

# Graved Laks:

1 1/2 kg fersk laks (helst midterstykket)

2 bdt dild

1 spsk olie

1 spsk groft hvid peber

3 spsk salt

3 spsk sukker



- Skær laksen igennem fra rygsiden, så der bliver to halvdele.
- Skyl, tør og klip dilden fint.
- Befri laksestykkerne for ben. Stik kniven lige ind under benranden, og lad den følge tæt på benene, så der kommer så lidt laksekød med som muligt.
- Gnid kødsiden af laksen med olie. Bland krydderierne og fordel dem på den ene lakseside herpå.
- Læg et let pres over laksen og still den koldt til næste dag.
- Tips:  
serveres med hvidt brød og smør... eventuelt med rævesovs

## RÆVESOVS:

1 1/2 dl alm sennep

1 dl. brun farin

4 spsk olivenolie

1-2 spsk. tørret dild

salt og peber.

- Sennep røres med farin til det er opløst.
- Olivenolien dryppes under omrøring langsomt i sovsen.
- Smages til med dild, salt og peber.
- Serveres til den gravede laks.
- Smager skønt på surbrød

## Opskrift: Bålrøget laks



- En hel side fersk laks, ca. 1,5 kilo, som er saltet med 2-3 skefulde salt og ½-1 skefuld sukker
  - En skål med koldt vand
  - En frisk enebær-, fyr- eller grankvist
  - Et bredt bræt af ubehandlet træ
  - 8-10 hjemmelavede træsøm
  - Salt og peber
  - Frisk brød
  - Koldt smør
- 
- Tænd et bål. Gør fisken klar, mens ilden arbejder: Snit 8-10 »blyantstykke« træsøm af tynde grene. Læg laksesiden på et bræt med skindsiden nedad. Brættet skal være større end fisken. Lav huller i brættet med en stor kniv (eller med boremaskine) og »søm« fisken fast på brættet med de hjemmesnittede træsøm
  - Stil brættet med fisken tæt på bålet, mens der stadig er flammer og røg. **Brættet skal stå så tæt på ilden, at smør vil smelte, men at man ikke brænder sig.** Dyp en enebær-, fyr- eller grankvist i koldt vand og pensl fisken undervejs. Når laksen begynder at skifte farve og »få overflade«, skal der holdes et vågent øje med den.
  - Der er ingen minutregler for, hvornår fisken er færdig, det afhænger af størrelse og tykkelse, men kødet må endelig ikke få for meget varme, så bliver det tørt og kedeligt. Til gengæld gør det ikke noget, at det inderste af fisken stadig er en smule rå, når den serveres.
  - Skær laksen i brede stykker eller servér hele siden på et fad. Drys kødet med peber og spis et par gode skiver brød med koldt smør til.