

Saltfisk

Recept: Per Nikolaus "Nicke" Nutti

Foto: Bianca Brandon-Cox



Fisk	Valfri mängd	Rensa fisken och lägg i grovsalt inuti buken på fisken.
Grovsalt	0.5 dl / kg fisk	Lägg fisken omlott i en plasthink. När plasthinken är fylld med fisk läggs på en tyngd på så att lagen täcker fisken. Låt stå i ungefär i 5 dygn. Efter 5 dygn är saltfisken färdig att ätas.