

Cleek - Saltlage til sprængt kød

En almindelig saltlage.

Kødet saltes mere eller mindre alt efter hvor længe det ligger i lagen.

En "fersk marineret" kylling fyldes med væske. I saltmarineret kød trækker saltlagen væsken ud af kødet og tilføjer smag af salt og krydderi i en kemisk proces: "osmose".

Saltlage blandinger i %

Kød 8% blanding = 80 g salt til 1 ltr. vand

Fisk 4% blanding = 40 g salt til 1 ltr. Vand

Grønt 3% blanding = 30 g salt til 1 ltr. Vand

Sukker 25 g pr ltr. Vand (2 spsk.)

Ingredienser til en 8 % blanding:

4 liter vand

320 gram salt

100 gram sukker

Evt. Krydderier, se længere nede i opskriften.

Fremgangsmåde

Kog vandet op - tilsæt alle ingredienserne og rør. Køl ned til stuetemperatur.

Stilles i køleskabet så det bliver helt kold. Alle bakterier skal bekæmpes og kødet skal være helt koldt når det kommer i den kolde lage. Kødet skal dækkes helt med lagen.

Et hurtigt alternativt

En saltlage med salt, sukker og tørrede krydderier ikke friske krydderier.

Opløs salt og sukker i koldt vand brug en stavblender. Tilsæt de tørrede krydderier.

Krydderier til det meste

Brug rigeligt med krydderier eller grønt, hak dem groft. Husk at de friske krydderier skal koge med i vandet for at undgå jordbakterier.

En hvilken som helst kombination kan bruges f.eks.:

Løg, gulerod, selleri, hvidløg, peberkorn, persille, timian, laurbær, purløg, rosmarin...

Krydderier til svinekød

Salvie, hvidløg, enebær, ristede korianderfrø, brun farin, enebær

Krydderier til fjerkræ

Citronbåde pres saften ud over kødet, Estragon.

Krydderier til fisk

2 citroner i skiver, 60 gram dild, 6 fed hvidløg.

Generelle marineringsstider

Marineringsstiden er vigtig, for lang tid og det bliver for salt.

Hellere marinere for lidt end for meget.

Små stykker kød saltes et par timer. Store stykker kød saltes op til flere dage.

Sørg for at marinere kødet et godt stykke tid før det skal tilberedes.

Lagen får således en mulighed for at trænge godt ind i kødet.

Hel kylling, 1 kg : 4-6 timer - 1,5 kg - 2 kg: 8-12 timer

Kyllingebryster: 2 timer

Kalkun, hel, 4 kg - 7 kg: 24 timer - over 7 kg: 24-36 timer

Kalkunbryst: 12-18 timer.

Fiskefilet, tynde: 1 time - **og steaks** over 2,5 cm: 6-8 timer

Svinekoteletter, 3-5 cm tykke: 2 timer

Flæske-, nakkesteg i et helt stykke, 2 kg: 12 timer