

## Inbakad gravlax 4 portioner

6-8 hg gravad lax (vacuumpackad i bit går bra)  
1 brk (225 g) musslor  
1 pkt (250 g) bladspenat  
½ gul lök  
2 msk finhackad dill  
3-4 plattor fryst smördeg eller färdigkavlad färsk  
1 ägg

citronskivor, gurkskivor och dill till garnering  
2 påsar Hollandaisesås + smör  
citron & cayennepeppar  
ris & örter

1. Tina smördegsp Plattorna. Sätt ugnen på 225°.
2. Tina spenaten. Krama ur och hacka den grovt.
3. Finhacka löken och blanda den med spenaten.  
Salta och peppra (försiktigt med salt om fisken är välsaltad).
4. Häll av spadet från musslorna, rensa bort ev skalrester och grovhacka dem.
5. Skarpa bort kryddorna från laxen, skär bort skinnet och plocka bort ev ben.  
Torka av laxen.
6. Lägg smördegsp Plattorna lite om lott och "limma" ihop dem med lite ägg.  
Kavla ut till en rektangel som är så stor att den täcker laxen runt om.  
Eller använd en färsk färdigkavlad smördeg.
7. Strö 1 msk dill mitt på degplattan och lägg laxen med ovansidan mot dillen.  
Strö på resten av dillen och täck sedan med musslorna och sist spenaten.
8. Skär till kanterna och pensla dem med uppvispat ägg och vik ihop till ett paket,  
först på kortsidan sedan på långsidan.
9. Lägg paketet med skarven neråt på ett bakplåtspapper och garnera med  
degrester som fästs med lite ägg.
10. Pensla hela paketet med ägg och grädda i mitten av ugnen i 15-20 min.
11. Gör såsen och krydda den med lite extra citron och cayennepeppar.
12. Lägg laxen på en skärbräda och garnera med citron, gurka och dill.
13. Servera med ris, hollandaisesås och örter.