

## Inkokt lax

Idag har vi haft besök av barn, barnbarn och Cissis gulliga svärföräldrar. Vi tycker om inkokt lax och det känns också lite försommar idag så att ordna till en liten buffé kändes som att nu går startskottet till sommaren. Igår blev laxen tillagad och var bara att ta ur kylskåpet idag när våra kära gäster kom. Vilken toppenbra rätt, lax, färdigskapad potatis, fixade kalla såser. Bordet var redan dukat tidigt på morgon med nyplockade gullvivor och vitsippor.



När vi gjorde vår lax igår så hade vi tänkt en rätt som skulle räcka till 6 personer och det gjorde det!

1,5 kg färsk lax

Till "spadet":

1 liter eller så att vattnet täcker fisken

1msk salt

1 gul lök i klyftor

4 lagerblad

6 vitpepparkorn

1dl ättikssprit

½ st. dillkruka

Koka upp spad i en kastrull och låt det sjuda i ca 10 minuter. Lägg i laxen i en kastrull som passar i storlek där spadet kan täcka laxen.. Häll över spadet och låt det sjuda i ca 5 minuter. Låt fisken få stå och svalna i sin lag. Vi lät den stå i spadet till dagen efter. Tog upp laxen och serverade den med citronklyftor, dill och en kall sås kokt potatis och kalla såser.

### **Citrondoftande kall sås**

5 dl Crème fraiche

1 förpackning färsk krasse

½ kruka Dill

Rivet citronskal av en citron

1msk citronsaft

Salt och nymald svartpeppar efter smak.

Blanda alla ingredienser och låt den stå en stund. Servera och njut!