

Oppskrifter 2.4.2005 - Damenes aften hos Jan Morten

Sprøstekte lakseruller med grønnsaksalat og søtlig soyasaus

Grønnsaksalat:

1 rødløk
100 g grønn papaya eller mango
50 g gulrot
2 ss ristede, usaltede jordnøtter/peanøtter
1 ss sprøstekt løk

Dressing:

2 ss sukkerlake
2 ss limesaft
1 chili, hakket
1 ts revet ingefær
3 korianderblader
1 ts fiskesaus

Søtlig soyasaus:

1/2 dl kecap manis
1 ss vanlig soyasaus
1 ts limesaft
1 ts revet ingefær
1 liten rød chili, hakket
1 ss koriander, hakket
1 ts sesamolje

500 g rent laksekjøtt
1 eggeplomme
salt og pepper
1/2 dl fløte
2 ss gressløk, finskåret

4 filoflak eller vårrulldeig
1 eggeplomme

1 liter soyaolje
friske korianderblad

Rens grønnsakene. Skjær løken i tynne ringer og papaya og gulrot i lange tynne strimler. Bland alt og legg i en bolle.

Bland ingrediensene til dressingen og hell over grønnsakene. Bland godt og dryss med jordnøtter/peanøtter og sprøstekt løk på toppen av salaten. Sett salaten kaldt en time.

Bland alle ingrediensene til sausen. La den trekke en time.

Kjør 100 g laksekjøtt i food-processor med en eggeplomme, salt og pepper. Spe med fløte. Hell massen i en bolle. Skjær resten av laksen i små terninger. Bland terningene og gressløk i bollen. Bland godt sammen. Smak til med salt og pepper.

Pensle 4 filodeigflak med eggeplomme i kantene. Legg på laksefarsen og pakk flakene sammen som vårruller. Lim skjøtene med eggeplomme.

Varm opp oljen til 170 grader. Friter rullene 2 minutter umiddelbart før servering, til de er lysebrune og sprø utenpå, lunkne og rå i midten.

Del vårrullene opp på langs. Anrett dem med grønnsaksalat, korianderblad og søtlig soyasaus.

Drikke

Gewurztraminer Grand Cru Brand - 1999