

Lakseroulade med spinatbund og flødeostecreme med krydderurter

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

1 time og 30 minutter

Ingredienser

Spinatbund

- 400 g frossen spinat
- 1,5 dl fløde eller mælk
- 1/2 dl mel
- 1 dl havregryn
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 5 æg

Laksefyld

- 300 g flødeost naturel
- 3 spsk. creme fraiche
- skal fra 1 øko citron
- 1 spsk. citronsaft
- 1 håndfuld frisk dild
- 2 spsk. purløg
- salt og peber
- 250 g røget laks

Sådan gør du

Spinatbund

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Kom spinat, æggeblommer, fløde, mel, havregryn, salt og peber i en blender, og blend det helt fint.
3. Pisk æggehvinderne stive i en skål ved siden af, og vend dem sammen med de resterende ingredienser.
4. Kom det hele ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Laget skal være 0,5-1 cm. tykt.
5. Bag bunden i ovnen i 20-25 minutter.
6. Lad bunden køle af på køkkenbordet. Forbered imens laksefyldet.

Laksefyld

1. Rør flødeost, creme fraiche, citronskal- og saft, hakket dild og purløg, salt og peber sammen i en skål.
2. Skær eller klip laksen i mindre stykker og kom i flødeosteblandingen.

Saml rouladen

1. Kom spinatbunden over på et nyt stykke bagepapir med bagsiden opad. Træk det gamle bagepapir forsigtigt af.
2. Smør laks- og flødeostecremem ud over spinatbunden.
3. Rul den sammen som en roulade, så stramt som du kan komme til. Sæt på køl i en times tid, inden den skæres ud i skiver af 1-2 cm.