



INLAGD GOTLANDS SALMALAX

500 g Salmalax

1 msk salt

1 liten knippa dill

2 st rödlökar

1 tsk krossad kryddpeppar

1 tsk hela nejlikor

4 lagerblad

Lagen:

1/2 dl ättiksprit 12%

1 dl strösocker

1 1/2 dl vatten

1. Blanda alla ingredienser till lagen. Koka upp och låt sedan svalna.
2. Skär laxen i centimeterstora kuber. Blanda dem med saltet och låt stå i 2 timmar.
3. Skölj laxen och torka den väl. Hacka dillen och skiva rödlöken.
4. Varva laxen med dill, lök och kryddor. Häll på lagen. Låt stå i kyl 1 dygn.
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

