

## **Spinat-roulade med røget laks.**

(7-8 personer)

**Dej:**

**450 g. frossen helbladet spinat**

**20 g. smør**

**4 æg**

**1-2-tsk. mel**

**Salt**

**Peber**

**Reven muskatnød**

**Fyld:**

**200-300 g. røget laks (gerne de billige lakserester)**

**150 g. flødeost naturel**

**1 dl. 38% cremefraiche**

**Dild**

**Citronmelisse**

**Pynt:**

**Citron**

**Tomat**

**Dild**

**Tilbehør:**

**Flûte**

Optø den frosne spinat i et dørslag, evt. fra om morgenen. Pres den helt fri for væde og blend den sammen med smør, æggeblommer, mel, salt, peber og muskatnød. Pisk æggehviderne stive og vend dem deri.

Smør dejen ud på en plade med bagepapir i ca. 1/2 cm. tykkelse. Bag ved 200° i ca. 10 min. Dejen må ikke blive tør. Dæk med et fugtigt klæde efter bagningen.

*Fyld:*

Rør hakket laks med flødeost, cremefraiche og hakkede krydderurter. Smag til med salt og peber. Smør laksefyldet ud på dejen, når den er afkølet. Rul den sammen til en roulade og pak den fast i bagepapir.

Lad den hvile koldt - gerne til næste dag. Ved serveringen skæres rouladen ud i skiver og pyntes med citroner og tomater i både, samt dild. Hertil serveres lun flûtes.

***Velbekomme.***