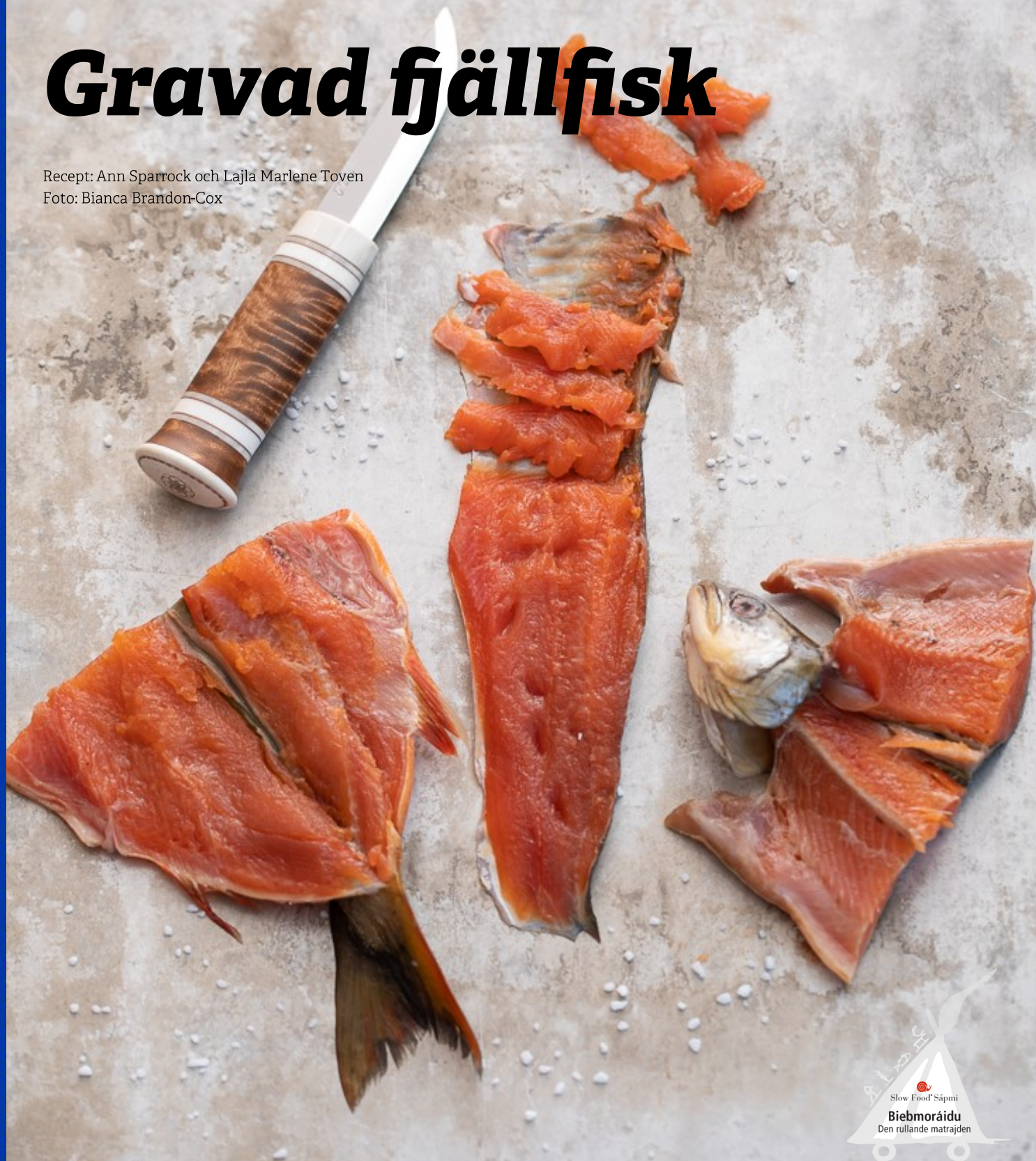


# Gravad fjällfisk

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven  
Foto: Bianca Brandon-Cox



|                  |                |   |
|------------------|----------------|---|
| <b>Fisk</b>      | <b>1</b>       | Krydda fisken med salt, socker och vitpeppar. |
| <b>Grovsalt</b>  | <b>1-2 msk</b> | Lägg fisken köttsida i mot köttsida           |
| <b>Socker</b>    |                | Låt stå i 3 dagar under press.                |
| <b>Vitpeppar</b> | <b>1 tsk</b>   | Vänd på fisken varje dag.                     |