Lefseruller med laks og sennepssaus



Ingredienser

♥ 6 store tortillalefser (se tips)
♥ 250 g kremost med urter (se tips)
♥ 250 g røkelaks
♥ 50 g småbladsalat
♥ 1,5 dl sennepssaus med dill

Fremgangsmåte

Smør først et lag kremost på tortillalefsen.

Legg en stripe røkelaks på midten av lefsen.

Fordel litt småbladsalat over laksen.

Topp med sennepssaus.

Brett tortillalefsen nesten halvveis over. Smør kremost på overflaten (dette gjøre at lefsen holder bedre sammen når den rulles, se tips).

Rull lefsen stramt sammen.

Skjær rullen i biter. Jeg valgte her å skjære hver rull i 3 biter, der den ene enden er rett og den andre enden skrå (slik at lefserullene kan stå på høykant, se tips).

Tips

♥ Lefseruller kan lages med mye godt fyll. Se et utvalg varianter **HER**, blant annet klassiske **Lefseruller med kremost og røkelaks**.

♥ Jeg bruker her tortillalefser og ikke potetlefser. Tortillalefsene er litt tykkere og tåler noe mer fyll enn potetlefser. For varianter av lefseruller der jeg har brukt potetlefser, se **Lefseruller med serranoskinke og soltørkede tomater** og **Lefseruller med pesto og parmaskinke**.

♥ Bruk gjerne kremost med smak av urter. Jeg har her brukt **Snøfrisk med dill** som passer godt sammen med røkelaks og sennepssausen som også inneholder dill, men andre varianter av kremost kan også brukes.

♥ Oppskrift på **Hjemmelaget sennepssaus med dill** (også kalt **Hovmestersaus**) finner du oppskrift på **HER** på Det søte liv. Hovmestersaus forbindes gjerne med gravlaks, men er også god til røkelaks! Dersom du foretrekker det, kan du bytte ut røkelaks med gravlaks i lefserullen.

♥ Lefserullene bør rulles stramt sammen. Jeg smører på et lag kremost også etter å ha brettet over tortillalefsen fordi kremosten fungerer som lim og hjelper til med å holde lefserullen sammen. Når lefserullene skjæres rett over i den ene enden og på skrå i den andre enden, kan de stå oppreist på serveringsfatet. Dersom du synes at lefserullene har lett for å åpne seg etter at du har rullet dem sammen, hjelper det å i stedet stable dem oppå hverandre med skjøten ned.

♥ Lefserullene bør helst serveres samme dag de er laget. De kan lages klare noen timer i forveien, men vær da nøye på å pakke dem godt inn i plastfolie så de ikke tørker ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lefseruller-med-laks-og-sennepssaus