

KARTOFFELROULADER MED KAVIAR OG RØGET LAKS

4 personer

Kartoffelbunde:

400 g vaskede, skrubbete kartofler

2 æg

1 dl minimælk

½ tsk. salt

Friskkværnet peber

1 spsk. flydende margarine eller olivenolie

Fyld:

Ca. 1 ½ dl cremefraiche 38%

1 gl. kaviar eller frisk stenbiderrogn

4 tynde skiver røget laks

Pynt:

1 limefrugt

Salat

Purløg

Cherrytomater



Tænd ovnen på 200°. Pisk æg, mælk, salt og peber sammen. Riv kartoflerne groft og dup massen nogenlunde fri for væde. Bland de revne kartofler sammen med æggemassen og bred det jævnt ud til en firkant på 30 x 40 cm på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag kartoffelbunden ca. 20 minutter, den skal have en svagt lysebrun farve. Lad bunden køle helt af på bagepapiret. Vend kartoffelbunden ud på et nyt stykke bagepapir og skær den i to dele. Smør cremefraiche ud på begge bunde i et jævnt lag. Bred kaviar ud på den ene bund og røget laks på den anden. Rul ved hjælp af bagepapiret de to bunde sammen så stramt som muligt, pak dem i stanniol og læg dem på køl, til de skal bruges. Ved anretningen skæres de i tykke skiver eller deles på skrå, så de kan stå som tårne på et fad pyntet med limeskiver, cherrytomater, frisk salat og purløg.