



FISK

Pappa Hanves rosépeppar- och cognacsgravade lax

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **60 min** Portioner: **10**

En helt fantastisk gravad lax som alla vill ha receptet på!



Den här laxen har min pappa gjort så länge jag kan minnas. Han säger alltid - "Gör den med en stor portion kärlek och en extra cognac till gravören (den som gravar laxen), så blir den alltid perfekt!"

Passar både till förrätt, på julbordet/buffén, eller med skirat smör och hackat kokt ägg.

INGREDIENSER



Rosépeppar- och cognacslox

2 stycken laxsidor färsk

2 matskedar cognac

10 matskedar grovt salt

8 matskedar socker

0.5 deciliter hel rosépeppar

1 knippe dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bena ur laxsidorna.
- 2** Pensla sidorna med cognac.
- 3** Krossa rosépepparn i mortel.
- 4** Blanda rosépeppar, det grova saltet och socker och gnid in laxen ordentligt med blandningen.
- 5** Grovhacka dillen och lägg på ena laxsidan. Lägg den andra laxsidan ovanpå.
- 6** Lägg laxen i en form och plasta över den och ställ in i kylan i ett dygn. Vänd laxen och låt stå ytterligare ett dygn.
- 7** Frys laxen i minst 2 dygn för att vara säker på att alla bakterier försvinner.
- 8** Skiva gärna laxen när den fortfarande är lite fryst, så är det lättare att få tunna fina skivor.