



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. november 2013

Forret

Spinatroulade (opskrift til 6 personer).



Ingredienser:

4 æggeblommer, 4 piskede æggehvider, ½ pk. fros-
sen spinat (hakket) 250g, 1½ dl piskefløde, 2 Fila-
delfia flødeost a 200g, saften af ½ citron, 200 gram
røget laks i tern, ½ finthakket løg, 1 rød peber i tern,
1 tsk Oskars fiskebouillon (tern), salt og peber.

Spinaten trykkes fri for væde. Æggeblommerne og fløde røres sammen, smages til med salt og peber. Spinaten kommes i og piskes en omgang. Pisk hviderne stive og kom dem i spinat-/æggeblandingen.

Massen hældes i en bradepande (23 x 35 cm) med bagepapir. Bages ved 200 grader i ca. 12 minutter.

Flødeost røres blødt med citronsaften. Ostemassen blandes med de øvrige ingredienser, og breddes ud over spinatbunden (skal være lidt kold). Den rulles sammen ved hjælp af bagepapirer (evt. et nyt stykke).

Kan pyntes med salat og rød peber, eller serveres med creme fraiche (18%) smagt til med salt og tørret dild.