

Röktlaxrullar med avokadomousse

4 portioner
Tid 20 minuter

Du behöver

4 stjälkar grön sparris
4 skivor kallrökt lax
1 mogen avokado
½ dl creme fraiche
2 tsk färskpressad limesaft
½ tsk (fling)salt
1 krm vitpeppar
2 msk riven pepparrot
Garnering
50 g machésallad
och spåda mangold
tunna grissinibröd

Gör så här

Koka sparrisarna knappt mjuka i
lättsaltat vatten, 3–5 minuter. Spo-

la dem kalla och låt dem droppa
av. Klipp upp paketet med laxski-
vorna så att det kommer in luft, det
gör att skivorna går lättare att såra.

Dela avokadon och skrapa frukt-
köttet ner i en bunke. Tillsätt
creme fraiche, limesaft, salt, pep-
par och pepparrot. Mosa ihop med
en gaffel.

Lägg laxskivorna på en skärbrä-
da. Fördela avokadomoussen på
skivorna. Lägg en sparris på varje
skiva och rulla samman. Så långt
kan rätten förberedas.

Vid servering läggs rullarna på en
bädd av väl sköljd sallad på var sin
tallrik. Stick in en eller två grissini-
pinnar i varje rulle.