

Rensning af stenbiderrogn

Fjern de største hinder og læg resten af rognen i en stor skål med iskoldt vand. Pisk kraftigt med et metalpiskeris, til hinderne slipper og sætter sig på piskeriset. Tag hinderne af piskeriset og fortsæt processen indtil der kun er ganske få "flimser" tilbage i vandet. Hæld det meste af vandet fra og fyld en ny omgang iskoldt vand i skålen. Der skal være dobbelt så meget vand, som rognen fylder. Når vandet er faldet til ro, vil æggene synke til bunds. Det smarte er, at man nu kan hælde vandet forsigtigt fra, så de sidste små hinder forsvinder ud sammen med vandet. Er der stadig nogen tilbage gentages processen. Hæld rognen i en trådsigte og lad den dryppe af. Salt rognen, mens den stadig er i sigten. Saltet gør, at rognen smider den sidste væde. En tommefingerregel er, at man salter stenbiderrogn, som man vil drysse salt på et æg. Men er du usikker kan du gå ud fra at 200 g rensset stenbiderrogn smages til med ca. ½ tsk. salt. Stenbiderrogn skal opbevares og serveres koldt.

Beregn 50 – 100 g rogn pr. person til forret.

Det er vigtigt at rognen renses meget fint, da hinderne fordærver rognen hurtigere. Så jo bedre rognen er rensset, desto længere holdbarhed har den. I køleskab ved max. + 4 ° C., holder rognen sig i 3 dage. Stenbiderrogn kan også fryses, men det er bedst at nedfryse usaltet. Når man så skal bruge stenbiderrognen, tages den ud fra frost og hældes op i en sigte med det samme. Når den er tøet langsomt op, saltes den. Rør lidt rundt med en ske. Saltet gør, at rognen smider det sidste væde, og så er sprødheden i rognen så tæt på det friske rogn, som den kan blive.