



Rimmet laks med citronmayo og Gin-agurk på lune vafler

INGREDIENSER:

1 kg laksefilet
500 g groft salt
400 g sukker
Korianderfrø

1 dl gin – Aurora Gin fra Lowlands

1 citron, revet skal

2 dl creme fraiche

1 spsk dijonsennep

1 tsk honning

1 agurk, skåret i tynde skiver

Friske urter til pynt

Vafler – kan erstattes med rugbrød



FREM GANGSMÅDE:

1. Bland salt, sukker, knuste korianderfrø og citronskal.
2. Drys blandingen over laksen og dryp med gin.
3. Lad laksen trække på køl i 24 timer.
4. Rør creme fraiche med sennep og honning til en citronmayo.
5. Skyl laksen og skær den i tynde skiver.
6. Server på lune vafler med citronmayo og gin-agurk.