

Nieuw! gravad lachs

Uit eigen keuken



Nieuw uit eigen keuken

Onze eigen gravad lachs. De 'in de grond begraven zalm' anno nu. Door het hoge gehalte aan zout in de marinade werd deze methode vroeger gebruikt om de zalm te conserveren. Met onze eigen speciale toevoeging in de marinade hebben we de gemarineerde zalm nog lekkerder gemaakt. Voor de gravad lachs gebruiken we kwalitatief hoogwaardige Noorse zalm. Deze zalm is heerlijk als apéritief of als voorgerecht te combineren met bijvoorbeeld witte of groene asperges.

Historie

Begraven zalm, ofwel gravad Lax of gravlax is een traditioneel Scandinavisch gerecht. Dit gerecht kent een bijzondere historie. Het vindt zijn oorsprong in het hoge noorden van Noorwegen en Zweden en stamt uit de middeleeuwen. Daar werd gravad lax gemaakt door vissers om deze langer te kunnen bewaren. Zij zouten de zalm om vocht te onttrekken en lieten deze vervolgens licht rijpen door ze onder het zand te begraven. Op de zalm werden stenen gelegd om er nog meer vocht uit te persen. Gravad lax komt van het Scandinavische woord "grav", dat letterlijk graven betekent en "laks" betekent zalm.

Gravad lachs anno nu

Tegenwoordig wordt de oude methode van gravad lachs bijna niet meer toegepast. We marinieren de zalm met dille, grof zeezout, suiker en grove peper. Voor de smaak en het lichte zuurtje voegen we een extra ingrediënt toe aan de marinade. Het is heel belangrijk dat de zalm onder druk komt te staan zodat deze zijn vocht kwijt kan. We trekken daarom de zalm met de marinade vacuüm. De basis voor een smakvolle gravad lachs is een verse niet te vette zalm, wij gebruiken daarom een kwalitatief hoogwaardige Noorse zalm.



Assortiment

400207 gravad lachs huisgemaakt, 1.4 kilo

Voor actuele prijsinformatie verwijzen wij je naar onze verkoopafdeling en/of inOne.