



# SANSHO GRAVAD LAX

med sparrissallad i rispapper

För- eller mingelrätt till 4 personer

## Lax

360 g salmalax  
2 msk socker  
2 msk salt  
1 tsk grovstött sanshopeppar

Dela laxen i två lika stora bitar.  
Blanda socker, salt samt den stöta sanshopepparn och lägg på den ena laxbiten. Lägg den andra biten ovanpå, lägg i en plastpåse och tryck ut så mkt luft som möjligt innan påsen försluts. Lägg i kylan med en tyngd på i ca 2 dygn. Borsta bort alla större pepparbitar innan laxen skivas tunt.

## Sojamajo

3 msk ljus japansk soja av god kvalitet  
1 äggula - rumstempererad  
0,5 msk schalottenlöksvinäger  
ca 1,5 dl rapsolja

Reducera ner sojan tills hälften återstår, låt svalna. Rör samman sojan med äggulan och vinägern. Tillsätt oljan i en tunn stråle under kraftig vispning till tjock, fin konsistens.

## Sparrissallad

1 knippe grön sparris  
4 st vit sparris  
0,5 citron – juicen  
0,5 tsk sesamolja  
salt

Ansa och klyv den gröna sparrisen, ansa och hyvla ner den vita sparrisen. Dressa med citronjuice, sesamolja och salt.

## Picklad citron

1 ekologisk citron  
2 msk salt

Skiva citronen mkt tunt och plocka bort ev. kärnor. Lägg citronen i lager med salt emellan mkt tätt i en liten burk. Låt stå svalt minst 2 dagar.

## Montering

1 pkt rispapper  
1 knippe färsk koriander  
2 msk yzurostade sesamfrön

Blöt rispapperet och lägg ut på en fuktad handduk. Lägg på korianderblad och sedan den gravade laxen. Lägg sedan picklad citron och sparrissallad i en sträng och rulla ihop i en fin rulle, strö över lite yzurostade sesamfrön. Dela på mitten och servera med sojamajo.

*Vintips!*

Kloster Eberbach  
Spätlese

Mycket frisk, druvig smak med sötna, perfekt till asiatiska smaker

Artnr: 625701  
Pris: 119 kr

