



Foto: Holger Edström

Laxrulader

Ingredienser 20 bitar

300 g Rökt lax, tunt skivad

Fyllning:

1 knippa dill
2 tsk olja
0,5 msk wasabi, eller riven pepparrot
200 g naturell färskost
1 krm salt

Garnering:

0,5 dl sesamfrön, skalade

Tillagning:

Små munsbitar som är lätta att åstadkomma.

1. Mixa dillen till fyllningen. Tillsätt oljan och kör så slätt som möjligt. Blanda ner wasabi, färskost och salt.
2. Placera laxskivorna lite omlott på en bit plastfolie.
3. Bred ett jämnt lager av fyllningen över laxen. Forma en rulle med hjälp av plastfolien. Lägg rullen i frysen 30 min.
4. Rosta sesamfröna i torr stekpanna under omrörning tills de fått lite färg.
5. Ta rullen ur frysen. Ta av plastfolien och rulla laxen i sesamfrö. Skär den i drygt centimetertjocka skivor.