



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. oktober 2017

## Forret

### Lakseroulade (8 personer).

#### Ingredienser:

3 æg, ½ tsk. groft salt, ½ tsk. peber, 400 g spinat (frisk nippet for stilke), 1 dl fløde 13%, 200 g flødeost naturel, 1 tsk. groft salt, ½ tsk. peber, 2 spsk. friskpresset citronsaft, 4 spsk frisk basilikum, 300 g koldrøget laks.



Æggeblommerne røres sammen med salt, peber, hakket spinat og fløde. Æggehviderne piskes stive og tilsættes til massen.

Massen hældes ud på bageplade beklædt med bagepapir. Det skal ligge i ca. ½-1 cm. tykkelse. Bages ved 200 grader C (alm. ovn) i 20 minutter, eller indtil roulademassen er fast og gyldenbrun.

Bland flødeost med salt og peber, citronsaft og hakket frisk basilikum. Smør blandingen på rouladen, når den er afkølet. Til sidst lægges røget laks i skiver hen over og rouladen rulles forsigtigt sammen (også varmrøget laks plukket i små skiver kan bruges).

Rouladen skal stå i køleskabet min. 1 time før servering.

Retten kan serveres med flûtes, dressing, tomatbåde og æg med kaviar.