

Så här sätter Du ihop Röklådan:

Börja med att skruva fast handtagsknoppen med tillhörande vita ventilationsreglage. Följ sedan anvisningarna nedan.

Så här förbereder Du fisken:

- Rensa fisken, men låt huvudet sitta kvar.
- Skölj och torka ur fisken.
- Salta fisken och se till att fisken är torr innan du påbörjar rökningen.

Bruksanvisning:

1. Strö ett tunt lager Fladen Rökspån (ca 4 matskedar) i fördjupningen i botten på lådan. **Tips:** Prova att klippa ett par enriskvistar över spånen, för att förstärka smaken.
2. Placera droppskyddet ovanpå rökspånet, för att skydda mot droppande fett.
3. Lägg fisken på gallret och sätt gallret på plats i lådan. Vid större fiskar används bara det undre gallret.
4. Lägg på locket och fäst med låsanordningarna på sidan.
5. Häll på T-Sprit i de båda behållarna (brännarna).
6. Ställ brännarna i vindskyddet och tänd på.
7. Placera röklådan ovanpå vindskyddet.

Lite tider:

Större fisk som Öring och Stor Aborre: ca 30-40 minuter

Mindre fisk som Sill och Strömming: ca 12-15 minuter

Fisken är klar när Du kan lossa ryggen.

Recept: *Tips till andra användningsområden.*

Rökta Kycklingbröst (4 personer)

Fyra stora kycklingbröst. Gärna majskyckling. Lättsalta 30 min innan rökning. Rökes ca 20 min för att få rökkarakter. Pensla kycklingen med Glazesåsen och stek dem i ugnen ca 20 min 180-200 °C tills de blir lite krispiga. Serveras med Sibbes BBQ-sås.

Glazesås

2 msk flytande honung
2 msk kikkoman soya
1 msk koncentrerad apelsinjuice
1 msk olivolja
1 st krossad vitlöksklyfta
salt och peppar

Sibbes BBQ-sås

Detta recept är avsett för fler än 4 personer då konserver endast finns i stora förpackningar. Koka såsen och frys sedan ner i mindre portioner för framtida bruk.

8 st	paprikor	2 st	burk krossade tomater
4 st	vitlöksklyftor	1 st	burk chilipulver 25g
4 st	gula lök	6 msk	soya
1 st	flaska ketchup 500ml	8 msk	rödvinsvinäger
1 st	flaska chilisås 500ml	3 dl	socker

Värm en kastrull med lite olja. Häll i den hackade paprikan, vitlöken och chilipulvret. Låt fräsa i tre min. Häll i resten och låt puttra i 60 min. Smaka av med salt, peppar och vinäger.

Sallad med rökta Pilgrimsmusslor (4 pers)

12-16 st stora pilgrimsmusslor
1 st ruccolasallad i bunt
2 st hela lime
2 msk pinjenötter
samt några gula och röda tomater

Dressing

1/2 msk äpplecidervinäger
1 tsk kikkoman soya
2 msk olivolja
1/2 pressad vitlöksklyfta
samt några droppar piri-piri
salt och peppar

Lättsalta pilgrimsmusslorna ca 20 minuter innan rökning. De kan rökas individuellt men de är enklare att hantera om de träs på ett spett. Rök dem ca 10 min. Blanda sallad och dressing och anrätta på en tallrik. Musslorna kan ätas ljumna alternativt kan de även grillas en stund efter rökningen.

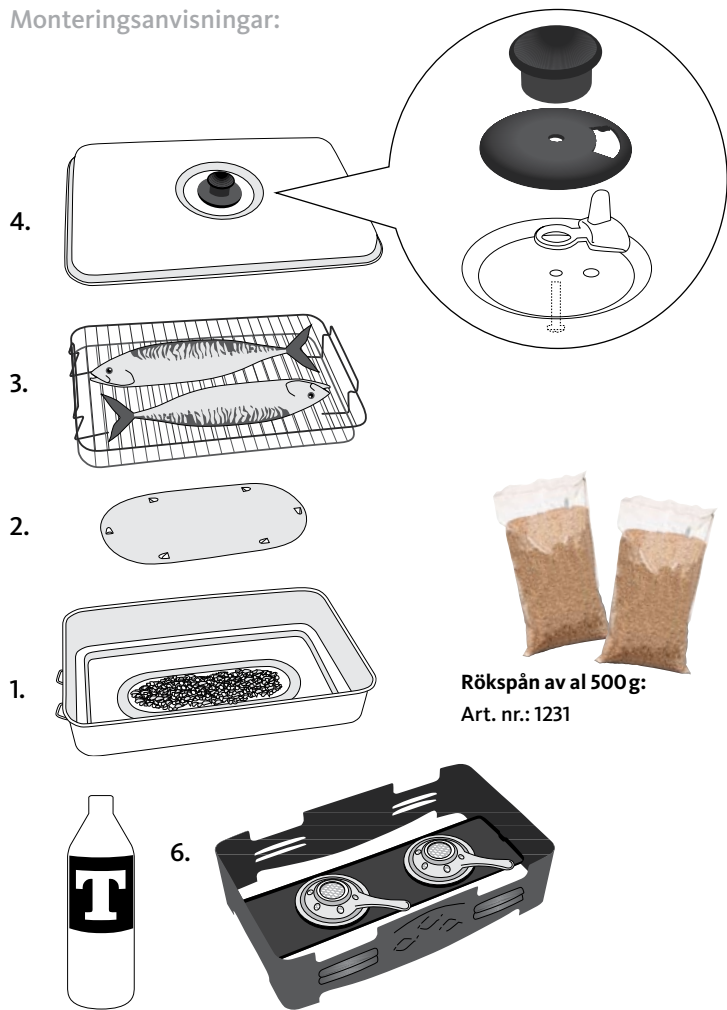
Smaklig måltid

Hälsningar

Leif & Sebastian Mannerström

www.sjomagsinet.se

Monteringsanvisningar:



Här bakom döljer sig ett par riktigt goda recept!

Röken består av följande delar:

- Lock med ventilationsreglage.
- Tvåvånings rökgaller.
- Rostfri dropp-plåt.
- Röklåda.
- 2 st regleringsbara brännare.
- Vindskydd för brännare.



Tänk på följande:

- Använd alltid röklådan utomhus och under tillsyn.
- Röklådan blir mycket varm.
- Fyll inte på brännarna så länge de är tända eller är varma. Brinntid ca. 30 min. Tänk på eldfaran!
- Rengör röklådan, gallren och dropp-plåten noga efter varje användning. **Tips:** Använd aluminiumfolie i botten för enklare rengörning.

FLADEN®

Alla kan fiska.

Fladen Fishing AB, Honungsgatan 5, 432 95 Varberg
Tel 0340-62 00 05 • Fax 0340-62 00 14
www.fladenfishing.se

FLADEN®
OUTDOOR

RÖKLÅDA

Bruksanvisning & Recept