

МЗНГ ДМЭ
ВТЭГ
УТЭГ
ХМШТ
УДН
ХТЭГ
ГЭГ
СЭГ
ТЭГ
ХЭГ
УЭГ
СЭГ
ТЭГ

SUKKERSALTET LAKS MED LIME.

750 G LAKS UDEN SKIND OG BEN
3 SPSK. GROFT SALT
2 SPSK. SUKKER
1 TSK. KVÆRNET HVID PEBER
2 LIME
1-2 FENNIKEL
1 AGURK
1 BDT ROCULASALAT
3 SPSK. JOMFRUOLIVENOLIE
SALT OG PEBER

Bland salt, sukker og peber og drys laksen på begge sider med blandingen. Fordel fint strimlet limeskal over laksen og læg den i en plasticpose i køleskabet 1-2 døgn. Skær laksen i tynde skiver, som gravad laks, og anret den på tallerkner. Halvér fennikelknoldene, fjern stokken og snit dem meget tyndt fra top til bund. Halvér agurken og skrab kernerne ud. Snit agurken meget tyndt lidt på skrå. Vend fennikel og agurk med skyllet rucolasalat, limesaft, jomfru-olivenolie, salt og peber. Top salaten op ovenpå laksen. Servér med brød til.

