



Foto: Holger Edström

Räk- och laxrulle

Ingredienser 8 skivor

1,5 dl	vatten
1 dl	mjök
50 g	smör
1,5 dl	vetemjöl special
4 st	ägg

Fyllning

500 g	räkor med skal
200 g	gravad eller kallrökt lax
1 dl	vispgrädde
2 dl	crème fraiche
0,5 dl	färsk dill, finhackad
0,5 dl	färsk gräslök, finhackad
1 krm	svartpeppar, nymald
2 msk	pepparrot, nyriver

Tillbehör:

sallad med rucola, tomat, gurka, rödlök

Tillagning

Rullen passar antingen som förrätt eller i stället för smörgåstårta.

Den blir god både med gravad eller rökt lax och med eller utan pepparrot. Den kan med fördel förberedas och håller sig fint till dagen därpå. Servera den med en fräsch sallad.

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda vatten, mjök och smör i en kastrull. Låt det koka upp ta av från värmen och häll i allt mjöl på en gång. Vispa kraftigt, gärna med en ballongvisp.

2. Tillsätt äggen ett i taget och rör kraftigt, ca 2 min, mellan varje. Bred ut smeten i en långpanna klädd med bakplåtspapper. Grädda ca 20 min mitt i ugnen. Låt svalna.

3. Fyllning: Skala räkorna och skär laxen i små tärningar. Vispa grädden fast och blanda den med crème fraiche. Blanda med räkor, lax, dill, gräslök, svartpeppar och eventuellt pepparrot.

4. Bred fyllningen över den kalla botten och rulla ihop med hjälp av bakplåtspappret. Skär i skivor och servera med rucola och fint skurna tomater, gurka och rödlök.