

12-06-1014

Kookavond

Zweden: gemarineerde zalm met gravlax-saus

Nodig voor 4 pers:

- 6 el grof zout
- 6 el suiker
- 3 el peperkorrels (mengsel van ½ chuanpeper en ½ witte peperkorrels)
- 1 verse zalm à 2,5 kg met huid, 2 à 3 bosjes dille
- Voor de saus: 1 el mosterd, 1 el dijonmosterd, 1 el suiker, 2 el azijn, 100 ml olijfolie en 1 bosje gehakte dille

Zo maak je het:

- Meng het zout, de suiker en de peper
- Snij de zalm in 2 plakken en leg 1 plak op een diepe schaal met de huid naar beneden
- Strooi de helft van het mengsel erover en leg de grof gesneden dille erop
- Wrijf het vlees van de anderen plak zalm in met de rest van het mengsel en leg deze erboven op, met de huid naar boven
- Dek alles af met plasticfolie en leg er iets zwaars op
- Laat het 36 à 48 uur in de koelkast staan en keer het pakket elke 12 uur om
- Meng voor de saus de mosterd met de suiker en azijn, voeg beetje bij beetje de olie toe en tot slot de dille