

## GRAVAD LAX MED HOVMÄSTARSÅS OCH PEPPARROTSKRÄM

Gör din egen gravade lax. Lättare än du tror och förstås godare. Bjud på egen hovmästarsås och pepparrotsskräm till.

Receptet gäller för 10 port

### Ingredienser

1 kg färsk laxsida  
½ dl salt  
1 dl strösocker  
1 msk grovkrossad vitpeppar  
½ dl grovhackad färsk dill



### Pepparrotsskräm:

2 dl smetana  
1 msk rivna färsk pepparrot  
1 tsk strösocker  
2 tsk ättiksprit 12%  
Enbär

### Hovmästarsås

½ dl sötstark senap  
1 msk strösocker  
1 krm salt  
½ krm vitpeppar  
1 msk vitvinsvinäger  
1 dl rapsolja  
1 dl hackad färsk dill

### Gör så här

Frys laxen minst 1 dygn innan den gravas. Filea laxen och putsa bort alla ben men låt skinnet vara kvar. Blanda samman salt, socker och peppar. Gnid in blandningen på laxens köttssidor och strö över dillan. Dela laxen och lägg ihop med köttssidorna mot varandra, tjock del mot tunn del. Lägg laxen i en plastpåse, knyt ihop och lägg på ett fat. Låt ligga 2 dygn i kyl, vänd påsen 4-5 gånger under tiden. Skrapa bort dill och kryddor och skär laxen i tunna skivor med filékniv eller en kniv med tunt långt blad. För upplägning på stort fat är enbär fint att garnera med. Hovmästarsås: Vispa ihop senap, socker, salt, peppar och vinäger i en skål. Tillsätt oljan i en fin stråle under vispning, gärna med elvisp. Blanda ned dillan. Pepparrotsskräm: Blanda alla ingredienser och smaka av. Låt stå i kyl minst 30 min.

**BRF**  
**KAPLANEN 9**  
**KOPPARMÖLLEGATAN 15**

# INFOBLADET

2 2018



**KAPLANEN 9**

[www.kaplanen9.se](http://www.kaplanen9.se)

## Här kommer lite information från styrelsen:



### KÄRA GRANNAR

År 2018 närmar sig sitt slut och vi har alla, efter utbyte av undercentral, förhoppningsvis både varmvatten och stugvärme i våra lägenheter ; -) Styrelsen vill passa på att tacka alla för det gångna året och samtidigt dela med oss av lite nyheter samt viktig information

Till en början vill vi hälsa våra nya grannar:  
Familjen Björn Peters, Irak Al-Khodary, Cecilia Ljunggren och Jim Fries välkomna till Kaplanen 9.

### GROVSOPOR

Grovsopor hanteras **INTE** av bostadsrättsföreningen! Det åligger varje enskild lägenhetsinnehavare att transportera eventuella grovsopor till närmaste återvinningscentral!

### MATA FÅGLARNA – INTE RÅTTORNA

Tänk på att inte lägga fågelmat på marken runt vår fastighet då maten drar till sig råttor.



### STYRELSEN

Vill ni komma i kontakt med styrelsen går det bra att maila till [info@kaplanen9.se](mailto:info@kaplanen9.se) eller så kan ni använda förslagslådan utanför tvättstugan.



**VID SAMTAL TILL LARMCENTRALEN!**  
OBS! Tänk på att alltid uppge **portkod!**



### Felanmälan

Telefon 042-19 95 90.

Felanmälan har öppettid med personlig service dygnet runt så att du alltid kan nå dem när du behöver!

Eller via <http://www.hsbhbg.se/Kontakt/Felanmalan>



### PORTKOD

För allas säkerhet så kommer vi att byta portkod  
**Tisdag den 01/01-2019 till XXXX**

Vi rekommenderar alla att installera kåpa över låsvredet på insidan av lägenhetsdörren samt montera brytjärn på utsidan. (Styrelsen arbetar för närvarande med förslag på eventuellt utbyte till säkerhetsdörrar).

### BRANDVARNARE

Brandvarnare skall finnas i varje lägenhet. Glöm ej att kontrollera att batterierna är ok.

Om ni inte har brandvarnare, vänligen kontakta styrelsen snarast så ombesörjer vi så att ni får en utan kostnad.

Lägg en lapp i förslagslådan vid tvättstugan eller skicka ett mail till [info@kaplanen9.se](mailto:info@kaplanen9.se)

### JULGRANAR

Julgranar kan läggas vid grillplatsen senast söndagen den 20 januari. Efter detta datum får var och en ombesörja bortforslingen själv.



Slutligen tänk på att stänga ytter / källarporten ordentligt efter er, så vi slipper objudna gäster.

