

Gravad laks med rævesauce

Opskrift til 6-8 personer som tilbehør

Det tager ikke lang tid at lave selve retten her, men laksen skal stå med marinaden 1-2 døgn. Så start alligevel i god tid.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1 dag

Samlet tid

1 dag og 20 minutter

Ingredienser

Laks

- 600 g lakseside
- 2 spsk. sennep
- 3 spsk. salt + lidt peber
- 4 spsk. sukker
- 3 spsk. tørret dild
- 1 bundt frisk dild

Rævesauce

- 1 dl olie
- 1 tsk. tørret dild
- 1 lille tsk. salt + lidt peber
- 1 spsk. eddike
- 1 spsk. sennep
- 25 g brun farin
- 1 bundt frisk dild
- 1 stor spsk. creme fraiche

Sådan gør du

LAKS:

1. Tag din laks frem og tjek om der er noget der skal skæres fra, læg den i et fad.
2. I en skål blandes sennep, salt, peber, sukker, tørret dild og hakket frisk did.
3. Smør dette godt ud over laksen
4. Kom et stykke film eller en opklippet frysepose hen over og stil laksen på køl i 1-2 døgn.

RÆVESAUCE:

Bland alle tingene sammen i en skål. Giv det en tur med stavblenderen til sidst for at få creme fraichen blendet godt ind i olien. Server denne til laksen og evt. en skive rugbrød, citron og salatlade.