

Rejeroulade, glutenfri

8 stk

Ingredienser

Bund

- 50 g flydende olie margarine
- 50 g ærte eller linsemel
- 2 dl minimælk
- 200 g madlavningsfløde (vælg en glutenfri udgave)
- 75 g spinat, hakket, dybfrost
- 1 tsk salt
- 2 g bagepulver
- 3 stk æggeblomme
- 3 stk æggehvite

Fyld

- 150 g skyr, naturel
- 50 g mayonnaise
- 2 spsk dild
- 4 spsk hakket purløg
- 400 g rejer, Ukendt producent

Til servering

- 8 mellem tomat
- 300 g spidskål, rå

Fremgangsmåde

1. Start med rouladen, som bages i god tid, da den skal have tid til at køle af.
2. Smelt fedtstoffet i en gryde og rør ærtemelet i. Tilsæt mælkeprodukter lidt ad gangen under konstant piskning. Lad det koge et par minutter, til det bliver tykt.
3. Tag gryden af varmen og tilsæt den optøede spinat og tilsæt æggeblommer, salt og bagepulver.
4. Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i blandingen.
5. Fordel dejen på en bradepande med bagepapir.
6. Bag bunden ved 200 grader i 20- 25 min.
7. Løft bagepapiret af bradepanden og ud på bordet og lad den afkøle under et fugtigt viskestykke.
8. Rør skyr, krydderurter og mayonnaise sammen, og smør det ud på bunden.
9. Hak rejerne groft og fordel dem på dejen. Rul bunden sammen til en roulade, og pak den sammen i bagepapiret og læg den i køleskabet i et par timer.
10. Skær rouladen i skiver. Læg den på en bund af spidskål og pynt med tomat.

Næringsindhold

Pr. stk (283 g)

Energi	256 kcal/1075 KJ
Protein	17 g
Kulhydrat	11 g
Kostfibre	4 g
Fedt	15 g

Tip!

Opskrift kan gøres laktosefri ved at vælge laktosefri mælkeprodukter