



## SAVUSTUSLAATIKKO

### Savustusohje

Laita laatikon pohjalle tasainen kerros leppähaketta savustusaineeksi n. 2dl/kg.  
Väriä saadaan lisäämällä katajanoksa tai 1-2 sokerinpalaa.

Rasvapelti asetetaan leppähakkeen päälle.  
Tämän jälkeen savustettavat suolistetut, mutta suomustamattomat kalat asetetaan ritilälle.  
Nosta ritilä nostinrautoja käyttäen laatikkoon rasvapellin päälle ja työnnä liukukansi paikoilleen.

Sytytä tulisija tai grilli.  
Aseta savustuslaatikko tulisijan tai grillin ritilän päälle ja pidä tuli tasaisena savustettaessa.  
Liian voimakas tai epätasainen tuli voi polttaa kalat ja savustuslaatikon piloille.

Savusta kaloja 20-50 minuuttia kalojen koosta ja tulen voimakkuudesta riippuen.  
Kalat ovat kypsiä kun evät ja selkäruodot irtoavat helposti.

Kun kalat ovat kypsiä, nosta savustuslaatikko pois tulisijalta.  
Avaa kansi ja nostinrautoja käyttäen nosta ritilä kaloneen savustuslaatikosta.

Puhdista savustuslaatikko, rasvapelti ja ritilät aina käytön jälkeen veden kanssa huolellisesti hankaamalla. (esim. karhunkieli, patapata tms.)

### **Turvallisuusohjeet:**

*Muista käyttää pannulappuja ja patakintaita, koska laatikko on kuuma savustettaessa. Anna laatikon jäähtyä hetki ennen kannen avaamista. Sillä varmistat, ettei pohjalle mahdollisesti jäänyt palamaton hake pääse leimahtamaan. Vältä laatikon avaamista savustamisen aikana. Jos laatikko on kuitenkin avattava, pidä kasvot riittävän kaukana leimahdusvaaran vuoksi.*