

Recept voor Graved Lax

Graved lax is de Zweedse naam van dit gerecht. Noren noemen het gravlaks en de Deense noemen het Gravad Laks. Het betekent letterlijk "begraven zalm" en de naam verwijst naar de traditionele methode van voorbereiding van dit voedsel. Dit is een heerlijk en gezond gerechtje dat vrij gemakkelijk zelf te maken is.



Benodigdheden

- Een pond verse zalmfilet
- 2 eetlepels (ongeveer 30 g) zout
- 2 eetlepels (25 g) suiker
- 2 theelepels gemalen zwarte peper (4.2 g)
- Een bosje verse dille
- Enkele losse takjes dille voor de garnering
- Plastic Folie

De zalm controleren

Bekijk de zalm en ruik er aan om te controleren of hij vers is. Wrijf even over de filet heen zodat u zeker weet dat er geen graten meer in de filet zitten. Als de zalm vers is leg hem dan op een groot stuk folie met de huid naar beneden.

De smaakmakers

Doe het zout, suiker en de zwarte peper in een kom en meng dit tot een gelijkmatig verdeeld mengsel. Schep het mengsel op gelijkmatig op de vis en zorg dat u de gehele filet zo goed mogelijk bedekt. Leg nu de dille op dit mengsel. Wees vooral niet te zuinig met de dille, omdat de dille voor een groot gedeelte de smaak van de Graved Lax bepaald. Als de dille takjes te lang zijn, kunt u ze het beste even dubbel knakken. Probeer de stengels vooral niet kapot te snijden want later moet u de dille nog kunnen verwijderen. Wikkel de zalm, zout en dille sandwich,

strak, in het plastic folie. Neem een tweede vel huishoudfolie en wikkel opnieuw. Leg het pakketje in een ovenschaal of een diep bord.
Dit is erg belangrijk omdat er vaak nog wat vocht uit het pakketje komt.

Wachten op de Graved Lax

Stop het pakketje in de koelkast en wacht ongeveer 2 a 3 dagen. Haal het pakketje vervolgens uit de koelkast en maak het open. Spoel de zal kort af en dep hem droog met een stukje keukenrol. De dille kun je weggooien. Overtuig jezelf ervan dat er geen klontjes zout of suiker op de vis zitten. Wanneer de zal schoon is, heb je de Graved Lax klaar.

Snijden van Graved Lax

Gebruik een scherp mes om de gravlax snijden. (filet messen, uitbeen messen en de Japanse sashimi messen zijn zeer geschikt). Snij nu mooie dunne plakjes van de zalm en serveer deze met een schijfje citroen, geroosterd brood en een takje verse dille voor de garnering. Dit gerecht is erg geschikt als voorgerecht en relatief eenvoudig te maken. Er zijn wel mensen die zeggen dat je iets boven op het zal pakketje moet leggen om de smaak beter in te laten trekken, maar in de praktijk heeft dit geen enkele zin.

Tip

Omdat de dille een leuke garnering vormt bij het gerechtje is het aan te raden om enkele mooie takjes dille te bewaren. Dit kunt u het beste doen door de takjes die u over drie dagen pas nodig heeft, in te wikkelen in een nat stukje keukenrol. Wanneer u het zo in de koelkast bewaard heeft u de meeste kans dat de dille nog vers oogt.