



## Gravad lax med ägghack och skirat smör

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **20 min** Portioner: **4**

God att ha både som middag eller på buffébordet. Laxen är gravad efter Pappa Hanves gravade lax, recept finns här på sidan.

En riktigt enkel, snabb och god lagrätt! Laxen blir lite tillagad av det varma skirade smöret och är god som middag eller lunch tillsammans med potatis eller en god sallad, eller som en rätt på buffébordet. Recept på den gravade laxen hittar du [HÄR](#)





## INGREDIENSER

400 gram gravad lax

4 ägg

100 gram smör

1 näve persilja

1 näve dill

1 näve gräslök



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva laxen (eller köp färdigskivad) och lägg på ett serveringsfat.
- 2** Koka äggen. Skala och hacka dem och strö över laxen.
- 3** Hacka örterna och strö hälften över lax och ägg.
- 4** Skira smöret och skumma av det. Häll över laxen precis innan servering och strö över resten av örterna.