

Japanskt laxpaket med wasabimajonnäs

Ingredienser 18 paket:

18 blad mangold eller pak choi

200 g rökt, skivad lax

Wasabimajonnäs:

1 ägg

1 äggula

1 pressad vitlöksklyfta

1 msk citronsaft

Lite salt

2-3 msk wasabi (smaka av)

Ca 1,5 dl matolja

Vispa samman ingredienserna utom oljan. Tillsätt oljan i en tunn stråle medan du vispar tills majonnäsen tjocknat.

Alternativ wasabimajonnäs:

Blanda färdigköpt majonnäs med wasabipasta och en pressad vitlöksklyfta. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

Tillagning:

Skölj och ansa bladen. Sänk ner dem i lite kokande vatten tills de mjuknar. Låt dem rinna av på handduk.

Fördela laxskivor, eventuellt måste de delas på mitten, på bladen.

Lägg en klick majonnäs på varje laxskiva.

Vik in långsidorna på bladen och därefter kortsidorna till du får ett paket.

Japan-inspirerad lax

2 st slanggurkor

1,5 dl creme fraiche

2 tsk wasabipasta

100 g gravad lax

Skär gurka i 4 cm långa bitar, gröp ur mitten så att det blir en stående skål.

Blanda ihop creme fraiche med wasabi (smaka av) och fyll gurkskålen.

Ställ en gurka med wasabi-fraiche på tallriken och lägg kuber av gravad lax bredvid. Lägg också wasabi-ärter (naturgodis) på tallriken.

Garnera tallriken med en **halv körsbärstomat**.