

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Rygning af ål

Vi har tre byggegrunde i Rødding ved Spøttrup. De ligger i et udbygget kvarter og er de sidste byggegrunde i området, det er nogle år siden vi købte dem og det var oprindelig meningen at vi ville bygge på dem, men indtil videre afventer de og i mellemtiden har vi givet naboen lov til at have sine heste (ponyer) gående og græsse på arealet. De er ikke lige til at gå til, der skal laves lidt jordarbejde, men ellers er det i et dejligt område ved Mors og tæt på Spøttrup Borg med nogle helt fantastiske fuglereservater og masser af muligheder for nogle gode ture. Vi købte dem af jyske bank der havde dem liggende fra en entreprenør konkurs og fik 3 grunde for 2's pris. Jo der blev rigtigt handlet. Den ene grund har vi givet Lars og Neel, med den betingelse at de skal bygge hus på den.

Når man nu skal til at ryge kan man lige så godt ryge et par stykker eller 5. Når ålene er afslimet og renses husk at skære ca. 5 cm. længere bagud end gattet, lægges de i en saltlage ca. 1½ ltr. vand og 150 gr. salt pr. kilo ål i ca. 10 timer pr. pundål. Efter saltningen skylles ålen godt og tørres med køkkenrulle. Her er efterfølgende lufttørring ikke nødvendig, da fisken skal tørres i ovnen.

Røgeovnen opvarmes til 90 grader. Ålen hænges ind og flammerne dæmpes. Når der er gået ca. 45 min. kommes røgesmuld på, trækken dæmpes, men ikke mere end at der holdes en temperatur på ca. 70 grader i 1 time. Når timen er gået kommes der mere røgesmuld på og der lukkes næsten helt tæt, således at temperaturen falder, men røgudviklingen foresætter. Ålen røges nu yderligere i ca. 2½ time ved 50 grader, under hensyntagen til størrelse.

**NB.:** Hvis ovnen er for kold, ruller bugkanterne på ålene sig indad og hvis ovnen er for varm, ruller de sig udad. Man kan evt. dyppe ålene i lunkent vand inden de hænges ind i ovnen. Bugkanterne skulle helst have strakt sig i løbet af en ½ time.

# Jarl & Jettes opskriftkort

