



## Norrlands-sushi med inge-färsgurka och hallon- vinägerslungat tomathack

Ingredienser 6 personer

---

6 st	kallrökt lax, stora tunna skivor (ca 300 g)
4 msk	skalade sesamfrö, (svarta och gula)
1 st	Ask philadelphiaost, (200 g)
0,5 dl	crème fraiche, lätt
3 msk	pepparrot, finriven
1 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Ingefärsgurka:

1 st	gurka, liten, färsk
4 msk	risvinäger, japansk
0,5 msk	råsocker
0,5 tsk	ingefära, finriven
1 krm	salt

### Tomathack:

---

6 st	kvisttomater
2,5 msk	halloncidervinäger
1 dl	bladpersilja, hackad
2 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald
	flingsalt och persilja till serveringen

Tillagning:

### **Norrlands-sushi med ingefärsgurka och hallon- vinägerslungat tomathack**

---

Norrlands-sushi är namnet på härliga laxrullar av kallrökt lax och vanlig pepparrot. Frisk ingefärsgurka och hallonvinägerslungat tomathack serveras till.

1. Lax: Dela laxskivorna på mitten.
2. Rosta sesamfröna någon minut i torr het panna under uppsikt och omrörning. Låt svalna på hushållspapper.
3. Blanda ost, creme fraiche, pepparrot, salt och peppar.
4. Fördela ostblandningen på laxen och rulla ihop. Doppa rullarna i sesamfrö.
5. Ingefärsgurka: Skär gurkan i tunna skivor, eller hyvla med osthyvel.
6. Blanda vinäger, socker, ingefära och salt i en bunke. Rör tills sockret löst sig.
7. Vänd ner gurkan i lagen. Ställ svalt, gärna 12 timmar.
8. Tomathack: Halvera, kärna ur, och hacka tomaterna.
9. Blanda tomathacket med vinäger, bladpersilja, salt och peppar. Låt stå svalt 2-3 timmar.
10. Strö lite flingsalt och persilja över vid servering.