



Gravad lax

Ingredienser:

- 1 kg lax med skinn och ben
- 1 dl strösocker
- 0,5 dl salt
- 100 g fänkålsdill/dill (grovskuren)
- Skal av 1 st sköljd citron (ej det vita)
- 25 g gräslök (finhackad)
- ½ msk vitpepparkorn (grovkrossad)
- ½ msk rosépeppar (grovkrossad)

Gör så här: Ta bort benen på laxen men låt skinnet sitta kvar. Dela på mitten. Blanda socker, salt och peppar. Gnid in fiskens båda köttidor med lite vatten så att blandningen börjar vätska sig. Strö på dillen, gräslöken och det rivna citronskalet. Plasta väl och låt ligga i 2 dagar. Vänd 5-6 gånger under tiden. Skulle man göra dubbelt så mycket (2 laxidor), lägger man ihop filéerna med den tjocka delen mot den tunna delen.

Lycka till!