

Jarl & Jettes opskriftkort

Røgsalt

Som musiker i Slangerup Amateur Theaterforening spillede jeg både alene men også med orkester. Jeg havde to hjælpere fast til den årlige revy, det var Kristian på basguitar og Mikkel på trommer. Det var to meget unge drenge som oprindeligt spillede på guitarer, men som jeg fik overtalt til at udskifte instrumenterne til hhv. bas og trommer. Vi havde en fast øvedag en gang om ugen med solisterne og så efter behov hjemme hos mig hvor jeg havde et klaver i underetagen, vi fik sammen skabt meget god musik og jeg har stadig bånd fra øveaftenerne/dagene som jeg ynder at sætte på i en stille stund, nogle gode musikere som blev fascineret af revymusik og musik fra 30-40-50erne.

Jeg har i flere af mine opskrifter nævnt røgsalt, jeg ved det er svært at få fat i, men det kan købes i specialforretninger der handler med krydderier samt i Citti-Tyskland og i City Gross-Sverige, hvor jeg køber det. Men afledt af det har jeg forsøgt at fremstille det selv om end det ikke er lige så røget som det jeg køber,men:

1 kg groft eller fint salt fordeles på en bakke der passer til røgovnen (jeg har flere men den jeg bruger til fisk er flad og ikke så høj) derefter bruges en god bøgesmuld og det rygges ved jævn varme i 2 x 20 min, mellem rygningerne vendes saltet, det afkøles og hældes på patentglas og er derefter klar til brug.

Jarl & Jettes opskriftkort

Røgsalt

