låg tillagningstemp

Vid en ugnstemperatur på 100-125° tillagas fisken på ett skonsamt sätt och man får ett saftigt resultat. Vid så låg temperatur fortsätter inte fiskens temperatur att stiga, efter det att fisken tagits ut ur ugnen.

48°C

Digital termometer – din bästa vän när du tillagar fisk! Med en innertemperatur på 48-52 grader, vet man att fisken är klar. Så enkelt!