



Gravlax met mosterd-dillesaus

Zweedse gepekeld zalm met zout, suiker en veel verse dille, dun gesneden en geserveerd met een zoetzure mosterd-dillesaus. Een klassieker die je een paar dagen op voorhand maakt.

VOORBEREIDING

30'

PORTIES

8

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

600 g verse zalmfilet met vel (sushikwaliteit)

60 g grof zeezout

50 g suiker

1 bussel verse dille

1 el gekneusde peperbolletjes

Voor de saus:

2 el zoete mosterd

1 tl scherpe mosterd

1 el witte azijn
1 tl suiker
100 ml zonnebloemolie
3 el fijngesneden dille

Bereidingswijze

1. Meng het zeezout, de suiker en de gekneusde peper in een kommetje.
2. Leg de zalmfilet met het vel naar beneden in een schaal. Wrijf de bovenkant royaal in met het zoutmengsel en bedek met de grof gehakte dille.
3. Dek af met plasticfolie, leg er een plankje met gewicht op en laat 48 uur in de koelkast rusten. Draai de filet elke 12 uur om.
4. Voor de saus: klop mosterd, azijn en suiker samen en giet er al kloppend traag de olie bij tot een gladde emulsie. Roer er de dille door.
5. Spoel de zalm kort af, dep droog en snijd met een scherp mes flinterdun schuin van het vel.
6. Schik de plakjes op een bord en serveer met de mosterd-dillesaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)