

Lakseroulade til nytår

Opskrift til 10 små stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 200 g røget laks
- 75 g flødeost naturel
- 2 små spsk. creme fraiche
- skal af 1/2 økologiske citron + 1 spsk. af saften
- 1 lille spsk. sød sennep
- 1 spsk. hakket frisk dild
- 1/2 spsk. hakket purløg
- et lille nip peber

Servering

- lidt salat
- lidt brød
- lidt citron
- evt. lidt frisk dild

Sådan gør du

1. Bland flødeost, creme fraiche, citronskal og saft, sennep, dild, purløg og peber sammen i en skål. Dild og purløg hakkes fint.
2. Læg et stykke vitavrap ud på bordet og kom laksen på, så den ligger ved siden af hinanden og overlapper en smule. Den må gerne danne en firkant
3. Smør cremen ud på denne her firkant
4. Rul nu en ret stram pølse, lad selvfølgelig det her vitavrap slippe inden du ruller en omgang. (se videoen)
5. Pak rullen ind i filmen og kom på frys, gerne 2 timer eller til den er fast og nem at skære ud.
6. Pak den ud af filmen og kom den på et skærebræt. Skær i skiver af cirka 2 cm tykkelse
7. Anret på salat og rist lidt brød til. Skær en båd citron ud til hver og pynt med lidt frisk dild