



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HARDALLI GRAVLAX (NORVEÇ)

1 kilogram taze somon fileto (derisi alınmış)

1/2 su bardağı deniz tuzu

1/2 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı öğütülmüş beyaz biber

1 demet dereotu (ince kıyılmış)

Hardallı Sos İçin:

2 yemek kaşığı Dijon hardalı

1 yemek kaşığı bal

1 yemek kaşığı elma sirkesi

1/4 su bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı doğranmış taze dereotu

Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)

Somon filetolarını yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.

Tuz, şeker ve beyaz biberi bir kasede karıştırın.

Somonun her iki yüzeyine bu karışımı eşit şekilde sürün.

Büyük bir plastik poşet veya streç film kullanarak somon filetolarını sıkıca sarın.

Sarılmış somonu bir tepsiye yerleştirin ve üzerine ağır bir şey koyarak (örneğin, konserve kutuları) baskı uygulayın.

Buzdolabında 24-48 saat arasında marine edin. Bu süre zarfında somonun sık sık çevrilmesi, her tarafının eşit şekilde marine olmasını sağlar.

Marine süresi tamamlandıktan sonra somonu buzdolabından çıkarın ve üzerindeki tuz-şeker karışımını soğuk su altında yıkayarak temizleyin.

Somonu kağıt havlu ile kurulayın ve ince dilimler halinde kesin.

Bir kasede Dijon hardalı, bal ve elma sirkesini iyice karıştırın.

Karışıma yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin ve sürekli çırparak sosun emülsifiye olmasını sağlayın.

Doğranmış dereotu ve isteğe bağlı olarak tuz ve karabiber ekleyin. Sosu iyice karıştırın.

İnce dilimlenmiş somon dilimlerini bir servis tabağına düzenli bir şekilde yerleştirin.

Üzerine hazırladığınız hardallı sosu gezdirin.

Gravlax'ı taze dereotu ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.



