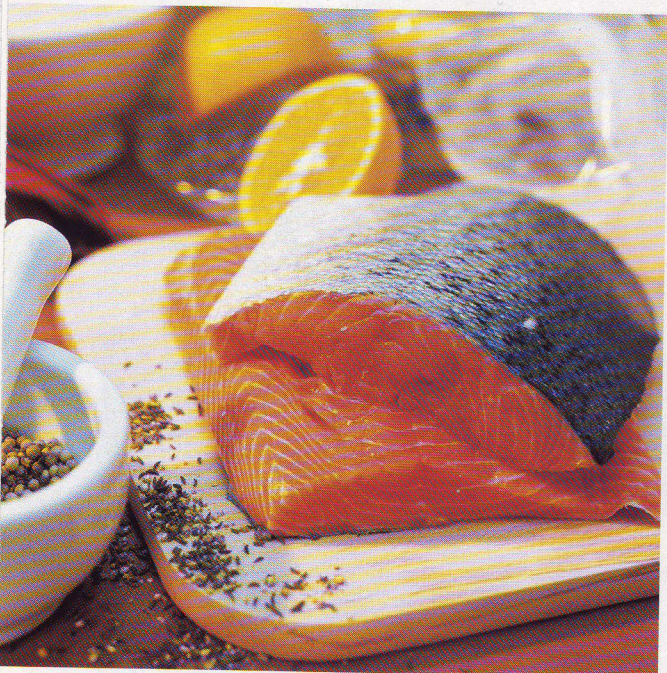


Gravad lax i tre steg!

Gravad lax hör verkligen påsken till. Och eftersom det är extra roligt att servera något man gjort själv så får du här receptet på hur du gravar din egen lax. Dessutom bjuder vi på en annorlunda sås som är god att servera till. Lycka till och glad påsk!



1. Skölj fisken och torka den med hushållspapper. Blanda kryddblandningen.

Gravad lax med annorlunda sås

8–10 portioner

1 kg lax, benfri med skinn, helst av mittbiten

Gravning med kummin och citrus

3/4 dl salt

3/4 dl socker

1 msk vitpeppar, krossad

2 msk kummin

1 dl pressad apelsin. Kan bytas mot tex citron, lime eller en blandning av dessa

Gravning med dill och rosépeppar

1/2 dl salt

1/2 dl strösocker

2 tsk vitpeppar, grovstött

2 tsk rosépeppar, grovstött

1 knippa dill, grovhackad

Sås

2 msk socker

3 msk Dijonsenap

1 dl matolja

1 msk vitvinsvinäger

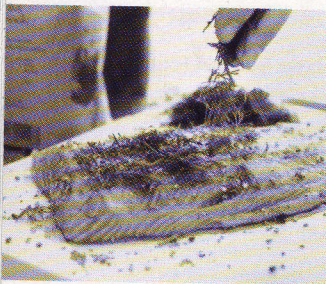
1/2 tsk Worcestershiresås

2 dl crème fraiche

salt och peppar

2 msk sherry, torr, om så önskas

2. Gnid in köttssidan av fiskfiléerna med kryddblandningen och lägg ihop tjock del mot tunn del.



3. Lägg laxen i dubbla plastpåsar, om du gravar med citrus, håll på citrus-saften och knyt ihop. Låt laxen gravas i två dygn i kylskåpet. Vänd fisken några gånger under gravningen.



Att grava lax är enkelt, men det tar lite tid. Man bör också tänka på att det i rå fisk kan finnas parasiter. Dessa förstörs vid kokning, stekning, varmrökning och frysning, men inte vid gravning och rimning. Om fisken fryses ett par dygn så förstörs parasiterna innan gravning

Sås. Blanda socker och senap i en skål. Vispa i oljan lite i taget till en tjock sås. Tillsätt övriga ingredienser och smaka av. Låt såsen mogna ett par timmar före servering. Skrapa av salt och kryddor från laxen och skär den i tunna skivor. Lägg upp och servera med såsen.