

# Gravad lax

6-8 portioner

## Ingredienser

700 g laxsida, putsad och med skinn  
0,5 dl socker  
0,5 dl salt  
1 msk vitpepparkorn, och svartpepparkorn (grovt stötta)  
1 knippe dill, grovt hackad

## Gör så här:

Plocka bort eventuella småben från laxen. Skär några skårar tvärs över skinnet utan att skära sönder köttet. Blanda socker, salt och peppar. Gnid in laxen på köttssidan. Strö på dillen och lägg laxen i plastpåse. Lägg den med dillsidan neråt i en form. Ställ in i kylskåp. Låt ligga i 2-3 dygn. Skrapa bort alla kryddor och lägg filéerna i en torr form när de är färdiggravade. Den håller sig i 3-4 dagar i kylskåp.

