



FISK

Rödbetsgravad lax

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Underbart vacker och god lax som passar lika bra på buffébordet som ensamrätt med goda tillbehör.

Foto: www.cedell.se



INGREDIENSER

400 g mittbit av fin laxfilé
2 msk salt
4 msk kokossocker
0,5 tsk chiliflakes
1 st kokt rödbeta

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg laxen i en form med skinnsidan ner. Blanda salt, socker & chili och strö över laxen och även lite under. Riv rödbetan över laxen. Låt stå i rumstemperatur ett par timmar så att sockret smälter. Plasta och ställ i kylan ett dygn. Vänd laxen och låt ligga ytterligare ett dygn. Ta bort rödbetorna och

skär upp i tunna fina skivor.