



Sommerruller med laksepate ©

Beskrivelse

Sommerruller med laksepate © og dipping

Ingredienser (2 pers.):

1 bager Lykkeberg 1899 laksepate ©
 1 pakke rispapir
 1 sprødt salathoved
 Rteskud og/eller agurk
 Friske krydderurter efter smag, fx koriander, basilikum og mynte
 9-10 grøne asparges
 1 bundt radiser
Surside chilisauc
 Side chilisauc
 Friskrevet ingefær
 Limesaft
Forårside, g-ingefær-sauce
 ½ bundt forårside, g
 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 side chilisauc smages til med friskrevet ingefær og limesaft. Forårside, gene snittes meget fint og hældes i en skål. Tilsæt ingefær og limeskal til forårside, gene. Olien varmes op til den er lidt mere end håndvarm, og hældes forsigtigt over grøntsagerne. Smag til med soja, eddike, sukker, chili og salt. Sauce serveres kold, og kan holde sig et par uger i et tætlukket glas i køleskabet. Salat, Rteskud, 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 en gang på langs.

Radiserne skylles og skæres i kvarte. Agurken deles på langs, kernerne skræbes ud med en ske og kasseres, og det resterende skæres i tynde, lange strimler. Laksepateen deles i 3 stykker på langs, og derefter i 3 stykker igen, så der opnås 9 lange â?bjælkerâ?.

Anretning:

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