

Grøn Lakseroulade

6 personer = 1 portion

Denne roulade er meget nem, lad dig ikke skræmme af der skal bages.

Jeg laver dobbelt portion (4 æg mv) for så passer det med en bageplade med alm bagepapir.

Husk at folde kanten på bagepapiret så der dannes en rouladeform.

1 portion:

- 2 hele æg, delt i blomme og hvide. (hviden piskes stiv)
- 100 gr frisk babyspinat (75 er også ok hvis det passer med posestørrelsen)
- 0,7 dl fløde.

Creme:

- ½ ts salt og ditto peber. 2 spsk citron, 3 spsk hakket basilikum (jeg bruger fx 2 spsk pesto), 150 gr hvid flødeost/friskost røres sammen. (fint med fx pikantost)
- 200 gr røget laks i skiver (jeg bruger ½ laks og halv hakket avokado)

1. Æggeblommerne blendes sammen med spinat og fløde.
2. Æggehviden (pisket for sig selv) vendes i.
3. (ups, hvis du glemte at skille det ad går det alligevel)
4. Lav en form af bagepapir som passer med ca ½ bageplade.
5. (tip, brug fx papirclips til hjørnerne)
6. Hæld den flydende masse i , den skal være ca ½ cm tyk hele vejen, tilret formen om nødvendigt.
7. Bag v 200 grader alm ovn i 15 min til massen er fast og let lysebrun.
8. Lad den afkøle lidt ellers smelter flødeosten når den smøres på.
9. Lad dejen ligge på bagepapiret.
10. Fordel forsigtigt friskostmassen over (dejskraber)
11. Fordel laksen (eller laks og avokado i striber) over.
12. Rul sammen som roulade ved hjælp af bagepapiret.
13. Rul over på nyt friskt bagepapir.
14. Lad rullen ligge i køleskab rullet med bagepapiret til den skal bruges.

