

GRAVLAXSÅS

- 3 msk svensk senap
- 1 krm salt
- Malen vitpeppar
- 1 msk vinäger
- 1 dl KLOKA Rapsstekolja
- Hackad dill
- 3 msk socker

Blanda senap, vinäger, salt, vitpeppar och socker i en skål.

Vispa ner oljan i en stråle.

Stanna upp ibland och vispa kraftigt så att såsen inte skär sig.

När oljan är slut tillsätts dillen.

Är såsen för tjock, tillsätt lite vatten.

Tips: Vill man ha en god sås till rökt fisk kan gravlaxsåsen blandas upp med vispgrädde eller gräddfil.

