

Rökt laxrulle med räkor och limes dressing

En enkel och mycket trevlig laxförrätt.

För fyra portioner behöver du cirka 6-8 skivor rökt lax.

GÖR SÅ HÄR!

Blanda ihop en röra bestående av:

- Crème Fraiche, ca 1 dl
- Majonnäs, ca 3 msk
- Hackad dill efter tycke och smak
- Hackade räkor, ca 100 gr
- Lite salt & peppar.
- Eventuellt en aning senap om man gillar det.
- Gelatinblad, ca 1,5-2st

Lägg gelatinet i kallt vatten, ca 10 min tills de är mjuka. Under tiden blandar du röran.

Blanda sedan gelatinet med lite av röran på svag värme i en kastrull tills det smälter. Rör hela tiden. Därefter blandar man ner detta i resten av röran.

Lägg ut laxen omlott på plastfolie, 2 skivor brett.

Bred ut röran på laxen. Lämna ca 1-2 cm runt om. Rulla ihop med hjälp av plastfolien. Ställ in i kylskåp.

Skär upp genom plasten med vass kniv och tag bort plasten efteråt. Beräkna ca 2 skivor per person

Går att frysa.

Dressing

Pressa Lime 2 st eller använd sådan på flaska

Honung 1,5 msk

Olja ca 0,5 dl

Blanda lime & honung, kör med stavmixern och häll i en svag stråle olja tills såsen tjocknar. Smaka av så att proportionen lime/honung är i din smak. Du kan även ha i lite rivet limeskal. Servera på lite plocksallad och med dressingens snyggt upplagd.

