

Saltning av kött

Torrsaltning

1 kg	stek
4 msk	grovsalt (Havssalt)
2 msk	finsalt
2 msk	strösocker
1 tsk	svartpeppar (krossad)

Låt stå svalt i 2 dygn (48 timmar). Ju längre tid köttet ligger i saltlaken desto saltare blir köttet. Spola av med kallt vatten.

Torka av och häng ut mot en norr- eller västervägg, 3-4 veckor. Torktiden förlängs om det är frostnätter så att köttbitarna fryser. Strimla köttbitarna så torkar köttet fortare!

Saltlake

Till torrkött (10%-ig)

Mängd	Ingredienser	Gör så här
10 liter 1 liter/	vatten grovsalt (Havssalt)	Kokas och låt kallna
4 1/2 kg	nöt- eller renkött (stick snitt intill benet)	Häll över saltlake som bör täcka köttet. Låt stå svalt i 19-20 timmar. Ju längre tid köttet ligger i saltlaken desto saltare blir köttet. Torka av och häng ut mot en norr- eller västervägg, 3-4 veckor. Torktiden förlängs om det är frostnätter så att köttbitarna fryser. Strimla köttbitarna så torkar köttet fortare!

Till rökning eller Souvas (8%-ig)

Mängd	Ingredienser	Gör så här
10 liter 8 dl	vatten grovsalt (Havssalt)	Kokas och låt kallna
4 1/2 kg	nöt- eller renkött (stick snitt intill benet)	Häll över saltlake som bör täcka köttet. Låt stå svalt i 19-20 timmar. Ju längre tid köttet ligger i saltlaken desto saltare blir köttet. Torka av och rök eller stek tunna skivor (Souvas) snabbt i stekpanna på plattan.