



Graavilohi-pastakääryle

Aineet: 4 keitettyä Lasagnelevyä
100 g tuorejuustoa maustamatonta
0,5 dl Kahvikermää
1 rkl Sipulia
1 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna
0,5 rkl Sitruunamehua
Mustapippuria rouhittuna
Basilikaa
Suolaa
150 g Kylmäsavulohta viipaloituna

Valmistus: Asettele vielä lämpimät lasagnelevyt öljytylle leivinpaperille vierekkäin ja hieman päällekkäin niin, että saat yhden suuren

Sekoita tuorejuustoon kerma, sipulit, sitruunamehu, suola ja mustapippuri. Levitä seos jäähtyneiden pastalevyjen päälle.

Ripottele pinnalle leikattua basilikaa.

Asettele lohiviipaleet vieri viereen ja kääri pastalevyt rullalle kääretortun tapaan leivinpaperia apuna käyttäen.

Jäähdytä kylmässä ennen viipaloitua.

Käärö on parhaimmillaan seuraavana päivänä.