

Gravet laks med Rævesauce

Mandag 22. november

Ingredienser

1 lakseside
3 spsk. salt
4 spsk. sukker
2 tsk. knuste hvide peberkorn
2 bundt dild

Rævesovs

1 bundt finthakket dild
1 dl neutral olie
½ dl hvidvinseddike
½ dl dijonsennep
2-3 spsk. brun farin
(efter smag)
salt og peber

Fremgangsmåde.

Befri laksesiden for de små ben. Del den i to. Drys kødsiden på begge stykker med en blanding af salt, sukker og peber samt rigeligt, finthakket dild. Husk at skylle og tørre dilden grundigt. Det er meget vigtigt, at der ikke er risiko for jordbakterier i forbindelse med den gravede laks!

Læg laksestykkerne i et fad med kødsiden mod hinanden og drys resten af dilden over. Dæk med køkkenfilm og læg noget tungt ovenpå.

Lad trække i køleskabet i 2 dage, hvor stykkerne vendes et par gange undervejs. Skrab resterne af dilden af stykkerne. Server laksen i tynde skiver på surbrød med hjemmelavet rævesovs og ekstra frisk dild til.

Rævesovs

Rør alle ingredienser grundigt sammen. Smag til.