

Gravlax

Toplam 735 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 14/10

Gravlax, somonu tuz, şeker ve dereotuyla bekleterek ipeksi dokulu ve zarif bir İskandinav soğuk balık hazırlar.

Malzemeler

- 500 gr Somon fileto
- 2 yemek kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 0.5 demet Dereotu

Yapılış

1. Somon filetonun kılıçla temizleyip kağıt havluyla kurulayın.
2. Tuz, şeker ve ince kıyılmış dereotunu karıştırın.
3. Karışımın somonun her yüzeyine bastırarak sürün.
4. Balığı 1 kısıp buzdolabında 36-48 saat bekletin.

PÜF NOKTASI

Somonu en az 12 saat bekletmek klasik kaviyedir.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip soğuk servis edin, yanında hardall sos ve çavdar ekmeği verin.

Alerjenler

Deniz ürünleri