

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr gefileerde zalm 2 el zout 2 el suiker 2 tl gekneusde peperkorrels 2 el brandewijn 2 el verse dille

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Scandinavisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gravad Lax

Gemarineerde scandinavische zalm

Vorbereiding

De zalm moet minstens 12 uur en maximaal 5 dagen op een koude plaats intrekken, liefst beneden 4 graden.

Bereidingswijze

Meng alles behalve de zalm. Bestrijk de zalm (huidzijde beneden) met het mengsel. Daarna de zalm omdraaien en ook de andere kant goed insmeren met de marinade. Laat de zalm nu minstens 12 uur op een koele plek rusten.

Serveertips

Snij de vis in plakjes en serveer het gerecht met roggebrood en boter. Lekker is ook een dillesaus met mayonaise of wat extra mosterd.