

Rökt laxrulle

8 -10 pers.

400 g rökt lax

350 - 400 g färskkost

2 dl skuren/hackad dill

1/2 dl riven pepparrot

3 krm svartpeppar

1 burk, ca 80 g, röd kaviar (stenbitsrom)

Till servering:

1 st. delad sparris per portion

Lite grönsallad

Gräslök, finskuren

Citronklyftor

1 st. rostad brödskiva per portion

1. Blanda färskosten med dill, pepparrot, kaviar och svartpeppar.
2. Lägg ut laxskivorna lite omlott på en plastfolie.
(Det kan bli enklare att hantera om det görs 2 st. lika "satser" och att man på så sätt gör 2 st. laxrullar.)
3. Bred på färskostblandningen.
4. Rulla ihop med hjälp av folien.
5. Lägg in i frysen och låt ligga i minst 30 min. innan skivning.
6. Skiva upp i ca 2,5 cm tjocka skivor och lägg på en bädd av grönsallad.
7. Dekorera med sparris och citronklyftor (halverade).
8. Strö över lite gräslök.