



ASIATISKT

# Krispig lax i vårdeg

Kock: **Henrik Norström** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Dessa små, krispiga vårdergspaket med lax innehåller få ingredienser och är lätta att göra. Friterar precis innan servering för bästa resultat.

Här gör vi tvärt om med laxen och använder helst file?delen, det vill säga ryggbiten utan det feta slaget. Det är viktigt att laxen inte är för fet för att fungera bra i degrullen. Välj gärna en mindre (yngre) lax eller en regnbågslax.



## INGREDIENSER

500 g ryggbiten (filén)  
vårullepapper  
färsk koriander  
salt och peppar  
olja till fritering

## GÖR SÅ HÄR

**1**

Skär laxen i bitar som är 2 cm breda och 3-4 cm långa. Var rätt noga med storleken som är anpassad till temperatur och tillagningstid i receptet och för att få ett fint och krispigt resultat. Vill du laga annan storlek får du prova dig fram.

**2**

Skär degen (vårullepapper) i 10 x 12 cm bitar. Den ska räcka ett varv runt laxbitarna med lite överlappning.

**3**

Krydda laxen med salt och peppar. Lägg på degpapperet och lägg på en stjälk koriander eller annan valfri ört. Rulla in laxen i papperet. Fukta med fingret i papperskanten. Lägg rullarna bredvid (ej på) varandra med skarven nedåt.

**4**

Just innan serveringen hettar du upp oljan till 190°C. Friterar i 40 sekunder. Lägg upp på bricka med papper eller handduk för att rinna av. Salta lite på rullen. Servera och ät omgående. Rullen mår inte bra av att vänta. Servera ev med japansk soya blandat med risvinäger eller annan valfri dippsås.