



# Mamma Ullas inlagda lax

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **60 min** Portioner:

Här kommer ett riktigt härligt och gott familjerecept på inlagd lax.

Här kommer ett riktigt härligt och gott recept på något Katrines mamma alltid gör när vi kommer hem till Hälsingland.

Det äts i familjen varje högtid och ja de gånger däremellan vi är upp till friska luften. Passa på att prova nu till midsommar, ni kommer inte bli besvikna. Kanske måste ni göra mer för risken är att det blir slagsmål och bitarna.



## INGREDIENSER

500 gram färsk fryst skinnfri laxfile

0.5 dl havssalt, fördelat

### Lag

3 dl kallt vatten

0.75 dl ättika 12 %

1.5 dl strösocker

0.5 tsk hel vitpeppar

0.5 tsk hel kryddpeppar

0.5 tsk hela gula senapskorn

1 st lagerblad

### Övrigt

1 st rödlökar, skurna i ringar

## GÖR SÅ HÄR

1

Skär laxen i 2x2 cm kuber, lägg dessa i en plastpåse tillsammans med saltet. Blanda om väl, lägg påsen i kylan i en timme. Blanda om laxen i påsen ett par gånger under tiden den ligger i kylan.

2

Koka lagen medan laxen ligger i kylan, låt den svalna.

3

Ta ut laxen ur kylan, lägg den i en sil och spola den under kallt vatten en stund.

4

Varva sedan lax och rödlöksringar i en rengjord glasburk.  
Låt den stå i kylan minst ett dygn innan du avnjuter den.