

Matopplevelser

i Rogaland



Gravlaks med sennepsaus

1 Laksefilet uten ben med skinn (Må ha vært frossen!)
2 ss. Salt
2 ss sukker
10 stk. knuste einerbær
2 ss cognac
Grovkvernet pepper
Dill

Fordel alt utover fileten. Dekk hele fileten med dill. Legg fileten i en plastpose og knytt igjen. Legg et lite press på fileten. Vendes hver dag. Ferdig etter 3 døgn.

Sennepsaus med dill

4 eggeplommer
1 ss sukker
1 - 2 ss vineddik
3 ss dijon sennep
1 ss vanlig sennep
2,5 dl soyaolje
Salt og pepper
3 ss hakket fersk dill

Bland alt sammen og rør godt

Serveres gjerne med dillstuede poteter.