



Muscovadogravad lax

Ingredienser

750 g laxsida
3/4 dl Ljust Dansukker Muscovadoråsocker
3/4 dl salt
10 krossade vitpepparkorn
10 krossade svartpepparkorn
3-4 dl grovhackad dill

Blanda salt, socker och peppar, och gnid in laxen med blandningen. Täck botten av en låg skål med dill. Lägg laxsidan ovanpå med skinnet mot dillen. Lägg resten av dillen på laxen. Täck skålen med plastfolie och ställ muscovadolaxen i kylskåp i 2 dygn. Vänd laxen då och då. Skär laxen i tunna skivor och servera med senapssås, dill och citron.

Senapssås:

5 msk senap
4 msk vinäger HP-sås
worcestersås
3 msk Dansukker strösocker
1 tsk salt
0.5 tsk vitpeppar
2 dl matolja
hackad dill

Blanda senap, vinäger, HP-sås, worcestersås, socker och kryddor. Rör tills sockret har smält. Tillsätt oljan sakta under kraftig omrörning. Blanda sist i dillen. Ställ såsen svalt.