HARDALLI GRAVLAX (NORVEÇ)

http://www.hurriyet.com.tr

200 gram Norveç somon fileto
300 mililitre sıvı yağ
4 dilim ekmek
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı rezene
2 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yeşil soğan

Tuz, şeker, hardal ve bir kaşık doğranmış rezeneyi kabın içinde karıştırın. Somonu da kaba alarak iki tarafını kaplayın. Kabın ağzını kapatın ve somonu oda sıcaklığında 20 dakika bekleterek marine edin.
Somonu durulayıp bir kağıt havlu yardımı ile kurutun. Ardından yaklaşık 4 santimetre uzunluğunda ince ince dilimleyin.
Sos için hardal ile sirkeyi bir kapta karıştırın ve mayonez kıvamı alıncaya kadar yavaş yavaş sıvı yağ ekleyin. Yeşil soğanı ince ince kestikten sonra bir yemek kaşığı doğranmış rezene ile birlikte karışıma ekleyip karıştırın. Bir dilim ekmek üzerine somonu yerleştirin, üzerine biraz sos sürün. Dilerseniz süslemek için üstüne birkaç yaprak taze rezene koyabilirsiniz. Gravlax ılıkken üzerine ekşi krema dökebilir, susam veya çörekotu serpebilirsiniz.