

# Salmone Stagionato

- ❖ 1 kg mittbit av lax, helst vild atlanten, 1 tsk krossad svartpeppar, 2 msk hackad dill, 6 krossade enbär, 2 krossade stjärnanis, 3 krossade nejlikor, 150 gr honung, 150 gr salt. Gnid in alla delar i laxen och täck med plastfilm i två dygn. Vänd laxen efter 1 dygn.
- ❖ 4 dl grekisk yoghurt
- ❖ 100 gr brynt smör med färsk salvia 2 blad per person.
- ❖ 8 pocherade ägg (*med riktigt löd gula*)

---

**Avslutning:** Skär laxen i 8 jämna kuber och stek sakta i olivolja 5 minuter i teflonpanna på svag värme med skinnsidan nedåt. Servera med brynt smör, färsk salvia och yoghurt

---