

# Lingon- och apelsingravad lax.

Gravad lax är ett måste för mig på julbordet och kombinationen lingon, dill och apelsin blir oslagbar!



4

Jul

Fisk

## Ingredienser:

1 hel laxsida (ca 1 kg)

2 dl lingon

50 g dill

1/2 apelsin

1/2 dl salt

1/2 dl strösocker

svartpeppar

## Gör så här:

1. Dela laxsidan på mitten. Se till att du har två ungefär lika stora bitar. Gör några snitt i skinnet med en vass kniv. Torka laxen helt torr.
2. Mosa lingonen lätt med en gaffel, finhacka dillen och blanda i. Pressa saften ur 1/2 apelsin och blanda i. Rör sedan i salt, strösocker och lite nymald svartpeppar. Blanda om väl.
3. Lägg i ena laxsidan i dubbla plastpåsar. Ha på lingonen och kryddblandningen och lägg sedan på den andra laxsidan.
4. Låt stå framme i rumstemperatur i cirka 1 timme så att gravningen smälter ihop. Ställ därefter in i kylan och låt stå 2-3 dygn. Vänd laxen ett par gånger per dygn.
5. Torka av överbliven gravning. Skär laxen i tunna skivor, dekorera med

lingon och dill.

## Två vintips till lingon- och apelsingravad lax



Spara i lista

### Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

Expedition Torrontés Chardonnay har en fruktsötma som balanseras väl av vinets fräscha syra. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus vilket gör att den passar fint till gravad lax.



Spara i lista

### Gustave Lorentz Riesling Burg, EKO

Systembolagsnummer: 75756

189,00 kr

---

I en högre prisklass föreslår vi denna fruktiga Riesling som balanseras av bra syra och har smak av gula plommon, gula äpplen och mineral.

## Fler julbordsrätter:



Snittar med matjessill och creme fraîche med saffran.

Istället för en mer klassisk saffranssill där allt är blandat i en skål valde jag att göra små snittar. Det är inte alls svårt men ser riktigt fint ut på julbordet.

[Läs mer](#)

---



Tunnbrödsnittar med ren eller rostbiff.

God och snabblagad plockmat som passar bra på julbordet. Får du inte tag i renkött fungerar rostbiff som alternativ.

[Läs mer](#)

---



### Julkryddad fläskfilé med aprikoser.

Prova att krydda fläskfilén med en rub gjord på julkryddor. Får du tag på vildsvinsfilé skulle jag rekommendera det. Det känns lite extra lyxigt så här till jull!

[Läs mer](#)

---



### Ugnstrostad brysselkål med bacon och honung.

Brysselkål har en given plats på julbordet. Här har brysselkålen ugnstrostats och serveras med både bacon och granatäpple.

[Läs mer](#)

---



### Lättfixad krämig sill med smak av apelsin.

En krämig sill med smak av apelsin och senap som är snabb att blanda till. Låt gärna stå minst ett dygn innan den ska ätas.

**Läs mer**

---



### Grönkålpaj med prästost på julbordet.

Linnéas krämiga grönkålpaj innehåller prästost och grädde. Ett grönt alternativ till julen, men som är lika god året runt.

**Läs mer**

---

Utskrift