

# LAKS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 salmone di 1000 g
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 macinata di pepe
- aneto (o finocchietto selvatico)

Per la marinata:

- 100 g di zucchero bruno
- 100 g di senape francese
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Il salmone deve essere pulito e diliscato.

Viene quindi sfregato con sale, zucchero, pepe e aneto, quindi richiuso e posto in una terrina ermeticamente chiusa. Deve così riposare per due giorni al fresco.

Di tanto in tanto va prelevato scolando il liquido rilasciato dal pesce.

Questa lunga marinatura prende fine ed allora si procede a tagliarlo a fette sottili (come il salmone affumicato).

Al momento del servizio, si accoppia ad una salsa alla senape, con zucchero bruno, sale, aneto e qualche goccia d'olio. Le fettine di salmone hanno come contorno patate novelle a vapore, oppure spinaci e uova strapazzate.