



8 DEC  
DELUXE  
Røget laks  
320 g / pr. kg 246,88  
79,-



## Lakseroulade med spinat



### 4 personer

#### Ingredienser spinatbund

2 æg, delt i hvider og blommer  
400 g spinat, frosne, optøet  
1/2 dl mælk  
1/2 tsk. salt  
Sort peber, friskkværnet

#### Ingredienser fyld

100 g flødeost, naturel  
200 g røget laks  
1 citron, 1 spsk. saft herfra  
40 g frisk dild, finthakket  
Salt og sort peber

#### Sådan gør du, spinatbund:

Pres spinaten fri for væske i en sigte. Rør derefter spinaten med mælk, æggeblomme, salt og peber. Pisk æggehviderne helt stive og luftige, og vend 2 spsk. grundigt i spinatblandingen. Vend nu resten af æggehviderne forsigtigt i. Spinatblandingen fordeles på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag ved 180 g varmluft i ca. 15 min, til den er en smule gylden på overfladen.

Vend spinatbunden ud på et stort skærebret. Fjern bagepapiret, når bunden er kølet lidt af.

#### Sådan gør du, fyld:

Rør flødeost med salt, peber, citron og halvdelen af dilden, og smør det på den afkølede spinatbund. Lad ca. 4-6 cm af spinatbundens ene kant være uden fyld. Fordel lakseskiverne, drys med det sidste dild, og rul lakserouladen sammen, så den lukkes ved den kant, der er uden fyld.

Pak lakserouladen ind i husholdningsfilm og lad den stå i køleskabet i mindst en time inden servering. Rouladen kan laves dagen før og blot opbevares på køl i husholdningsfilm til den skal serveres.

Skær ca. 2 cm tykke skiver med en skarp kniv – rengør kniven med koldt vand mellem hvert snit, så bliver de helt fine.

Anret lakseskiverne på en bund af salat og pynt med frisk dild.