

Lakseroulade med dildcreme

Man kan lave denne forret i god tid og tage den ud af fryseren, når den skal bruges

- 400 g røget laks i skiver
- Bagepapir eller madpapir
- Evt. alufolie

Dildcreme:

- 2½ dl cremefraiche 38 %
- Skal af 1 citron, usprøjtet
- 1 spsk. citronsaft
- ¼ tsk. salt samt friskkværnet peber
- ½ bundt dild

Til anretning:

- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. friskpresset citronsaft
- 100 g spæde salatblade
- Salt og friskkværnet peber
- ½ bundt dild
- 1 lille glas lakserogn
- Godt brød eller flute

Tid: 30 minutter.

Anretning: 15 minutter

Frysetid: Mindst 2 timer, evt. flere dage

Antal personer: 6

1. Dildcreme: Bland cremefraiche, fintrevet citronskal, 1 spsk. citronsaft, salt og peber sammen i en røreskål. Pisk cremefraicheblandingen til skum med en elpisker, til det ligner flødeskum. Vend hakket dild i, og stil det i køleskabet



Trin 1: Læg halvdelen af lakseskiverne på papiret i en firkant på ca. 25 x 15 cm. Skiverne skal lappe lidt ind over hinanden



Trin 2: Smør dildcreme i et jævnt lag oven på lakseskiverne

2. Læg et stykke bagepapir eller smørrebrødspapir i ca. 30 cm's længde på køkkenbordet. Læg halvdelen af lakseskiverne ved siden af hinanden på papiret i en firkant på ca. 25 x 15 cm. Skiverne skal lappe et lille stykke ind over hinanden

3. Smør halvdelen af dildcremen i et jævnt lag oven på laksefirkanten

4. Rul laksefirkanten sammen som en roulade fra den lange side – brug en bordkniv til at bøje den yderste kant af laksen ind over dildcremen i starten. Fortsæt med at rulle rouladen sammen ved at hive i papiret foroven. Fold papiret om lakserouladen, og rul den evt. yderligere ind i et stykke alufolie, så den holder bedre på formen

5. Lav endnu en lakseroulade på samme måde af den resterende laks og dildcreme

6. Læg lakserouladerne i fryseren i mindst 2 timer, til de er faste nok til at skære

7. Anretning: Skær lakserouladerne i 1 cm tykke skiver med en skarp kniv. Anret skiverne med det samme taglagt i midten af 6 tallerkener

8. Bland olie og citronsaft, og vend det i salaten sammen med salt og peber. Fordel salaten oven på lakserouladeskiverne, og pynt med plukket dild og lakserogn. Server med brød eller flute.



Trin 3: Rul laks og dildcreme sammen som en roulade. Brug en bordkniv til at bøje den yderste kant ind over dildcremen i starten



Trin 4: Fortsæt med at rulle rouladen sammen ved at hive i papiret foroven



Trin 5: Når rouladen har været et par timer i fryseren, kan du skære den i 1 cm pæne, tykke skiver med en skarp kniv