

Gravad lax

Det ohemliga receptet

1 kg lax av hög kvalitet

37 g salt

40 gram socker

5 gram hel vitpeppar(+lite grovkrossad till senare)

Hackad dill

Rapsolja

Mängden är exakt, och ska vägas.

Anpassa socker och saltmängd efter laxens vikt.

Bena ur laxen med en laxtång, dela laxen i två lika stora bitar.

Blanda socker, salt, dill och vitpeppar.

Fördela salt/sockerblandningen på köttssidan av laxsidorna och skinnet. Häll i ev. överskott av salt/sockerblandningen i påsen.

Lägg samman laxsidorna så den blir jämntjock i höjd. Förpacka laxen i en 5 liter plastpåse, kläm ur luften och försegla påsen med en klämma.

Lägg laxen i en form i kylan. Vänd laxen fyra gånger under två dygn.

Ta ut laxen ur påsen, lägg laxen i en bunke iskallt vatten, låt laxen ligga i fem minuter och dra ur.

Ta upp laxen ur vattnet, torka av vattnet och skrapa av dillresterna, smaka av laxen, justera eventuellt med lite salt och socker.

Smörj in hela laxen med riklig av neutral rapsolja, täck ytan med hackad dill och eventuellt grovkrossad vitpeppar, låt laxen ligga ett dygn i plastpåse, färdig att servera i tunna skivor.