

TUNROULADE

4-6 personer

250 g spinatkugler

1½ dl piskefløde

Salt

Peber

4 æg

Fyld:

200 g flødeost

2 dåser tun

½ rød peber i tern

½ finthakket løg

Salt

Peber

Citronsaft

Anretning:

Rejer

Salat

Tomat

Citron

Giv spinaten et opkog, og tryk den fri for vand. Tilsæt æggeblommer, fløde, salt og peber og til sidst de stiftpiskede æggeghvider.

Bred massen ud på et ark bagepapir i et tyndt lag, og bag den til den stivner ved 190°. Køl den helt af.

Tryk vandet fra tunfisken, og rør den med flødeost, rød peber og løg. Smag til med salt, peber og citronsaft, og bred den ud over spinatbunden. Rul bunden sammen som en roulade ved hjælp af bagepapiret, og læg den koldt, til den skal bruges.

Skær den i skiver, og anret dem portionsvis på salat. Pynt med tomater, rejer og citron.

Denne forret laves dagen i forvejen og serveres i skiver på salat med pynt af fx rejer og tomater.

