

Rejeroulade



4 Personer

Ingredienser:

50 g smør
1 dl hvedemel
2 dl mælk
2 dl 13% fløde
75 g hakket spinat (dybfrost/
optøet)
1 tsk urtesalt
½ tsk bagepulver
3 æggeblommer
3 æggehvider

Fyld:

1dl cremefraiche
1 dl mayonnaise
2 spsk fintklippet dild
2 spsk fintklippet purløg
300 g store kogte og pillede
rejer (evt. grønlandske i luge)

Tilbehør:

Citron
Salat
Dild

Start med rouladen, som bages i god tid, da den skal have tid til at køle af.

Bag smør og mel sammen i en gryde. Spæd med mælk og fløde under stadig piskning og lad det koge sammen et par minutter. Tag gryden af varmen. Pres al væde fra den optøede spinat og rør den i gryden sammen med æggeblommer, bagepulver og urtesalt. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i blandingen. Fordel dejmassen på velsmurt bagepapir i bradepanden (ca. 30x40 cm) og bag rouladebunden ved 200 grader i 20-25 min.

Løft bagepapiret med den bagte bund ud af bradepanden og lad den afkøle under fugtigt klæde.

Rør cremefraiche og mayonnaise sammen og fordel det på bunden. Drys med dild og purløg. Hak de fleste af rejerne groft - gem nogle stykker til pynt - og fordel de hakkede rejer på bunden. Rul bunden sammen til en roulade, pak den i plastfolie og sæt den i køleskab i et par timer.

Skær rouladen i skiver og pynt med de hele rejer, citron og grønt.

Server gerne m/ ekstra dressing

