

Gravad lax med hovmästarsås och pepparrotskräm

10 pers.

Ingredienser

- 1 kg färsk laxsida
- $\frac{1}{2}$ dl salt
- 1 dl strösocker
- 1 msk grovkrossad vitpeppar
- $\frac{1}{2}$ dl grovhackad färsk dill

Hovmästarsås

- $\frac{1}{2}$ dl sötstark senap
- 1 msk socker
- 1 krm salt
- $\frac{1}{2}$ krm vitpeppar
- 1 msk vitvinvinäger
- 1 dl rapsolja
- 1 dl hackad färsk dill

Pepparrotskräm

- 2 dl smetana (en typ av crème fraiche)
- 1 msk riven pepparrot
- 1 tsk strösocker
- 2 tsk ättikspirit 12%

Garnering

Dillkvist, citronklyfta och enbär

Laxen:

Filéa laxen och putsa bort alla ben, men låt skinnet vara kvar. Blanda samman salt, socker och peppar. Gnid in blandningen på laxens båda köttssidor och strö över dillen. Dela laxen och lägg ihop köttssidorna mot varandra, tjock del mot tunn. Lägg laxen i en plastpåse, knyt ihop och lägg på ett fat. Låt ligga 2 dygn i kyl. Vänd påsen 4 - 5 gånger under tiden. (detta är gjort i förväg)

1. Skrapa bort kryddor och skär laxen i tunna skivor med filékniv.

Hovmästarsås:

1. Vispa ihop senap, socker, salt, peppar och vinäger i en skål.
2. Tillsätt oljan i en fin stråle under vispning, gärna med elvisp.
3. Blanda ned den hackade dillen.

Pepparrotskräm:

1. Blanda alla ingredienser och smaka av.
2. Låt stå i kylan minst 30 min.

Uppläggning:

Sno de tunna laxskivorna till små rosetter. Lägg snyggt på tallrik tillsammans med en klick hovmästarsås, pepparrotskräm och ett par enbär.