



Rök- och whiskygravad lax

Ingredienser 12 personer

800 g laxfilé, benfri av mittbit
0,5 dl whisky
2 tsk liquid smoke try me, eller röksalt, s k hickorysalt
0,75 dl strösocker
0,5 dl salt
1 tsk vitpeppar, grovkrossad

Servering

2 dl gräddfil
2 msk pepparrot, riven

Tillagning

Whisky och rökessens ger ny smak åt gravlaxen. 1 1/2 dygn är lagom gravningstid för en mittbit av laxfilé. Vill du ha en kraftigare smak och högre sälta så ökar du tiden till 2 dygn, därefter ska laxen lyftas ur sin gravningslag och torkas innan den skivas.

1. Två dygn före: Dra bort laxbenen som sitter i en rad utefter den tjocka delen av laxfilén, lättast med en plattång.
2. Blanda whisky, liquid smoke, socker, salt och vitpeppar i en frysplastpåse. Lägg i laxbiten och knyt till med så lite luft som möjligt i påsen.
3. Fördela gravningsingredienserna ordentligt runt laxen och låt grava 1 1/2–2 dygn i kylan. Vänd påsen några gånger under tiden.
4. Avbryt gravningen genom att ta upp och torka laxen och lägga den i en ren plastpåse. Skär upp den i tunna skivor och servera den med pepparrotsgräddfil.