

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

GRAVLAX & GRAVLAXSÅS



Ca 20 portioner:

- 2 kg kravmärkt lax (helst två mellanbitar om ett kg styck)
- 1 msk hel vitpeppar (stöt den i mortel)
- 8 msk salt
- 8 + msk strösocker
- 5 dl (minst) grovhackad dill utan stjälkar

Gravlaxsås, ca 10 portioner:

- 1 äggula
- 3 msk vanlig svensk senap
- 1 msk dijonsenap
- 2 msk vitvinsvinäger
- 1,5 msk strösocker
- 1 dl mild olja (raps eller solros)
- Salt
- 2 dl finhackad dill (utan stjälkar)

Gör så här:

1. Dra ut eventuella ben ur fisken med en fin tång och torka filéerna med hushållspapper på både kött- och skinnsidan.
2. Snitta laxen kors och tvärs på skinnsidan och lägg den understa biten på en skärbräda. Gnid in köttsidan med en tredjedel av salt och pepparblandningen. Strö sen ett jämt lager socker över salt- och pepparblandningen och toppa med ett rejält täcke dill. (OBS: Så här före jul smakar dillen inte så mycket så lukta på den i butiken för att kolla om den duger – fryst dill kan funka).
3. Gör samma sak med den andra sidan och lägg den med den tunna sidan ovanpå den andra filéns tjocka. Lägg allt i en plastpåse och håll i det som är kvar av salt, peppar och dill på båda sidor om laxen i plastpåsen. Lägg i kylan med en vikt ovanpå (ungefär lika tung som laxen, i vårt fall en gryta som väger två kg).

4. Grava i två dygn. Vänd med jämna mellanrum (8-12 timmar). På Tallriken brukar sätta en "laxlapp" på kylskåpet som påminner om när det är dags att vända.
5. När laxen är färdig skall kvarvarande dill och peppar skrapas av. "Badda" laxsidorna med hushållspapper och frys dem, var för sig, i fryspåse. Tryck ut så mycket luft du kan innan Du stoppar dem i frysen.
6. Tina gravlaxen långsamt i kylskåp (1 dygn) innan den skall ätas.

Gravlaxsås:

Tips! Det är lättare att få ihop såsen om vinäger, senap och olja har samma temperatur.

1. Blanda äggula, senap, socker och vinäger i en bunke.
2. Vispa försiktigt (droppvis i början) ner oljan och öka stegvis till kraftig vispning.
3. Smaka av med salt och vänd sen ner den finhackade dillen.