

Lakseroulade med spinat

(som forret 6 personer)



250g frisk eller frossen spinat,
4 æggeblommer
4 æggehvider
1½ spsk. mel (Grahams el. spelt)
1 spsk. kokosolie
100 g flødeost (philadelphia light)
300-400 g røget laks (evt. ½ kogt laks og ½ røget)
Evt. løg, Salt/ peber

Skyl og afdryp spinaten eller afdryp den optøede spinat.
Sauter spinaten i kokosolie
Tilsæt salt og peber og afkøl massen.
Blend den afkølede masse med æggeblommer og mel.
Vend forsigtig de stiftpiskede æggehvider i .
Spinatmassen breddes ud på et stykke smurt bagepapir og bages ved 180 grader i ca. 16 min.
Læg et vådt klæde over, når spinatkagen kommer ud.

Flødeost, laks og evt. løg, blendes og smøres over den afkølede spinatbund.

Rulles stramt sammen og sættes i køleskab i ca. 2 timer eller til næste dag.

Serveres med groft brød, og evt. salat og dilledressing