



FISK

Zucchinirolle med lax

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En rulle fylld med godsaker, bara skiva upp och njut.



INGREDIENSER

2 st zucchini
1 st gul lök
3 st ägg
2 msk creme fraiche
50 g vetemjöl
3 st äggvitor
2 dl färskost med smak
150 g färskrökt lax
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Riv zucchinin på rivjärn och finhacka löken. Låt zucchinin rinna av en stund i ett durkslag och vrid sedan ur den ordentligt. Stek tillsammans med lök, salt & peppar i olivolja.

Sätt ugnen på 200 grader. Vispa ihop ägg, crème fraiche & mjöl. Tillsätt zucchiniröran. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner i smeten. Bred ut på en bakpappersklädd plåt och grädda i ca 20 min tills den fått fin färg. Låt svalna. Vänd och dra försiktigt av pappret. Bred på färskost och lägg ut laxskivor. Rulla ihop som en rulltårta och vira in i plastfolie så håller den fint formen till den ska serveras.

Foto: www.cedell.se