

Lakserull



Ingredienser:

400 g laksefilet
50 g reker
1 mango
1 avokado
2 gulrøtter
1 løk
2 ss olje
1 pk vårrullpapir
1 fl sweet chilisaus

2 porsjoner kokt jasminris
Grønn salat
1 vårløk

Fremgangsmåte:

1. Kok ris etter anvisning på pakken.
2. Stek laksen i 2 ss olje, hakk den opp underveis så det blir småbiter. Skrell rekene og del de i mindre biter. Skrell og kutt grønnsakene i smale strimler, så smalt du får til.
3. Plasser innholdet i skåler og fyll litt fra hver skål på hjørnet på vårrullpapiret. Rull sammen som en vårrull.
4. Pensle vårrullene med olje og stek i ovnen på 225 grader i 15 minutter.
5. Server med sweet chilisaus, finstrimlet grønn salat, vårløkringer og eventuelt ekstra ris ved siden av.