

Інгредієнти 8 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	Філе лосося зі шкірою, без луски.
4 пучки	Кропу
175 г	Меду
2 ст.л.	Гімалайська сіль з прованськими травами
2 ст.л.	Білий перець горошком
1 ст.л.	Ягоди ялівцю цілі
150 г	Гірчиця середньої гостроти

Малосольний лосось із кроповим соусом

30—40 (плюс 2 дні в холодильнику) хв

Приготування

1. Промити лосось і ретельно обсушити паперовим рушником.
2. Дрібно нарізати 3 пучки кропу разом зі стеблами. Змішати 1 ст. л. меду із сіллю Kotányi, подрібненими горошинами перцю та ягодами ялівцю.
3. Натерти шматки лосося підготовленою сумішшю, а потім посипати кропом. Скласти шматки лосося м'якоттю один до одного, шкірою назовні. Помістити їх у пакет для заморожування та щільно закрити. Залишити просолюватися в холодильнику приблизно на 2 дні, кілька разів перевертаючи лосось і поливаючи рідиною, що накопичилася.
4. Вийняти лосось із суміші для посолу та ретельно обсушити. Зняти шкіру й нарізати лосось дуже тонкими скибочками.
5. Обірвати залишки кропу зі стебел і дрібно нарізати. Змішати з рештою меду та гірчицею. Подавати разом із малосольним лососем.

ПІДКАЗКА: Подавати з багетом, цільнозерновим хлібом або тостами.