

Laxsnurror med ruccola, wasabi och sesam, 20 st

1/2 dl ruccolablad
100 g philadelphiaost
1/2 tsk citronjuice
1 tsk wasabi
100 g rökt lax i skivor
2 msk rostade sesamfrön, svarta och vita

Mixa ruccolablad med philadelphiaosten, citronsaften och wasabin.

Lägg ut tunna skivor, lite omlott av den rökta laxen på ett ark plastfolie.
Bre på den mixade röran. Forma till en rulle med hjälp av plastfolien.

Lägg i frysen i 30 minuter.

Rulla i sesamfrön och skär centimetertjocka skivor.

Servera gärna på tunt knäckebröd.