



# Lindholmen Matsal recept

## Fiskskolan 13 och 27 april 2016

### Gravad lax

1 kg	Laxfilé med skinnet kvar
1 dl	socker
0,5 dl	salt
2 krm	grovstött vitpeppar
1 knippe	dill

Filéa lax, bena ur. Låt skinnet vara kvar. Välj helst ut en mittbit. Torka laxen ren, men skölj inte. Blanda socker med salt och grovmald vitpeppar. Lägg på ett rikligt lager på båda laxsidorna och gnid in väl.

Täck med dill. Stoppa fisken i plastpåse och låt den ligga i rumstemperatur ca. en timme och förvara sedan i kylskåp i ca.2 dygn. Vänd den 2 gånger/dygn.