



Foto: Ulf Svensson

Inlagd lax med lingon

Ingredienser 4 -6 pers

500 g laxfilé, (som varit fryst 3 dygn)
0,5 dl havssalt, finkornigt

Lag:

1 dl ättikssprit, 12 %
2 dl strösocker
3 dl vatten
1 st purjolök, (ca 10 cm) bit
1 dl lingon
1 tsk kryddpepparkorn
2 st lagerblad
0,5 tsk timjan, torkad

Tillagning

Inlagd lax serveras på samma sätt som inlagd sill. Det är så lätt att göra att det är konstigt att man inte gör det oftare.

1. Skär laxfilén i ca 1 x 1 cm stora kuber. Lägg dem i en plastpåse tillsammans med salt. Låt dem ligga i rumstemperatur ca 1 timme.

2. Blanda samman ättika, socker och vatten i en skål. Rör om så att sockret löses upp. Finhacka purjolöken. Tillsätt lingon, grovstött kryddpeppar, smulade lagerblad, purjolök och timjan. Låt lagen stå 1-2 timmar.

3. Häll laxen i ett durkslag och spola hastigt i kallt vatten. Blanda ner den i lagen. Låt stå kallt ca 1 dygn före servering.