FISK

Inkokt lax med skarpsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Koka gärna laxen dagen innan och servera den med krämig ägghalva, fast kokt potatis och sås av gräddfil, majonnäs, ättika, socker och dill. En tvättäkta svensk klassiker, så enkel, så fräsch, så god att den inte bara ska ätas till påsk.

Servera gärna tillsammans med pressgurka, supergott till!

INGREDIENSER

600 g laxfilé av mittbit utan skinn
Lag
0.5 stycken gul lök eller purjolök
1 stycken morot
1 liter vatten
1½ msk ättiksprit (12 %)
5 st vitpepparkorn
5 st kryddpepparkorn
1 st lagerblad
1 msk salt
3 st grovhackade dillstjälkar

Skarpsås
1 msk ättiksprit (12 %)
1.5 tsk strösocker
2 dl majonnäs
2 dl gräddfil
2 msk hackad dill
2 msk hackad gräslök
salt och vitpeppar

Tillbehör
kokt potatis
2 stycken hårdkokta ägg

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop ättikspriten och sockret till skarpsåsen och blanda med resten av ingredienserna. Smaka av med salt och peppar och ställ såsen kallt.
2. Skär laxen i portionsbitar.
3. Skala och hacka löken och moroten. Blanda alla ingredienser till lagen och låt koka upp.
4. Lägg i fiskbitarna och låt koka upp igen. Dra kastrullen från värmen och låt fisken kallna i lagen.
5. Servera laxen med kokt potatis, skarpsås och ägghalvor med majonnäs på.