

Sex lättlagade laxar

Lata sommarmaten på gravad, rökt eller stekt laxfilé.

6 Recept



Foto: Ove Lindfors

Västerbottenslax med kräftor

Ingredienser 4 portioner

4 st	laxfilé, portionsbitar à 150 g
1 tsk	salt
50 g	löjrom
	dill

Fyllning:

170 g	kräftstjärtar, avrunnen vikt
3 msk	crème fraiche
3 msk	majonäs
1 dl	västerbottensost, riven
2 msk	dill, hackad
0,5 krm	kajennpeppar
	flingsalt

Tillagning

Lyxig lax med nordisk smak av kräftor, västerbottensost och löjrom. En bra bjudrätt eftersom den kan förberedas i god tid, sen är det bara att sätta in laxen i ugnen vid servering. Servera med potatismos, gärna smaksatt med hackad dill.

1 Sätt ugnen på 225 grader. Gör ett snitt ner mot skinnet i mitten på varje laxbit, så du får en ficka. Se till att du inte skär igenom skinnet och att varje bit håller ihop i båda ändar.

2 Hacka kräftorna grovt och blanda dem med resten av ingredienserna till fyllningen. Fördela fyllningen i fickorna. Lägg laxen med skinnsidan nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Hit kan du förbereda.

3 Baka laxen i mitten av ugnen 12–15 minuter. Toppa med en klick rom och garnera med dill.



Foto: Ulf Svensson

Sockersaltad lax med citron- och krassesås

Ingredienser 2 personer

2 st	laxfilé, i bitar à 100 g med skinn
1 tsk	strösocker
0,5 tsk	salt
1 tsk	smör
	vitpeppar

Citron- och krassesås:

1 dl	minifraiche, 5 %
0,5 tsk	citronskal, finrivet
1 paket	smörgåskrasse
0,5 krm	salt

Tillbehör:

350 g	potatis, kokt
150 g	broccolibuketter, råstekta
1 tsk	olivolja, till stekning
	citronklyftor

Tillagning

Den här laxen är inspirerad av en rätt som Stefan Karlsson, Årets Kock 1995, har gjort. Det blir fantastiskt gott med det sötsalta lagret runt laxen och den milda såsen till. Ta inte med stjälkarna på krassen utan klipp bara av de gröna topparna.

1. Börja med att blanda ihop ingredienserna till såsen. Spara lite av krassen till garnering. Låt såsen stå kallt till servering.
2. Blanda socker och salt och strö det på laxens båda sidor. Stek laxen i smöret på medelvärme ca 3 minuter per sida. Var försiktig så att den inte bränns. Krydda med lite vitpeppar.
3. Servera laxen med såsen, kokt potatis och råstekt broccoli. Garnera med krasse och eventuellt citronklyftor.



Foto: Ingvar Eriksson

Honungsstekt lax på spett med gurksallad

Ingredienser 4 personer

600 g	laxfilé utan skinn och ben
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	rapsoolja
3 msk	honung, flytande
3 msk	citron, pressad

Sallad:

1 st	gurka
1 st	chili, röd t ex spansk peppar
1 dl	korianderblad
3 msk	olivolja
1 msk	vitvinsvinäger
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillbehör:

ris

Tillagning

Honung och citron är en klassisk smakkombination som passar fint till lax.

1. Skär laxen i långa stavar, ca 3 x 10 cm. Salta och peppra.
2. Halstra laxstavarna runtom i oljan ca 3 min. Ringla över honung och häll över citronsaft. Sjud ca 1 minut. Ta pannan från värmen och trä upp laxstavarna på spett.
3. Skiva gurkan. Kärna ur och strimla chilin. Blanda gurka, chili och korianderblad. Vispa ihop olja, vinäger, salt och peppar. Häll dressingen över gurksalladen.
4. Servera spetten med sallad, ris och sky.



Foto: Lars Paulsson

Lax med skärgårdssmak

Ingredienser 4 personer

600 g	lax, ben- och skinnfri
1 tsk	salt
2 dl	aecht schenkerla rauchbier, , en ölsort
4 st	gula lökar, färska
150 g	spenatblad, färska
1 msk	rapsolja
2 msk	kapris

Tillbehör:

knäckebröd eller kokt färskpotatis

Tillagning

1. Skär laxen i skivor. Salta och lägg dem i en trång bunke. Häll på ölet och låt laxen marinera ca 30 minuter.
2. Skiva lökarna. Torka av laxen och stek den knappt igenom i lite olja i en stekpanna.
3. Lägg upp spenaten på 4 tallrikar och lägg laxen ovanpå.
4. Fräs löken hastigt i lite olja i pannan. Häll på lite av marinaden och lägg i kapisen. Låt det koka upp och häll det över laxen och spenaten.



Foto: Ulrika Pousette

Dillpotatissallad med gravad lax och stenbitsromkräm

Ingredienser 4 portioner

800 g	små färskpotatisar
1 st	rödlök
	salt och peppar
1 msk	vinäger
3 msk	olivolja
0,5 dl	grovhackade dillkvistar

Kräm:

3 g	crème fraiche
1 dl	majonnäs
1 dl	körvel, finhackad
1 burk	röd stenbitsrom
	salt
	peppar

Till servering:

8 st	tunna skivor gravad lax
------	-------------------------

Tillagning

Variera med att byta ut gravad lax mot skalade räkor eller kräftstjärtar som finns att köpa på burk eller i frysdisken.

1. Borsta potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten, cirka 15 minuter.
2. Skala och skär löken i tunna ringar. Lägg löken i en skål, salta, peppra och blanda den med vinägern och oljan. Vänd ner potatisen delad i mindre bitar. Strö över dillen.
3. Blanda crème fraiche, majonnäs och körvel. Vänd ner rommen. Smaka av med salt och peppar.
4. Servera potatissalladen med gravad lax och kräm.



Foto: Ulrika Pousette

Gravad lax med potatissallad och gräddfil

Ingredienser 4 personer

600 g	gravad lax
1 st	rödlök
2 st	salladslökar
8 st	stjälkkapris
800 g	småpotatis, kokt
4 msk	skånsk senap
1 msk	olivolja
1 dl	gräddfil

Garnering

dill

Tillagning

Rätten passar utmärkt i matlåda. Packa sallad, och lax var för sig.

1. Skär laxen i tunna skivor. Skala och skiva rödlök och salladslök tunt. Halvera kaperisen.
2. Blanda lök, kaperis, potatis, senap och olivolja.
3. Lägg upp lax och potatissallad på ett fat och klicka på gräddfilen. Garnera gärna med dill.