

Ingrediënten voor 4 personen

100 g grof zeezout 60 g suiker
800 g zalmfilet (2 langwerpige
stukken van elk 400 gram, met
vel) 10 peperkorrels 1 bosje dille
voor de mosterdsaus: 4 eetl.
Dijon mosterd 2 eetl. witte
wijnazijn 1 eidooier 4 eetl.
zonnebloemolie 20 g boter 2 volle
eetl. fijngehakte ui 1/2 eetl. bruine
suiker zout en peper 2 theel.
fijngehakte dille

Tijd: 20-30 minuten
Keuken: Scandinavisch
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gravad lax (zalm) met mosterdsaus

Vorbereiding

Meng het zeezout en de suiker door elkaar. Controleer of er graten in de zalmfilets zijn achtergebleven. Trek die er met behulp van een pincet uit. Zet een langwerpige schaal met opstaande rand klaar.

Bereidingswijze

Leg de stukken zalmfilet naast elkaar met de velkant op een snijplank. Verdeel het zout-suiker mengsel en de peperkorrels over beide vishelften en druk goed aan. Leg op één helft de takjes dille. Leg de andere helft van de zalm met de met zout en suiker bestrooide kant bovenop de dille. Leg de zalm in de schaal en dek de schaal af met aluminium- of huishoudfolie. Deze gravad lax moet minstens 36 uur marinieren. Zet de schaal in de koelkast. Draai de zalm éénmaal in de 12 uur om. Beide helften van de zalm komen dan om de beurt in het vocht te liggen. Verwijder het folie. Haal de zalm uit de schaal, en verwijder de takjes dille tussen de zalmhelften. Schraap eventueel achtergebleven zoutkorrels van de vis. Snijd met een scherp mes de beide zalmhelften horizontaal of schuin in dunne plakken. Serveer bij de gravad lax een mosterdsaus die als volgt wordt bereid

Serveertips

Eet bij dit gerecht bijvoorbeeld een aardappelsalade gemaakt van gekookte nieuwe aardappeltjes. Laat de aardappeltjes afkoelen en schep er crème fraîche en stukjes komkommer door.

