

Sommerruller med laksepaté

Beskrivelse

Sommerruller med laksepaté og dipping

Ingredienser (2 pers.):
1 bæger Lykkeberg 1899 laksepaté
1 pakke rispapir
1 sprødt salathoved
Ærteskud og/eller agurk
Friske krydderurter efter smag, fx koriander, basilikum og mynte
9-10 grønne asparges
1 bundt radiser
Sur/sød chilisauce
Sød chilisauce
Friskrevet ingefær
Limesaft
Forårsløg-ingefær-sauce
½ bundt forårsløg
2-3 spsk. fintrevet ingefær
½ dl smagsneutral olie
½ dl soja
3-4 spsk. ris-, æble- eller sherryeddike
Fintrevet skal af og saften fra 1 lime
1-2 spsk. sukker
Chili og salt efter smag

Fremgangsmåde:
Start med at lave saucerne. Den søde chilisauce smages til med friskrevet ingefær og limesaft. Forårsløgene snittes meget fint og hældes i en skål. Tilsæt ingefær og limeskal til forårsløgene. Olien varmes op til den er lidt mere end håndvarm, og hældes forsigtigt over grøntsagerne. Smag til med soja, eddike, sukker, chili og salt. Saucen serveres kold, og kan holde sig et par uger i et tætlukket glas i køleskabet. Salat, ærteskud, agurk og krydderurter skylles og slynges tørre. Den nederste ende af aspargesene knækkes af og kasseres. Toppene skylles og tørres. Hvis de er meget tykke, deles de én gang på langs. Radiserne

skylles og skæres i kvarte. Agurken deles på langs, kernerne skrabes ud med en ske og kasseres, og det resterende skæres i tynde, lange strimler. Laksepatéen deles i 3 stykker på langs, og derefter i 3 stykker igen, så der opnås 9 lange “bjælker”.

Anretning:
Dyp et stykke rispapir i varmt vand og placér det på et skærebræt. Læg først et salatblad og lidt ærtespirer på papiret, derefter radiser, asparges og agurk, efterfulgt af krydderurter og til slut 1-2 laksepaté-bjælker. Rul forsigtigt sammen og anret de færdige ruller på et fad