



FORRET

Filoruller m. laks, asparges og basilikum.

Ingredienser:	8 skv.	Røget laks
	½ pk.	Filodej
	200 gr.	Creme fraiche
	1 gl.	Asparges hvide
	4 stilke	Basilikum
	1 spsk.	Mango chutney
		Flydende fedtstof

Antal personer: 4

Fremgangsmåde: Læg asparges på en(2) skive laks, læg friske basilikumblade på og rul lak-sen sammen på den lange led. Skær små kvadrater af filodejen, smør dejen med flydende fedtstof, læg 2 lag sammen og rul dem om laksen, så lakse- og asparges enderne stikker ud. Pensl samlingen med lidt æg og pensl rullerne med flydende fedtstof inden se steges i lidt fedtstof. Ryst panden så filodejen bliver gylden hele vejen rundt.

Del dem skråt på midten og server som en lækker snack.

Bland creme fraichen med Mango chutney og brug som dip.

Tip: Du kan tilberede laksesnacks om formiddagen og lune dem inden servering.