

FORRET

Pandekageroulade m. laks

Ingredienser:

Antal personer: 4

Pandekage:

- 150 gr. Mel
- 4 stk. Æg
- 2,5 dl. Mælk
- ½ tsk. Salt
- 25 gr. Smør eller olie

Fyld:

- 175 gr. Røget laks i skiver
- 1 stk. Løg lille finthakket el. grofrevet
- ¼ stk. Rød peber
- ¼ stk. Gul peber
- 150 gr. Friskost Philadelphia el. lignende
- 1 tb. Mayonnaise
- 1 stk. Citron
- 2 stk. Æg hårdkogte
- 25 gr. Peberrodssalat
- 100 gr. Creme fraiche
- 75 gr. Rejer
- ½ bdt. Purløg fintklippet
- Salat til bund
- Flûte

Fremgangsmåde: Pisk mel, mælk, salt og olie, lad det hvile i ca. ½ time. Beklæd en bradepande med bagepapir og fordel dejen jævnt herpå. Bages i ovn, ikke varmluft, ved 200°, til den bliver let gylden. Lad den afkøle. Læg så 2 baner film på bordet, (filmen skal buges som indpakning af rouladen). Vend pandekagen ud midt på filmen og fjern bagepapiret. Kom rejerne i en lille pose, kom saften af en ½ citron ved og bland godt. Så skal vi have fyld på. Begynd fra den ene ende med en stribe mayonnaise, del de hårdkogte æg på langs og tværs og fordel dem på mayonnaisen, drys med lidt friskkværnet peber. Læg så en stribe mayonnaise midt på pladen og plant rejerne i den. Bland så ost, saft fra resten citronen og creme fraiche og læg i striber lige som æg og rejer. På en stribe lægges så løg, en anden gul peber, der er skåret i 5 mm. tern, gør det samme med den røde peber. På en af striberne fordeles peberroden. Del så laksen i smalle strimler der lægges i mellem striberne, drys lidt rævehalesauce på et par af lakserækkerne, pynt med den klippede purløg og rul rouladen forsigtigt og stramt sammen, luk enderne som et bolsje og læg i fryseren i mindst ½ time. Klip salat i fine strimler læg ca. 2 cm. rouladeskiver ovenpå, giv evt en skive flûte til. Spis i små bidder og du får en ny smag i hver bid.