



## DILL - OCH BRÄNNVINSGRAVAD SALMALAX

- 500 g Salmalax
- 1 knippe dill
- 2 dl strösocker
- 1 dl salt utan jod
- 1 msk grovt krossad vitpeppar
- 3 cl okryddat brännvin

Dag 1: Ta fram laxen och finhacka dillen.

Blanda socker, salt, vitpeppar, brännvin och dill väl i en bunke.

Gnid in laxfilén med blandningen. Lägg laxen i en plastpåse och häll i resterande kryddblandning. Ställ kallt i 1 1/2 dygn.

Vänd påsen minst 4 gånger under det första dygnet.

Dag 2: Ta upp laxen ur påsen och torka av kryddblandningen med hushållspapper. Skär laxen i skivor eller cm - stora kuber. Servera med Crister Svantessons hovmästarsås



# MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson  
en legend i svensk kokkonst.  
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror  
att laga godmat med utmärkta råvaror.  
Lycka till!*

## I SAMARBETE MED

