

## 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](#).