



Gurka med röra på varmrökt lax med wasabi och lime

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **10-12**



Ett krispigt och trevligt tilltugg som passar utmärkt även för den som inte tål gluten.

INGREDIENSER

1 st gurka

Röra på varmrökt lax

125 g varmrökt lax

3 msk majonnäs

3 msk creme fraiche

1/2 st pressad lime

rivet limeskal

1-2 tsk wasabi (efter smak)

Garnityr

svarta sesamfrön

krasse

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finfördela den varmrökta laxen i en bunke. Blanda laxen med övriga ingredienser till röran. Smaka av med salt, limesaft och wasabi.
- 2** Skär gurkan i centimetertjocka skivor.
- 3** Fördela ut röran på gurkskivorna.
- 4** Toppa med krasse och svarta sesamfrön.

