

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

GRAVLAX & GRAVLAXSÅS

Ca 20 portioner:

- Lax (2 kg, kravmärkt, helst två mellanbitar á 1 kg)
- Hel vitpeppar (1 msk, stöt den i mortel)
- Salt (8 msk)
- Strösocker (8 msk och kanske lite till)
- Dill (1 rejält knippe, 5 dl (minst) grovhackad utan stjälkar)

Gravlaxsås, ca 10 portioner:

- Ägg (1 äggula)
- Senap (3 msk vanlig svensk)
- Dijonsenap (1 msk)
- Vitvinsvinäger (2 msk)
- Strösocker (1,5 msk)
- Olja (1 dl mild, raps eller solros)
- Salt
- Dill (2 dl finhackad, utan stjälkar)