



Foto: Ulf Svensson

Inkokt lax, Jesper Taubes

Ingredienser 8 personer

600 g	laxfilé, benfri med skinnet kvar
1 st	gul lök
1 l	vatten
1 st	lagerblad
5 st	vitpepparkorn
5 st	dillstjälkar
0,5 dl	rödvinsvinäger
1 msk	salt

Till garnering:

färska örtekryddor, t ex dill, bladpersilja

Tillagning

Laxen kan förberedas dagen innan festen. Förvara den i sitt kokspad i kylan.

1. Skala och skiva löken. Koka upp vatten i en kastrull och tillsätt lök, lagerblad, vitpepparkorn, dillstjälkar och vinäger.

2. Lägg i laxfilén och låt koka 5-10 min, beroende på fiskens tjocklek. Låt laxen kallna i spadet. Garnera med färska kryddörter vid servering.