**Hjemmelaget gravlaks**

Det er mye enklere enn man kanskje skulle tro å få til å grave laks hjemme. Kort fortalt så tilsetter du den rå fisken ulike krydder, for deretter å grave laksen i kjøleskapet i 1- 4 dager, gjerne under et lokk eller plastfolie.

Retten gravlaks kommer fra tilberedningmåten å grave laks ned i jorda – derav navnet. Bakgrunnen for denne metoden, var for å sikre en stabil og passende modningstemperatur.

I dag er gravlaks et begrep man bruker om rå laks som spises etter 2- 4 dager i kjøleskapet. Gravlaks kan for eksempel både serveres på tapasbordet, til forrett eller på knekkebrødet på julaften.

**Du trenger**

1 kg laksefilet skinn og benfri

15 g sukker

30 g salt

1 ts malt hvit pepper

1 bunt hakket frisk dill

3 ss akevitt eller cognac

**Slik gjør du**

Bland salt, pepper, sukker og dill i en skål. Strø halvparten over laksen, press det gjerne litt ned i fisken.

Fordel litt aquavit jevnt over fisken. Snu fisken og fordel krydderblandingen og resten av aquaviten.

Legg plastfolie direkte på fisken, legg et fat eller fjøl over. Sett på litt tyngde, en kasserolle eller form med 2 liter vann for eksempel og sett kjølig. Snu fisken en gang hver dag – du vil merke at fisken blir fastere.

Etter 3 dager er fisken klar for servering. Skrap av litt av krydderblandingen om du ønsker og strø litt fersk dill over laksen. Det er ikke noe i veien for å grave laksen enda lenger, da får fisken enda mer smak