



# Grønkåls-lakseroulade

## 6-8 personer

### Ingredienser

250 g økologisk grønkål fra Sønderjyds Kål  
1 bdt forårsløg  
150 g kvark  
½ tsk salt  
½ tsk peber  
300 g røget laks, i skiver  
2 spsk revet peberrod  
75 g flødeost, naturel  
Evt. hakket rødløg

### Fremgangsmåde

Tø grønkålen op. Kom grønkålen i en gryde med 1 dl vand, læg låg på og damp grønkålen i 10 minutter ved svag varme. Varm kålen igennem under omrøring, så al væde fordamper. Afkøl grønkålen.

Rens forårsløgene og hak dem fint. Vend den afkølede grønkål med forårsløg, kvark, salt og peber.

Læg lakseskiverne tæt (overlappet) på et stykke husholdningsfilm (en plade på 20x40 cm). Hak den revne peberrod fint og rør det i flødeosten og smør det på laksen. Fordel kålblandingen på flødeosten. Rul pladen med laks og kål sammen til en roulade på den brede side og pak den ind i husholdningsfilmen.

### Serveringsforslag

Servér grønkåls-lakserouladen i skiver og pynt evt. med hakket rødløg. Dertil flütes og salat.

### Tip

Lad grønkåls-lakserouladen trække i køleskabet i et par timer. Grønkåls-lakserouladen kan med fordel tilberedes dagen før, den skal serveres.

