

Gitte & Laurits's Lakseroulade m/grønt

6-8 personer.

50 g Margarine
1 dl. Hvedemel
2 dl. Mælk
2 dl. Fløde

Start med at lave en opbugning af ovennævnte ingredienser – derefter tilsættes:

1 tsk. Salt
½ tsk. Bagepulver
3 stk. Æggeblommer (æggehviderne skal gemmes)
100 g. Hakket spinat (jeg bruger frossen – men husk at det først skal optøs og væden skal presses fra.)

Pisk æggehviderne.

Opbøgningen blandes med de 3 pisket æggehvider.

Fordel massen i en bradepande og bages 25-30 min. Ved 200°.

Når det er færdigbagt skal det afdækkes med et fugtigt viskestykke og stilles til afkøling.

FYLD.

3 spsk. Frisk dild
200 g. Røget laks, i skiver

Følgende røres sammen:

1 dl. Creme fraiche.
1 dl. Mayonnaise
3 spsk. Purløg

Dressingen fordeles på bunden, derefter fordeles laksen, til sidst drysses dilden over.

Det hele rulles sammen til en roulade – sættes i køleskab. Jeg laver det altid dagen før det skal bruges.

Det er ganske enkelt at lave – og tager ca. 1 time at tilberede (inkl. bagetid)

BON APPETIT