

Gravad lax med hovmästarsås

Gravad lax

ca 1 kg färsk laxfilé
1 msk hel kryddpeppar
1 msk hel vitpeppar
1 1/2 dl strösocker
1 dl salt
färsk dill

Hovmästarsås

2 msk skånsk senap
1 msk dijonsenap
3 msk brun farinsocker
ca 2 dl neutral rapsolja
1 msk rödvinsvinäger
några droppar japansk soja
några droppar Worcestershiresås
några droppar kallt, starkt kaffe
finskuren dill

Lax

Grovkrossa krydd- och vitpepparn. Blanda socker, salt och peppar i en skål.

Lägg laxen i en form.

Masera in kryddblandningen på köttssidan av laxen. Lägg även kryddblandningen under laxen.

Lägg på dillen.

Låt stå framme i ca två timmar. Lägg plastfolie över och låt den stå i kylan två dygn. Vänd den några gånger.

Skrapa av rester av kryddblandningen och dill innan laxen trancheras.

Sås

Blanda senap och socker i en bunke.

Rör ner oljan droppvis under vispning.

Tillsätt vinäger, soja, Worcestershiresås och kaffe.

Innan servering, rör i finskuren dill.