

Smällkarameller med svamp och lax

Vårrulledeg i fyrkantiga ark kan köpas i asiatiska affärer eller livsmedelsbutiker med stort sortiment. Det går mycket bra att frysa om degen. Om du vill förbereda gör du fyllningen och purjolöks- snörena klara dagen före. Sedan görs smällkaramellerna samma dag.

Det här behövs till 12 pers:

12 ark vårrulledeg, 21x21 cm
400 g ostronskivling eller annan svamp
2 morötter
1/2 purjolök, ca 120 g
3-4 stjälkar selleri
50 g smör
200 g kallrökt lax
rivet skal av 1-2 citroner
1/2 tsk salt
1 krm nymald vitpeppar
24 långa strimlor av purjolök

Dillsås:

1 1/2 dl torrt vitt vin
2 dl vispgrädde
1 grönsaksbuljongtärning
1 dl finhackad dill, ca 35 g
1/2-1 krm salt

Till pensling:

3 msk smält smör

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°. Ta ut degarken så att de tinar - men de får inte torka, lägg dem i plast eller under fuktig handduk.
2. Hacka svampen och skär grönsakerna i fina strimlor.
3. Fräs svamp, purjolök och morot i smöret 5-10 min. Tillsätt sellerin de sista minuterna.
4. Skär laxen i strimlor eller små bitar. Tillsätt den och smaka av med citronskal, salt och vitpeppar.
5. Doppa strimlorna av purjolök i kokande vatten tills de blir mjuka.
6. Fördela fyllningen i mitten på degarken och rulla ihop på diagonalen till en lång rulle.
7. Knyt ihop ändarna med purjolöksstrimlorna till en smällkaramell.
8. Pensla med smält smör och grädda 8-10 min mitt i ugnen tills de börjar få färg. Servera nygräddade med dillsåsen.

DILLSÅS

Dillen bör inte tillsättas förrän inför serveringen, men såsen kan göras helt klar dagen före. Om såsen körs i mixer blir dillen bäst finfördelad.

Gör så här:

1. Koka upp vin, grädde och grönsaksbuljong. Koka ihop utan lock 5-10 minuter. - Hit kan förberedas i god tid -
2. Hetta upp såsen och kör i mixer eller matberedare tillsammans med dillen.
3. Smaka av med salt. Servera såsen varm till smällkaramellerna.

