



Smördegbsollar med asiatisk laxtartar

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **8-16**



Helt ljuvliga som mingelmat eller förrätt. Väldigt enkla att göra och kommer garanterat att göra succé!

Receptet är för 32 bakelser, vilket blir mingelmat för 16 personer eller förrätt för 8 personer.

Istället för salmalax kan man använda färsk lax som frysts in i 48 timmar.



INGREDIENSER

Smördegbsollar

4 ark fryst smördeg
1 ägg
salt

Laxtartar

400 gram salmalax
4 matskedar majonnäs

2 teskedar wasabi
salt
1,5 matskedar fisksås
0,5 tesked socker
2 lime, zesten
1 matsked svarta sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stansa ut 32 st ringar från smördegsplattorna. Vill ni göra till förrätt så ta större ringar och ta 2 per platta.
- 2** Nagga ringarna med gaffel, pensla med uppvispat ägg och strö över salt. In i ugnen ca 10 minuter så att smördegen höjer sig.
- 3** Under tiden finhackar du laxen och blandar i övriga ingredienser till tartaren.
- 4** Ta ut smördegen och skär av toppen. Låt svalna lite.
- 5** Lägg på laxtartar och lägg på locket.
- 6** Klipp över lite persilja och njuuuuut! Servera gärna med ett glas bubbel, t.ex. Loxarel A Pèl, 139 kr (cava).
(Vill man kan man lägga lite salladsblad i botten på tallriken så att det blir lite grönare).