

Zalm-Forel roken.

Zoals in de twee voorgaande verslagen hebben jullie kunnen lezen hoe we Zalm-Forel hebben gevangen op de [Biestse Oevers in Brabant](#) . In dit verslag een foto reportage gemaakt door me moeder tijdens het roken van de Zalm-Forel door me vader.



Staps gewijs zien jullie hier hoe me vader die heerlijke Zalm-Forel bereid.

***De Forel krijgt eerst een zoutbad.
Waar die de tijd krijgt om op smaak te komen.
Daarna worden ze op de pennen geregen.
Om te kunnen hangen in de rookoven.***



Zalm-Forel roken

Geschreven door Marcel Mos



De vissen worden in de rookkamer gebracht.



De vissen worden in de rookkamer gebracht.



Na 1 of 1 1/2 uur gaan de deuren open.



De vissen worden in de rookkamer gebracht.



Zalm-Forel roken

Geschreven door Marcel Mos



Van geen de Zalm Forellen de rook oven uit en ze zijn klaar om te eten.



Maar dat is niet het geval, moet de vis eerst gefileerd worden.



En dat doet na als volgt:



Eind resultaat een mooie rose Zalm-Forel filet.

Zalm-Forel roken

Geschreven door Marcel Mos



Publiek heeft de mogelijkheid om Zalm-Forel roken te proeven.