

Aina's Gravade lax (el. Havsöring)



Gravningsblandning till 1 kg fiskfilé

4 msk salt (blå Jozo)

- 2 msk socker
- 1 msk vitpepparkorn (som du själv krossar i mortel)
- Rikligt med dill (Svenskt)

Gör så här:

- Filea fisken och dra bort så många ben som möjligt.
- Väg fisken.
- Ta ungt granris och skölj det under hetvatten för att få bort ohyra.
- Bottna en plastbytta med granris så att botten inte syns.
- Om fisken är stor ta 5msk salt och 5 msk socker extra, vittpeppar mängden behöver man ej öka.
- Lägg dillskaften i botten på och på granriset.
- Kapa filéerna så att de passar i plastbyttan, de kan vara lite för långa så att man måste trycka ner den.
- Gnugga in saltblandningen med handen på skinnsidan och lägg ner med den sidan nedåt i plastbyttan. Klappa in saltblandningen på köttssidan också.
- Lägg mycket dill emellan.
- Lägg nästa filé med köttssidan nedåt.
- Fördela blandningen på filéerna så jämnt som möjligt.
- Avsluta med dill och skaften överst i plastbyttan.
- Täck med plastfolie och lägg på en lämplig tyngd, men ej något lock.
- Förvara den en stund (någon timme) i rumstemperatur och sen in i kylan i 3 dygn.
- Efter 3 dygn - Töm av lagen när fisken är färdig gravad annars kan den bli för salt (surnar).