

## Lax från Jörn

Delar med mig av ett smarrigt och barnvänligt laxrecept.



### Lax från Jörn

**4 portioner**

800 g lax

3 msk hummerfond

1 dl vitt vin eller vatten

1 dl crème fraiche

½ dl mellangrädde

2 tsk dijonsenap

1 knippe dill

3 msk stenbitsrom

Salt och peppar

Skär laxen i mindre bitar. Blanda hummerfond, vatten eller vin, crème fraiche, mellangrädde och

senap i en låg kastrull. Låt koka ihop. Lägg i fisken och sjud i 10 minuter. Tillsätt hackad dill och stenbitsrom. Smaka av med salt och peppar. Servera tillsammans med ris och en god sallad.

Receptet kommer från [Tasteline](#).