

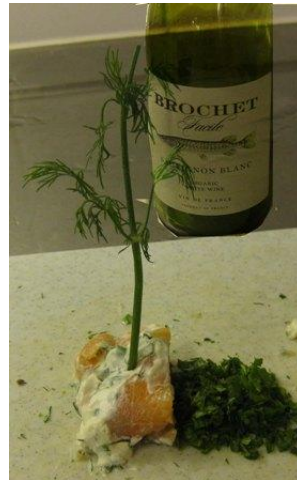
Gravad laxrulle med löjrom och ruccolahack

12 portioner

12 skivor formbröd
450 gr gravad lax i tunna skivor
3 gelatinblad
3 dl crème fraiche
300 gr färskost
3 msk riven pepparrot
3 msk hackad gräslök
4 msk hackad dill

Garnering

1 påse ruccola
1 knippe gräslök
1 knippe dill
500 gr löjrom



Gör så här:

Lägg gelatinet i blöt. Blanda crème fraiche och färskost och vispa till en jämn smet. Vispa ner pepparrot, dill och gräslök i blandningen. Lägg ut laxen i en stor rektangel på plastfolie. Rektangeln bör vara 20-50 cm stor. Överlappa skarvarna så att de håller ihop. Krama ur gelatinet och värm försiktigt tills det smälter. Vispa ner gelatinet i crème fraiche-blandningen. Bred ut blandningen över laxen och rulla ihop den som en rulltårta till en 50 cm lång rulle. Täck hela rullen runt om i plastfolie och förvara i kyl. Finhacka och blanda ruccolan och gräslöken. Rosta brödet och ta ut rundlar, i ungefär samma diameter som laxrullen. Ta fram laxrullen och skär bort de allra yttersta ändarna. Dela rullen i 12 lika stora bitar och lägg dem på brödrundlarna. Garnera med dillkvistar, löjrom och ruccolahacket.