

LAKSEROULADE

Laks og spinat er nærende og velsmagende hver for sig, men heldigvis går det også fantastisk godt i spænd. Æg fungerer som bindemiddel, mens hytteosten giver et dejligt, cremet touch. Resultatet er både sundt, delikat og dekorativt.

•

Ingredienser

- 1 ps spinat
- 3 æg
- 1 ds hytteost
- 1 pk røget laks (stor)

FEDTFATTIG

Pres vandet ud af den optøede spinat i et dørslag.

Pisk tre æg sammen med spinaten.

Læg dejen i en stor firkant på bagepapir på en plade.

Bages i ovn ca. 8 min. ved 200 grader.

Laksen skæres i små stykker og blandes med hytteost. Dette smøres ud på den bagte spinat. Dejen rulles sammen til en roulade.....UHM!

