

# Gravadlax met een mosterd-dilledressing

## Ingrediënten

---

55 g zout  
45 g suiker  
50 g dille  
1 eigeel  
1/2 limoen  
2 dl arachideolie  
1 t mosterd  
1 t peper  
1 kg zalmfilet

## Bereidingswijze

---

- Meng 45 gram suiker, 55 gram zout en 1 theelepel peper.
- Hak 150gr dille fijn .
- Controleer de zalmfilet op eventuele graten.
- Leg de zalmfilet in een schaal met de velkant naar onder.
- Strooi het suiker/zout-mengsel over de zalmfilet.
- Bedek met de fijngehakte dille.
- Dek af met folie en zet in de koelkast. Om ervoor te zorgen dat de zalm goed marineert is het aangeraden om een beetje gewicht bovenop de zalm te leggen.
- Laat de zalm 24 - 48 uur marinieren.
- Bereid de mosterd-dilledressing. Hiervoor maken we eerst een mayonaise met 1 eigeel, sap van een

# Gravadlax met een mosterd-dilledressing

halve limoen, 1 theelepel mosterd en 2 deciliter arachideolie. Voeg op het einde +/- 2 tafellepels water toe. Dit zorgt ervoor dat men een dressing krijgt. Smaak af met peper en zout. Hak de overige 50 gram van de dille fijn en voeg deze toe.

- Snij de zalm in zeer dunne plakjes.
- Dresseer op een bord en serveer met toast, knÃ©ckebrÃ©d,...