



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.