

Vildttilberedning 08 sep

Rejeroulade.

Rouladen:

50 g smør, 1 dl hvedemel, 2 dl mælk, 2 dl kaffefløde, 75 g hakket spinat (dybfrost, optøet)
1 tsk salt, ½ tsk bagepulver, 3 Æggeblommer, og 3 æggehvider.

Fyld

1 dl creme fraiche, 1 dl mayonnaise, 2 spsk fintklippet dild, 2 spsk fintklippet purløg, 200 g rejer.

Tilbehør

Citron, salat, creme fraiche rørt med urter, dild til pynt.

Bag smør og mel sammen i en gryde. Spæd med mælk og fløde under piskning og lad det koge sammen et par minutter. Tag gryden af varmen.

Pres alt væden ud af spinaten og rør den i gryden sammen med æggeblommer, salt og bagepulver. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i blandingen. Fordel massen på smurt bagepapir, 30 x 40 cm med opbøjet kant. Bag rouladen ved 200 grader i 20-25 minutter.

Løft bagepapiret med den bagte bund af pladen og lad den afkøle under et fugtigt klæde.

Rør creme fraiche og majonæse sammen og fordel det på bunden. Drys med dild og purløg. Gem nogle rejer til pynt og hak resten groft, fordel dem på bunden og rul den sammen til en roulade. Pak den i folie og sæt den i køleskab et par timer.

Skær rouladen i skiver og anret dem med rejer, citron, salt og urte creme fraiche.