

## Graved Laks (m. rødbede og peberrod)



1 lakseside udbenet m. skind

8 spsk. groft havsalt

3-4 spsk. puddersukker eller mørkt rørsukker

2 spsk. fint revet peberrod

2-3 stk. fint revet rødbeder (mellemstørrelse)

4 cl. Snaps

Hakket dild

Reven citronskal

Laksen lægges i et fad og drysses med salt og sukker. Herefter rives peberroden og fordeles ud over laksen, og det samme gøres med rødbederne. Så hældes snapsen over fisken, og til sidst tilsættes den hakkede dild og citronskal. Fadet dækkes med film og der lægges noget tungt oven på fisken. Fadet stilles i køleskab i 48 timer.

## Dressing:

4 dl piskefløde

1 spsk grov sennep

1-2 spsk puddersukker

Saft af en  $\frac{1}{2}$  citron og kom skallen i fintrevet

2 spsk fintrevet peberrod

1-2 spsk æbleeddike

1-2 spsk cognac, armagnac eller

Alle ingredienser blandes, smages til med salt og peber og trækker i en time