



Foto: Lina Eriksson

## Saffransgravad lax

### Ingredienser 10 personer

- 1 kg laxfilé, som varit fryst 3 dygn
- 1 msk fänkålsfrön, hela
- 2 msk salt
- 4 msk strösocker
- 1 krm vitpeppar, krossad
- 1 påse saffran, (0,5 g)
- 1-2 msk konjak
- 2 st dillkvistar

### Dill- och vitlökssås

- 2 st vitlöksklyftor
- 2 dl crème fraiche
- 1 dl turkisk yoghurt
- 2 msk dill, finhackad
- 1-2 tsk honung, flytande
- 1 tsk fänkålsfrön, malda
- 1 krm vitpeppar, nymald
- 1 krm salt

### Tillagning

Den saffransdoftande gravlaxen serveras med krämig vitlökssås. Frys in laxen i 3 dygn före eller efter gravningen.

1. Ta bort benen från laxfilén och lägg den på ett fat. Stöt fänkålsfröna i mortel. Blanda salt, socker och kryddor. Rör ut saffran i konjaken.
2. Gnid in laxen med kryddblandningen på köttssidan och lite på skinnsidan. Droppa över saffransblandningen. Strö över dillen och lägg på plastfolie eller lägg laxen i en plastpåse. Lägg laxen i kylan ca 1 dygn.
3. Vänd laxen och grava den ytterligare 1 dygn. Skär bort skinnet och skär laxbiten på längden. Skär den i tunna skivor.
4. **Sås:** Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Blanda ihop alla ingredienser till såsen.