

Kall inkokt lax - en klassiker

Ingredienser för 4 personer

800 g laxfilé
2 dl ättiksprit
4 dl socker
6 dl vatten
3 st lagerblad
2 st morötter
2 st rödlök
15 st svartpepparkorn
1/2 msk salt

Gör så här

1. Sätt ugnen på 125 grader.
2. Olja in en form och lägg laxen med skinnsidan nedåt. Låt skinnet vara kvar då det underlättar hanteringen av laxen senare.
3. Blanda ättikspriten, socker, svartpepparkorn, salt och vatten i en kastrull.
4. Skala morötter och löken. Ta bort roten ur löken och strimla den till havmånar. Hacka morötterna till små kuber 5x5 mm och lägg allt i kastrullen och koka upp.
5. Slå den varma laga över laxen så att den täcks och lägg på ett lock. Sätt in formen i ugnen i ca 15-20 min.
6. Ta ut formen och ta av locket och låt laxen svalna i lagen.
7. När laxen är kall, lägg upp den på ett fat och sila av lagen. Täck fisken med löken och morötterna som blir kvar.

Servera med potatis, pressad eller kokt, en god kall sås och gärna några knispriga grönsaker.