

Ingefärsgravad lax

sön, 19/12/2010 - 21:04 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.50

Idag är det 4:e advent och julförberedelser pågår för fullt i massor av olika former. Bland annat håller jag på att förbereda mitt bidrag till julmaten och det är denna ingefärsgravade lax, som brukar bli en succé. Om du vill testa en annorlunda gravning, testa denna. God Jul!!



Ingefärsgravad lax

15-20 portioner (2 pp/50 g (2 skivor))

1,5 kg lax med skinn
4 msk grovsalt
2 l vatten
4 msk salt
5,5 msk socker
60 g skalad färsk ingefära
1 dl cm-långa dillstjälkar
1 msk vitpeppar

Frys laxen om den är färsk. Den bör ligga fryst i minst 48 timmar.

Lägg laxsidan i en form eller en ugnsplåt med kanter. Strö grovsaltet över köttssidan. Täck med plastfilm, låt stå svalt/kallt över natten.

Koka upp vattnet, rör ner salt och socker så att det löses upp. Skär ingefäran i tunna skivor/slantar. Tillsätt dem, dillstjälkarna och pepparkornen. Låt småkoka i 4-5 minuter. Ställ att kallna.

Ta upp laxen. Häll av lagen och skrapa bort ev kvarvarande saltkorn. Lägg laxen trångt i en rengjord form/plåt. Häll på lagen. Låt stå kallt i 2 dygn innan laxen tas upp och skärs i tunna skivor. Servera laxen med gravlaxsås (gärna hemgjord, ej inräknat i pp).

Smaklig spis!

Källa: www.ica.se [2]

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/ingef-rsgravad-lax>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>

[2] <http://www.ica.se/recept?recipeid=1540>