



Gravlax met mosterd-dillesaus

Zweedse gepekeldde zalm met grof zeezout, suiker en veel verse dille, dun gesneden en geserveerd met een zoetzure mosterd-dillesaus. Een klassieker die je twee dagen op voorhand maakt en die weinig werk vraagt maar veel indruk maakt.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
30'	8	Voorgerecht

Ingrediënten

600 g verse zalmfilet met vel (sushikwaliteit)

60 g grof zeezout

50 g fijne suiker

1 bos verse dille

1 eetlepel gekneusde peperkorrels

Voor de mosterd-dillesaus:

2 eetlepels zoete mosterd

1 koffielepel scherpe mosterd

1 eetlepel witte wijnazijn
1 koffielepel fijne suiker
100 ml zonnebloemolie
3 eetlepels fijngesneden verse dille

Bereidingswijze

- 1.** Meng het grof zeezout, de suiker en de gekneusde peperkorrels in een kommetje tot een egaal pekelmengsel.
- 2.** Leg de zalmfilet met het vel naar beneden in een ruime, lage schaal. Wrijf de bovenkant royaal in met het pekelmengsel. Bedek daarna de bovenkant van de zalm met de grof gehakte dille.
- 3.** Dek de schaal strak af met plasticfolie. Leg er een snijplank op en zet daar een zwaar gewicht op, bijvoorbeeld een zware pot of een steen. Zet de schaal 48 uur in de koelkast. Draai de filet om de 12 uur om zodat de pikel gelijkmatig intrekt.
- 4.** Maak intussen de mosterd-dillesaus: klop beide mosterdsoorten, de witte wijnazijn en de suiker samen in een kommetje. Giet er al kloppend heel geleidelijk de zonnebloemolie bij tot je een gladde, gebonden emulsie krijgt. Roer er tot slot de fijngesneden dille door. Dek af en bewaar in de koelkast tot gebruik.
- 5.** Haal de zalmfilet na 48 uur uit de koelkast. Spoel hem kort af onder koud water om het overtollige zout en de dille te verwijderen. Dep de filet droog met keukenpapier.
- 6.** Snijd de gravlax met een lang, scherp mes in flinterdunne, schuine plakjes van het vel. Schik de plakjes mooi op een bord of schaal en serveer met de mosterd-dillesaus ernaast.

Tip

Zorg dat je zalm van sushikwaliteit gebruikt, want de vis wordt niet verhit. Vraag bij je vishandelaar uitdrukkelijk om verse zalm die geschikt is voor rauwe bereiding. Bewaar de afgewerkte gravlax tot drie dagen in de koelkast, goed afgedekt.

Lekker met

Serveer de gravlax met dun geroosterd roggebrood of blinis en een schijfje citroen.

Dranktip

Een droge Scandinavische aquavit past perfect bij de dille en het zoute van de zalm. Wil je liever wijn, kies dan voor een frisse, droge Riesling of een Chablis.

Ontdek meer recepten op kookpot.be