

Cajun Gravad Lax (4 pers)

Ingredienser:

500g fryst laxfilé

0,4 dl socker

0,6 dl Tony's Creole Seasoning

1 msk chili flingor

Tina laxen och blanda samman socker, chili och Creole Seasoning. Häll över kryddblandningen och grava laxen i kyl under 2 dygn. Skär laxen i tunna skivor och servera med gravlaxsås och rostat bröd eller skär laxen i lite tjockare skivor och halstra på en grill.

