

Krebseroulade med spinat(8-10 pers) Lone Olsen



300 gr frossen spinat (optøs og knuges fri for vand)

4 æggeblommer, 1 1/2 dl. Piskefløde, salt og peber.

Alt røres sammen og tilsættes 4 stiv piskede æggehvider. Smøres på bagepapir 35x35- og bages ved 200 gr, i 20 min.



Fyld:

2 stk. flødeost naturel, saften af 1 citron. Røres sammen og tilsættes grofthakkede rejer eller krebsehaler 2 bætter (uden væde)

Massen smøres på bunden rulles som roulade og sættes koldt min. 4 timer.

Dressing forslag: Creme fraiche 9 % med stenbiderrogn evt purløg
Creme fraiche 9 % med rejer



Glædelig jul.