



## Gravad lax

### Ingredienser 15 personer

---

1 kg	laxsida, av mittbiten med skinn, putsad och benfri
0,5 dl	salt
1 dl	strösocker
1 msk	vitpeppar, grovkrossad
0,5 dl	tequila

### Tillagning

---

Den här laxen är gravad utan dill men med en skvätt tequila i stället. Konjak, whisky och gin ger också smak och karaktär, men alkohol är absolut inte nödvändigt. Socker och salt är ju själva grunden för gravning men därutöver kan kryddningen varieras t ex med enbär eller rosépeppar. Den del av laxen som lämpar sig bäst till gravning är mittbiten. Du kan antingen ta två bitar, en från vardera sidan av fisken, och lägga ihop dem, eller bara en ensam bit.

1. Blanda salt, socker och peppar och gnid in fiskens köttssidor med det. Droppa över tequila och lägg ihop laxsidorna om du har två och lägg in i en plastpåse. En ensam bit läggs också i plastpåse.

2. Lägg påsen på ett fat och ställ det i kylan 2 dygn. Vänd påsen några gånger under tiden.

3. Fisk som varit fryst är klar efter två dygns gravning. Om den gravade fisken måste frysas ska vätskan som bildats hällas bort och fisken läggas i en ny plastpåse.