

Tjäl fisk

1½ kg fryst hel fisk
salt, dill

Tillaga fisken invirad i folie 5 – 6 timmar i 80 grader. Efter halva tiden lägg i salt och dill. Låt fisken svalna i folien, ta bort skinnet.

Dekorera med citron skivor.

Servera med en god sås.
T.ex. citronsås eller rom sås.

Dellenlax

Recept

Lars-Görans sås

1 dl citronmajonäs, 3 dl gräddfil
2 dl krossad ananas, 2 st. äpplen
2 msk bostongurka, 3 msk dill
salt, peppar

Laxrulle med kallrökt lax

400 g räkor, 250 g kallrökt lax
1 dl majonäs, 1 dl finhackad dill
2 msk färskrivna pepparrot
1 msk citronsaft, salt, peppar
Hacka räkor och blanda med majonäs, dill, pepparrot, citronsaft, salt, peppar.
Lägg ut laxskivorna omlott till en rektangel. Bred på räkröran och rulla ihop. Skär i lämpliga bitar och dekorera med löjrom.

Laxrulle med varmrökt lax

etichouxsmet:

Koka ihop 50 g smör, 2 dl vatten, Vispa ner 1 ¼ dl mjöl kraftigt. Vispa med elvisp ner ett ägg i sänder (4 st.) Bred ut smeten i en långpanna, grädda i 200 grader i ca 15 min.

Fyllning:

1 dl creme fraiche
1-2 msk senap
1 dl hackad dill
½ tsk grovmalen svartpeppar
2 st. hård kokta ägg
400 g räkor
200 g varmrökt lax

Blanda creme fraiche med senap, dill och peppar. Skala och hacka äggen, skala räkor. strimla laxen. Bred på creme fraich blandningen på kakan strö över övriga ingredienser, rulla ihop. Ligga kallt några timmar. Skär upp och servera med en sallad.

Laxjansson på gravad lax

1½ kg potatis
2 purjolökar
400 g gravad lax
smör, 1 tsk salt, 4 msk hackad dill
5 dl grädde
2 msk ströbröd

Sätt ugnen på 200 grader
Skala och strimla potatisen.
Grovhacka laxen.
Fräs purjolöken mjuk i smör.
Varva potatis, purjolök, lax, salt och dill i en smord form. Häll på grädden och strö över ströbröd. Grädda i mitten av ugnen ca 40 min

Regnbågsgratin

2 kg gärna foliekokt regnbågslox
2- 3 hg räkor
2 – 3 msk dill

Gratinsås

3 msk smör
4 msk vete
5 dl grädde+ mjölk (späd)
1 påse riven ost
1 äggula
salt, vitpeppar
3 msk chilisås

Rensa den färdig kokta laxen och lägg över på en välsmord eldfast form. Fördela dill och räkor över fisken.

Gratinsås: Fräs fett och mjöl späd med vätskan, låt såsen koka ca 3 – 5 min. Rör ned äggulan, krydda och tillsätt chilisåsen. Häll såsen över fisken, strö över riven ost.

Gratiner i 250 grader ca 15 – 20 min.