

# Örtostfyllda laxskivor



Myntan harmonierar mycket bra till den milda smaken av pepparrot. Fräscht och gott.

## 15 portioner

300gr rökt lax  
200gr kesella (ej light)  
200gr färskost, t.ex  
Philadelphia (ej light)  
2 msk pepparrotvisp  
Hackad mynta, gräslök,  
persilja och en aning dill  
Lite salt och peppar

## Gör så här:

Lägg ut de rökta laxskivorna lite omlott så de täcker varandra i en rektangel på plastfolie. Blanda övriga ingredienser och smeta ut över laxskivorna. Rulla ihop med hjälp av plastfolien från kortsidan. Förslut och frys. Kan göras ett par veckor innan.

## Servera:

Ta ut ur frysen ett par timmar innan servering. Ta bort plastfolien. Skär laxrullen i centimeter-tjocka skivor då längden fortfarande är lite fryst. Bör serveras ganska snart efter att den blivit uppskuren.

**BröllopsGuiden**  
www.brollopsguiden.se