



Grava laks eller aure med sennepssaus

Julemat som passer til forret eller som pålegg.

Av: Mari Gjengedal
Publisert 23. juli 2012 - 14:27

Vanskelighetsgrad

Lett

Tilberedningstid

Over 60 min

Porsjoner Endre

Ingredienser

1 kg filet av laks eller aure
3 ss salt
2 ss sukker
1 ts pepar
ukjent rikelig med fersk dill

Fremgangsmåte

1. Fileter fisken. Ta bort beina, men lat skinnet henge på. Ein kan òg kjøpe frosen filet.
 2. Dryss sukker på filetane først. Dryss så på salt og pepar og gni det forsiktig inn i fisken. Bruk ca 1/3 av saltet.
 3. Ha på rikeleg med dill og legg så filetane med kjøtsida mot kvarandre. Dryss resten av saltblandinga på skinnsida og legg fisken i ein plastpose i kjøleskåpet. Det er praktisk å legge fisken på aluminiumsfolie og pakke den inn i det før ein legg den i pose.
 4. Snu fiske 2 gonger for døgnet. Fisken er ferdig etter 2-3 døgn.
- All fisk til graving skal ein fryse minst eit døgn før eller etter graving.
- Skjer laksen i tynne skiver og server den med heimelaga sennepssaus og loff ved siden av.

Sennepssaus:

1 ss sennep
1 ss sukker
1 ss eddik
3 ss olje
4 ss rømme
2 ss dill
salt og pepar

Rør saman sennep, sukker, eddik og olje. Rør inn rømme og smak til med salt og pepar. Rør inn finhakka dill.

Type rett: Middagsretter

Kilde: Kari Støfringsdal

Lag: Sogn og Fjordane