

# Gravad lax



www.vistrateur-roescher.nl

## Ingrediënten voor 8-10 personen.

### Boodschappenlijst

| Ingrediënten                                 | Aanw.                    | Aantal |
|--|--------------------------|--------|
| 1 kilo zalmfilet op de huid                  | <input type="checkbox"/> |        |
| 200 gram grof zeezout                        | <input type="checkbox"/> |        |
| 125 gram suiker                              | <input type="checkbox"/> |        |
| 75 gram bruine suiker                        | <input type="checkbox"/> |        |
| 1 rode ui, gesnipperd                        | <input type="checkbox"/> |        |
| 1 bosje dille                                | <input type="checkbox"/> |        |
| 1 geraspte citroen + sap                     | <input type="checkbox"/> |        |
| 4 eetlepels honing                           | <input type="checkbox"/> |        |
| *optioneel 15 st gedroogde<br>roze pepertjes | <input type="checkbox"/> |        |



Zalm afspoelen, droog deppen. Meng het grove zeezout met de witte en bruine suiker, ui en honing, voeg het citroensap en de schillen aan het suiker/zoutmengsel toe. Was en droog de kruiden, fijnhakken en toevoegen aan het mengsel. Verdeel deel marinade in schaal. \*Bestrooi met roze pepertjes. Leg hierop de zalmfilet met de velkant naar boven en verdeel hier de rest van de marinade over. Met plasticfolie afdekken en onder druk zetten met schaal met water. Zet nu de ovenschaal minimaal 24 uren in de koelkast. Zalmfilet uit nemen en verwijder het mengsel. Met fileermes dunne plakken snijden. Lekker met getoast brood, wat rucola. Wijntip: Grüner Veltliner, Verdejo, Sauvignon Blanc of Riesling.

Bestellen kan via onze webshop: [www.vistrateur-roescher.nl](http://www.vistrateur-roescher.nl)