



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Inkokt lax med dillmajonnäs och citronpicklad gurka

Potatis

Potatis 400 g

Inkokt lax

Dillstjälkar 20 g

Gul lök 1 st

Morot 1 st

● Vatten 5 dl

● Ättiksprit (12%) $\frac{3}{4}$ dl

● Socker 2 tsk

● Salt 2 tsk

Lagerblad 1 förp

Laxfilé 2 st

Dillmajonnäs

Citron, zest 1 st

Dill 20 g

Majonnäs 1 dl

● Salt $\frac{3}{4}$ krm

Citronpicklad gurka

Citron, saft 1 st

● Socker 2 tsk

● Salt 1 krm

Gurka 1 st

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Salt,

Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 150°C (varmluft) eller 160°C (vanlig).

2. **Inkokt lax:** Plocka dillvippor från all dill och lägg undan till dillmajonnäs. Lägg dillstjälkarna i en kastrull. Skala och skiva gul lök och morot. Lägg ner i kastrullen tillsammans med vatten, ättika, socker, salt och lagerblad. Koka upp och låt sjuda ca 2 min.

3. Lägg laxfilé i en liten ugnform. Häll lagen över laxen och täck formen med folie. Ställ in i ugnen ca 10 min. Ta ut formen och låt stå och dra minst 10 min, gärna mer.

4. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

5. **Dillmajonnäs:** Tvätta citron och finriv det yttersta skalet. Finhacka den plockade dillen. Lägg allt i en skål och blanda med majonnäs och salt.

6. **Citronpicklad gurka:** Pressa citronsaften från den använda citronen ner i en bunke. Blanda ner socker och salt. Skiva gurka tunt och blanda ner i lagen.

7. Servera inkokt lax med kokt potatis, dillmajonnäs och citronpicklad gurka.