

Kartoffel/spinatrulle

Mandag 31.03 2025

Ingredienser

250 gr. rensset frisk spinat

2 æg

2 dl. piskefløde

800 gr. bagekartofler

salt og peber

300 gr. champignoner

Fremgangsmåde.

Blancher spinaten i 1 minut i rigeligt spilkogende vand tilsat salt. lad den afkøle i iskoldt vand brug evt. isterninger for hurtig afkøling. Tryk spinaten fri for vand og bred den let ud.

Pisk æg og fløde let sammen og krydre godt.

Riv kartoflerne fint pres dem fri for væde, efterhånden som de rives og vend dem straks i æggene.

Fordel massen i en 25x30cm. stor bradepande beklædt med bagepapir fordel blandingen jævnt

Bag massen i en forvarmet ovn ved 200 grader i 20 minutter.

Tag den ud, fordel spinaten i en stribe henover på den lange led og rul det til en roulade ved hjælp af bagepapiret. Bag rullen videre i bagepapiret i yderligere 20. minutter. Pak rullen forsigtig ud, skær rullen i stykker på skrå.

Kan laves i god tid og så varmes når den skal spises.

Champignonerne skylles og skæres i passende stykker. Steges i smør lige før servering