

# Laxrullar med pepparrot.

När man tillagar en buffé kan det vara smart att göra vissa rätter i miniformat. Istället för att tillaga en hel laxsida så kan det vara fiffigt att göra små laxrullar istället. Blir det mot all förmodan några över är det utmärkt att plocka fram dem lite senare på kvällen som vickning tillsammans med lite ost, smör och tunnbröd!



4 PORTIONER



10 MIN

Midsommar

Fisk

## Laxrullar med pepparrot

### Ingredienser:

500 g kallrökt lax i skivor

300 g färskost

ca 3 tsk finriven pepparrot (smaka av och bestäm själv hur mycket pepparrotssmak du vill ha)

1/2 dl finhackad gräslök

1/2 dl hackade örter

### Gör så här:

1. Lägg ut två ark plastfolie så de lappar över varandra. Placera ut laxen i form av en kvadrat.
2. Blanda färskost, pepparrot, gräslök och örter. Bred detta över laxen.
3. Rulla med hjälp av plastfolien ihop laxen till en tigt rulle.
4. Linda in laxrullen i ett ark aluminiumfolie och låt vila minst 60 minuter i

kylskåp. Skär sedan upp i bitar.

## Vintips i olika prisklass till laxrullar med pepparrot:



Spara i lista

### Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

Till laxrullarna passar ett vin med fruktsötma som balanseras väl av vinets fräscha syra. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus. Även gott som sällskapsvin eller till fiskrätter, sallader eller pasta med fisk och skaldjur.



### Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim Vieilles Vignes 2015

Systembolagsnummer: 74064

319,00 kr

---

För en större plånbok tipsar vi om denna riesling som har en rik och komplex doft av citrusfrukter, stenfrukt, mineral och petroleum. Mycket välbalanserad torr smak med generös fruktighet och påtaglig mineralitet. Lång och komplex eftersmak.

## Linnéas midsommarmeny

Se också



### Matjesilltallrik.

Här har jag tagit allt gott som hör matjesillen och midsommaren till. Den kokta färskpotatisen har jag snabbt stekt i brynt smör. Vilka smaker! Det här blir sommarens stora favorit!

[Läs mer](#)

---



### Västerbottenspaj.

Västerbottenspaj är en av mina stora favoriter. Här har jag gräddat pajen i en avlång form. Perfekt såhär på buffén då du enkelt kan skära den i lagom stora bitar innan du ställer upp den på buffébordet!

[Läs mer](#)

---



## Hårt tunnbröd.

Ingen midsommar utan hårt tunnbröd! Att baka eget är inte alls speciellt svårt. Den här varianten gräddas i stekpanna, grädda gärna i två stekpannor samtidigt, då går det rysligt fort!

[Läs mer](#)

---



## Kryddsmör

På sommaren kan jag tycka att det är så gott att byta ut såsen mot ett enkelt kryddsmör istället. Perfekt att göra i ordning i förväg och bara ta fram en stund innan man ska äta!

[Läs mer](#)

---



## Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg

[Läs mer](#)

---



## Sommartrifle.

Kanske det bästa på hela menyn, desserten! Till årets midsommar har jag gjort en himmelsk trifle av mina sommarfavoriter; jordgubbar och rabarber.

[Läs mer](#)

---

Utskrift