

Kålwrap med varmrøget laks

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 blade spidskål
ca. 100 g varmrøget laks
1 stor håndfuld babyspinat
2 gulerødder
1 håndfuld purløg

Dressing:

1 dl creme fraiche
2 spsk. sød chili

Beskrivelse

Rengør spidskålsbladene og skær stokken af.

Hak babyspinat og purløg groft. Riv gulerødderne groft.

Findel laksen.

Dressing: Smag creme fraiche til med sød chili sauce.

Læg de to spidskålsblade med ydersiden nedad.

Smør et tyndt lag dressing på. Fordel laks, babyspinat, gulerødder og purløg over. Rul stramt og sæt rullen sammen med en tandstik. Halver evt. rullerne.

Server med resten af dressingen.