

# Inkokt lax

## Stor avlång fiskgryta - 6/8 pers recept eller två middagar

ca 1/2 hel laxbit (ej filé), urtagen, ca 2-3 kg, gärna stjärtbiten (färre ben)

Koka upp en lag bestående av:

4 liter vatten  
5 msk salt  
en hackad eller riven lök  
två rivna morötter  
10 vitpepparkorn

För syrligheten: 2 msk rödvinäger alt. 0,5 citron

samt sist en matsked fryst dill (fryst dill lättast)

Lägg försiktigt i fisken i den kokande lagen hel och sjud i ca 35 min (på läge 3 av 6)

Tag av kastrullen från plattan och låt stå yttrelegare ca 30 min.

Låt kallna i badkaret/annat större vattenbad + låt sedan stå minst 6 timmar i kylan.

## Middag 1 med romsås och ris

3dl Gräddfil  
1 dl dl Cremefraiche (eller ev vispad grädde, tag vad du haver)  
0,5-1 dl Majonäs (efter tycker och smak)  
1 stor burk (100gram) Röd rom eller 2 små (50gr)

Saften från en halv citron  
Dill (några teskedar frusen dill)  
Vitpeppar (några varv med kvarnen)  
ca 1 tsk Salt  
En nypa socker

Smaka av med salt, socker och citron!

**Jasmineris, gurka (eller ärter) och citronklyftor till!**

## Middag 2 med guacamole och tagliatelle

2 st avocado (mogna, dvs mjuka i ändan)  
1-2 vitlöksklyftor  
1 dl Cremefraiche  
Saften från en halv citron  
ca 1 tsk Salt  
En nypa socker  
ev en skalad tomat

Kör i en mixer och smaka av med salt, socker och citron!