



**Narvi**<sup>®</sup>

RÖKRECEPT FÖR FYRA ÅRSTIDER



VÅR:

**Narvi**<sup>®</sup>

## Rökt oxspett med chilismörsås

För fyra personer

800 g	oxytterfilé
8	plommotomater
4	små rödlökar
1	zucchini
1 msk	olja
	salt
	svartpeppar från kvarnen
2 msk	krossad vitlök
4	spettpinnar
	en stekpanna
	alspån

Putsa köttet och skär det i tärningar, ca 3 x 3 cm.

Skölj plommotomaterna och zucchini. Skala rödlöken och skär zucchini i tärningar, ca 3 x 3 cm.

Trä upp plommotomater, bitar av oxytterfilé, zucchini och rödlök växelvis i valfri ordning på spett.

Bryn oxspetten snabbt i olja i en stekpanna på hög värme och smaksätt med salt, peppar och vitlök.

Lägg oxspetten i Narvi-rökugnen och rök spetten med alspån i 30 minuter i mild rök. Lägg upp de rökta oxspetten på ett serveringsfat med eklövssallad eller ruccola på botten.

Tillsätt en skvätt balsamvinäger och garnera med hackad persilja.

Servera med chilismörsåsen vid sidan av.

Som dryck rekommenderar jag mineralvatten eller ett kraftigt rödvin av Cabernet Sauvignon-druvan.

## Chilismörsås

3	äggulor
150 g	smör
1 dl	kryddbuljong
1 msk	tomatpuré
1 tsk	chilipulver
	salt
	svartpeppar från kvarnen

Tillaga kryddbuljongen först. Till den behövs ½ dl rödvin, 2 msk ättika, 1 tsk basilika, 5 persiljestjälkar, 1 dl köttbuljong.

Blanda ihop ingredienserna och koka i 15 minuter. Sila buljongen och blanda sedan ihop med äggulorna. Sjud kryddblandningen och äggulor i ett rostfritt kärl över vattenbad under omrörning tills buljongen tjocknat och skummet har sjunkit ned.

Lyft upp ur vattenbadet och vispa upp kryddbuljongen. Blanda ner smör som rörts smidig och tillsätt tomatpuré, chilipulver. Smaksätt med salt och svartpeppar.

Såsen kan tillagas i god tid före servering. Serveras rumsvarm.



SOMMAR:

**Narvi**<sup>®</sup>

## Rökt rosmarinsik med stuvad purjopotatis.

För fyra personer

800 g	sikfilér (å 200 g)
2 msk	smör
	salt
	svartpeppar från kvarnen
2 msk	grovhackad mandel
4	färska kvistar av rosmarin
	alspån

Välj sikfilér som är lika stora från huvud till stjärt för att sikfilérna ska stekas så jämnt som möjligt och hålla sig saftiga. Skär bort en bit av magdelen och stjärten vid behov. Ta bort de långa benen på sikfiléns framsida. Smaksätt ryggsidan och magdelen med salt och svartpeppar. Strö över grovhackad mandel på magdelen. Pensla magdelen med smöret och lägg på rosmarinkvistarna. Lägg sikfilérna med skinnsidan nedåt i Narvi-rökugnen och rök med rökspån i 15 minuter i varm rök. Lyft försiktigt upp de rökta sikfilérna med en stor stekspade och lägg upp på ett folieark. Linda in sikfilérna i foliearket. Låt filérna steka ytterligare 10 minuter i Narvi-rökugnen och servera i foliepaketet på ett träunderlag. Bjud den rökta rosmarinsiken tillsammans med stuvad purjopotatis, rågbröd och smör. Som dryck rekommenderar jag mineralvatten eller ett kraftigt vitvin av Chardonnay-druvan.

## Stuvad purjopotatis.

400 g	kokt potatis
1	purjolök
2 msk	smör
2 msk	vetemjöl
3 dl	matlagningsgrädde
	salt
1/2 dl	finhackad dill
1/2 tsk	malen muskotnöt

Skala och skär purjolöken i skivor. Smält smör i en kastrull, tillsätt purjolök, fräs ihop tills purjolöken blivit mjuk, men ej fått färg. Tillsätt vetemjöl och varm matlagningsgrädde i små omgångar under omrörning. Smaksätt med salt och muskotnöt. Låt sjuda under lock i 15 minuter och rör om då och då. Tillsätt klyftad potatis. Smaksätt med finhackad dill och låt sjuda i 5 minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt.



HÖST:

**Narvi**<sup>®</sup>

## Rökt renkött på spett med rönnbärsgéle.

För fyra personer

800 g	renytterfilé
100 g	kålrot
100 g	palsternacka
100 g	morot
100 g	kantareller
2 msk	smör
	salt och svartpeppar från kvarnen
2 dl	skogsbärsbalsamico
4	spettpinnar
	en stekpanna
	alspån

Putsa renköttet och skär det i tärningar, ca 3 x 3 cm.

Rengör rotfrukten (kålrot, palsternacka, morot) väl med rotfruktsborste.

Koka al dente i 15 minuter i saltat vatten.

När rotfrukten har svalnat så skär dem i tärningar, ca 3 x 3 cm.

Trä upp rotfrukt, kantareller och bitar av renkött växelvis i valfri ordning på spett.

Bryn renspetten i smör i en stekpanna till de har fått färg och smaksätt med salt och svartpeppar. Pensla renspetten med skogsbärsbalsamico.

Lägg renspetten i Narvi-rökugnen och rök spetten med alspån i 15 minuter i mild rök så att köttet är lite rosa inuti.

(Förläng röktiden om du vill ha ett helt genomstekt kött.)

Lägg upp renspetten på ett serveringsfat, servera med äppel-sellerisallad och rönnbärsgéle.

Som dryck rekommenderar jag mineralvatten eller ett kraftigt rödvin av Syrah-druvan.

## Äppel-sellerisallad

2	äpplen
1	selleri
4 dl	majonnäs
1	citron
	salt och svartpeppar från kvarnen
2 msk	hackad persilja

Rengör och skala sellerin. Koka sellerin i saltat vatten tills den är mjuk, låt svalna.

Skala äpplena och ta ur kärnhuset med en äppelborr. Skär äpplena och sellerin först i tunna skivor och sedan i tunna tändsticksstrimlor.

Pressa över citronsaft på de strimlade äpplena.

Rör om och tillsätt majonnäs. Smaksätt med salt och vitpeppar.

Smaka av och garnera med hackad persilja.



VINTER:

**Narvi**<sup>®</sup>

## Rökt innanlår av ren med sås av stenmurklor och Koskenkorva-vodka

För fyra personer

800 g innanlår av ren  
2 msk smör  
salt  
krossad svartpeppar  
krossade enbär  
en stekpanna  
alspån

Innanlår som styckats upp från en renstek (à 250 - 400 g/bit).  
(Bind ihop renköttet lätt med fiskargarn så att steken får en rund form.)  
Innanlåren av ren bryns i smör i en stekpanna runt om, låt sedan svalna.  
Smaksätt genom att massera in salt och svartpepparkross samt enbär.  
Lägg köttet i Narvi-rökugnen och rök med alspån  
i 40 minuter i mild rök så att köttet är lite rosa inuti.  
Lägg upp köttet på en träbräda och linda in i ett folieark  
och i en handduk, låt vila i 5 minuter.  
(Köttet kan även genomstekas i folien om man så vill. När det får vila en stund  
i folien rinner inte kötsaften ur när man skär upp steken.)  
Servera med stenmurkelsås och ugnspotatis.  
Som dryck rekommenderar jag mineralvatten eller ett kraftigt rödvin av Carmenère-  
druvan.

## Koskenkorva-stenmurkelsås

200 g stenmurklor (förbehandlade /burk)  
1 lök  
4 dl viltbuljong/ (köttbuljong)  
2 dl grädde  
2 msk smör  
2 msk vetemjöl  
4 cl Koskenkorva-vodka

Grovhacka stenmurklorna med en kniv. Skala och finhacka löken.  
Smält smör i en kastrull, tillsätt stenmurklor och hackad lök.  
Rör om en stund och tillsätt Koskenkorva.  
Tillsätt vetemjöl och het viltbuljong under omrörning.  
Koka på låg värme i 15 minuter. Tillsätt grädde och koka upp.  
Smaka av och tillsätt eventuellt mer salt.



# Narvi®

## TIPS OCH RÅD FÖR NARVI-RÖKNING

När man röker olika slags råvaror ska man tänka på råvarans stektid och temperatur.

Temperaturmätaren på rökugnens lock visar temperaturen enkelt och rökens styrka kan lätt regleras genom tryckutjämningsventilen, men man ska komma ihåg att vara försiktig.

Det finns gott om anvisningar för smaksättning, men det kräver lite arbete om man vill uppnå ett bra resultat och för att maten ska bli en njutning.

Arbetet belönas alltid bland vänner allt efter egen smak.

Det bästa är att hitta de råvaror, kryddsätt, röktider och den temperatur som man själv tycker passar bäst.

Vid kryddningen av olika slags råvaror bör man tänka på produktens känslighet, förstekning, mörning, marinerung, infrysning, färskhet.

Jag rekommenderar att man kryddar fisk lite lätt innan rökningen, eftersom fiskens känslighet och färskhet bäst kommer fram på det sättet.

Fisken blir inte för torr och salt under Narvi-rökning.

Av fisk kan man få en mycket aromrik smakupplevelse.

Vid rökning av fisk varierar temperaturen mellan +70 – +90 grader.

Jag rekommenderar att krydda allt kött efter bryning genom att massera in kryddorna i köttet väl när det har svalnat och att låta köttet vila en stund.

Köttet blir inte hårt och torrt under Narvi-rökning utan saftigt och läckert.

Temperaturen kan variera mellan +80 – +110 grader.

Marinerade produkter saltas efter rökningen.

Temperaturen kan variera mellan +65 – +100 celsiusgrader.

När man röker råvaror en lite längre tid kan temperaturen till en början vara hög för att efter 15 minuter sänkas ned till +65 grader.



***Narvi***®

NARVI OY  
Yrittäjätie 1 A,  
FIN-27230 Lappi, Finland  
Tel. +358 (0)2 837 86 500  
Fax +358 (0)2 837 86 510  
[www.narvi.fi](http://www.narvi.fi), [narvi@narvi.fi](mailto:narvi@narvi.fi)