

Jarl & Jettes opskriftkort

Lakseruller a la Neel

Jeg var et par år eller 4 (slutningen af 80'erne og begyndelsen af 90'erne) fast kapelmester i Slangerup Amateurtheaterforening og én af vores faste forestillinger var den årlige revy. Den øvede vi på hver onsdag aften og til at hjælpe mig havde jeg 2 unge musikere, Christian og Mikkel der oprindeligt spillede guitarer men til lejligheden spille på trommer og bas, jeg havde altid min lille gravhund Charlie med, til stor moro for alle lagde han sig i Christians bastransportkasse (det var en elektrisk bas) og fyldte hele kassen ud der jo var foret med gult plys, jo det var en rigtig herre.

Ca. 500 skiveskåret røget laks (pr. 4 pers) lægges på et stort stykke plastfolie 3-4 dl. piskefløde piskes til skum og blandes med 1 bæger ca. 250 gr. rygeost, der tilsættes: 4 stegte og knuste tranebær, 2 spk. Friskreven peberrod, lidt salt og peber, ca. 1/2 bundt fintskåret purløg, et par fintskåret citronmelisse et 1/2 glas rød ishavsgn ca. 100 gr. lakseørredrogn fra dåse, samt lidt citronsaft. Det hele smages til og smøres ud på laksen der rulles tæt sammen og lægges i fryser ca. 1 time hvorefter det skæres i tykke skiver og serveres, der er ca. 12 ruller. Bon appetit.

