



Tortillaruller med laksemousse

Beskrivelse

Tortillaruller med laksemousse

Ingredienser (15-20 ruller):

15-20 stk. tortillapandekager
900 g Tenax Laksepaté
1-2 agurker, skåret i stave
1-2 rødløg, skåret i tynde skiver
250 g rejer
1 pose blandede salatblade
Ca. 3-4 dl cremefraiche eller græsk yoghurt

Fremgangsmåde:

Laksepatéen moses med en gaffel og røres op med cremefraiche eller græsk yoghurt til en mousselignende konsistens. Moussen smøres på tortillapandekagerne, agurk, rødløg, rejer og salat lægges i og det rulles sammen.

Anretning:

Halvér rullerne og servér – eller skær rullerne ud i skiver og servér på en bund af frisk salat.