

## **Recept I Simons Panna**

### **Tre snabba sillar**

#### **Inlagd sill**

Grundlag: 1-2-3 lag

1 dl ättika

2 dl socker

3 dl vatten

Smak 1:

Grund lag och 8st krossade enbär samt 1/ 2 gin

Koka upp och låt svalna.

Smak 2:

Grund lag och 1/ 2 skivad fänkål, skal från en1/2 citron samt 1/2 dl fint strimlad pepparrot.

Koka upp och låt svalna.

Smak 3:

Grundlag och 3 st kanelstänger, 4 st stjärnanis och en skivad rödlök

Koka upp och låt svalna.

### **Tre gravade laxar**

3 fina bitar lax a 400g

Salt och socker blandning

2 dl havssalt , 1 dl socker

Smak 1: citron, chili, ingefära

Salt blandning

Citronskal från en citron, 1/2 hackad chili, 2 msk hackad färsk ingefära

Gnid in laxen och låt grava minst ett 1 1/2 dygn

Smak 2: peppar

Salt blandning

2 msk rose peppar, 1 msk kryddpeppar, 2 msk svartpeppar

Gnid in laxen och låt grava minst ett 1 1/2 dygn

Smak 3: basilika, vitlök

Salt blandning

1 kruka hackad basilika , 1 kruka hackad röd basilika, 3 vitlöksklyftor

Gnid in laxen och låt grava minst ett 1 1/2 dygn