

Lakseruller

4 - 6 personer

Pandekagen:

4 æg

½ pakke hakket spinat – drænet for vand

1½ dl. mælk eller fløde

Salt + peber

Fyld som røres sammen:

1 pakke flødeost

Citronsaft

2-3 dråber tabasco

200 g lethakkede rejsjer – drænet for vand

100 g laks i strimler

Klippet purløg

1 spsk. hakket løg

1. Æggeblommerne og mælken røres i drænet spinat. Tilsæt salt og peber. Vend de stift piskede æggehvider i. Dejen smøres på en bradepande, som er dækket af oliesmurt bagepapir. Bages ved 200 g. i ca. 10 – 12 min.
2. Pandekagen stilles til afkøling,
3. Smør fyldet på.
4. Rul sammen til en roulade, rul den evt. ind i et viskestykke, der kan suge evt. væske samt holde den fugtig. Herudover stanniol til at rulle den fast ind i..
5. Stilles i køleskab – gerne til dagen efter. Skæres i skiver ca.1 cm.

Serves med flute og/eller salat.

Susanne/ 2.3.2011