

Rosa gravad regnbåge

Gravad lax är en delikatess och det blir lika gott med regnbåge!

Ingredienser

En jämntjock regnbågssida (700-900 gram),
urbenad men med skinn
150 g grovt salt
50 g socker
50 g riven pepparrot
300 g rivna rödbetor
6 cl vodka
1 dl finhackad dill
saft från en citron
rivet skal från en citron



Gör så här:

Lägg regnbågen med skinnsidan nedåt i en form med höga kanter, fördela över salt och socker och massera in.

Fördela pepparrot, rödbetor och dill, häll över vodka och citronjuice, avsluta med det rivna citronskalet.

Täck formen med plastfilm och tryck ned filmen, så den formas efter fisken.

Sätt fisken under press i två - tre dagar i kylskåp.

Skär i tunna skivor. Servera med hovmästarsås och eventuellt kokt potatis och en lätt sallad.