

Recept Gravad lax (begraven zalm)

Recept

_____ stuks	Hoeveelheid	grondstof	bijzonderheden
	100 gram	zalm, rauwe	mes snijplank pincet plaat
	5 gram	zeezout	
	5 gram	suiker	
	5 gram	poedersuiker	
	5 gram	mosterd	
	15 ml	arachideolie	
	3 gram	verse dille, grof gehakt	
	2 gram	Blue Ocean (bloem, zie Koppert Cress)	

Werkwijze

Vorbereiding

- Controleer de zalm op graten verwijder die met de pincet.
- Mix de suiker en het zeezout door elkaar en wrijf de zalm in met dit mengsel.
- Strooi de dille over de zalm heen.
- Leg de plak met de huidzijde op een bord.
- Pak de zalm met een stuk plasticfolie in.
- Leg er een bord bovenop en zet iets zwaars op het bord.
Zet het bord met de zalm twee dagen in de koeling en giet de vloeistof één keer per dag af.

Voor de saus

- Meng de mosterd met de suiker en giet langzaam de olie erbij.

Serveergereed maken

- Verwijder een groot deel van de dille van de zalm voor je gaat snijden.
- Dep de zalm droog met keukenpapier.
- Snij de zalm in dunne plakjes.
- Leg de zalm op een amuselepel.
- Schep mosterdsaus over de zalm heen.
- Garneer de zalm met Blue Ocean van Koppert Cress.