

Lakseroulade med spinat

Tilberedningstid
45 min

Antal
25 styk

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 3 æg
- 0,5 tsk. salt
- 0,5 tsk peber
- 120g frossen hakket spinat
- 1 dl hytteost
- 200g flødeost
- 0,5 tsk tørret basilikum
- Saften fra 0,5 citron
- 200g røget laks i skiver

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200°C alm. Ovn

Skil æg i blommer for sig og hvider for sig.

Mix blommer, optøet og drænet spinat, hytteost, salt og peber.

Pisk æggehviderne helst stive i en beholder.

Vend herefter forsigtigt hviderne rundt i spinatmassen.

Fordel massen ud over en bradepande med bagepapir helt ud til kanten så den er ca. 0,5 cm tyk.

Bag i ovnen i 15-20 minutter til dejen har sat sig, men stadig blød.

Lad spinatdejen køle af.

Herimod blandes flødeost, basilikum og citron sammen i en skål.

Når spinatdejen er helt kold smøres ostecremen ud over dejen i et jævnt lag.

Fordel herefter skiver af laks ud over kvadratet.

Rul forsigtigt rouladen på den lange led, så stramt som mulige.

Sæt rouladen på køl og skær den i skiver af 1,5 tykkelse lige før servering.

