FISK

Gravad lax

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **20 min** Portioner: **8**

20

Gravad lax är en gammal svensk klassisk rätt. Namnet kommer från att man förr i tiden saltade och grävde ner fisken i jorden som konserveringsmetod. Det är inte förrän på 1700-talet som man började använda dill och vitpeppar i gravningen.

Observera: tänk på att börja i tid, fisken måste djupfrysas i minst 3 dagar för att ta död på olika parasiter. Sedan så ska den gravas i 2 dagar.

INGREDIENSER

1 kg laxfilé
2 teskedar grovt krossade vitpepparkorn
4 matskedar salt
2 knippor dill
4 matskedar socker

GÖR SÅ HÄR

1. Dela upp laxen i filéer men låt skinnet vara kvar. Ta bort alla ben och djupfrys sedan fisken i ett dygn.

2. Gör en kryddblandning av socker, salt och vitpeppar och gnid in laxen med denna blandning med rikligt av grovt hackad dill emellan. Lägg de omlott i en plastpåse. Låt påsen med lax ligga framme tills socker och salt har smält.

3. Knyt nu ihop påsen och ställ in i kylen. Vänd påsen några gånger under tiden och beräkna att gravningen tar cirka 2 dygn. Gravad lax serveras vanligen i tunna skivor men den är även väldigt god att skära i portionsbitar och halstra.