

## W.PINNARNAS LAXRULLE MED WASABI

4 PERS

200 gr röktlax i tunna skivor

100 gr rumsvarm philadelphiaost

2 tsk sesamolja

10st långa strån gräslök

Knappt 2 tsk wasabipasta

2 msk rostade sesamfrön, lite till servering

½ grön gurka till servering

½ melon till servering

Flingsalt,- svartpeppar ur kvarn

Bred ut laxskivorna på ett bakplåtspapper eller plastfolie.

Rör ihop philadelphiaosten med sesamoljan och bred detta över laxen.

Kläm över en tunn sträng wasabi ur tuben lägg gräslöksstrån ovanpå.

Strö över rostade sesamfrön.

Rulla försiktigt ihop till en smal rulltårta.

Placera den i kylskåpet c.a tre timmar.

Skär vid servering rullen i c.a 5 cm breda bitar.

Lägg upp dem på tallrik på en bädd av skalad, tunt skivad gurka

och små tärningar av melon

Smula över litet flingsalt och peppra lätt.

Toppa med whisky.

---