



SALLAD

Sallad med rimmad lax & pepparrot

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Laxrullar fyllda med färskost, pepparrot, dill och kryddor. Perfekt tilltugg som passar lika bra i salladen som på en råraka till förrätt.

För bästa resultat förbered gärna laxrullen någon timme innan och låt stå i frysen så går det lättare att dela.

INGREDIENSER



- 200 gram rimmad lax i ca 1 cm tjocka skivor
- 1 styck färsk pepparrot
- 100 gram philadelphiaost
- 1 styck färsk dill, hackad
- salt och peppar
- 10 stycken delikatesspotatis
- 200 gram blandade gröna blad
- 1 näve färsk grön sparris

2 stycken avokado

1 styck lime

Topping

rostade pumpakärnor

sesamfrön

lingon

ärtskott

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ost, pepparrot, dill och kryddor. Fördela laxen omlott på plastfolie. Bred över ostkrämen över hela laxen. Rulla från längden ihop laxen till en rulle med hjälp av folien. Låt stelna i kyl eller frys.
- 2** Koka potatis och sparris. Rosta pumpakärnorna. Dela laxen i rullar. Dela avokadon. Blanda ihop alla ingredienser och toppa med ärtskott, lingon, sesamfrön och pumpakärnor. Pressa över lime. Smaklig måltid!