

Spinat roulade med rejemousse

Bund:

300 g spinat
1½ dl. Piskefløde
4 æg
Salt + peber

Fremgangsmåde:

Spinat, æggeblommer og fløde røres sammen og smages til med salt og peber. Æggehvider piskes stive og vendes i. Denne masse smøres ud i tyndt lag på bagepapir, smurt med olie. Bages på en bradepande i ca. 15 min (Skal slippe papiret i kanten) ved ca. 130 grader.

Fyld:

300 g rejer groft hakket
½ l. creme fraiche
½ spsk. sød chili sauce (kan undværes)
1 spsk. hakket dild
Salt + peber
10-12 blade husblads

Fremgangsmåde:

Fyldet blandes sammen, den opløste husblads blandes i. Når fyldet er ved at stivne, smøres det på den kolde bund. Bunden rulles sammen til en roulade, skal stå og trække i kølerum ca. 2-3 timer.

Skære i ca. 1½-2 cm skrå skiver, lægges på snittet iceberg, pyntes med majonæse, citron, rejer, dild, caviar.