

EKSPRESSLAKSERULLER MED SPINATCREME

4 skiver laks
500 g. frosset spinat
2 spsk. smør
¼ l. piskefløde
1 citron
1 dl. Noilly Prat el. tør hvidvin
3 spsk. vand

Tø spinaten op, og pres vandet fra i et klæde. Vend spinaten i en gryde med smeltet smør – tilsæt fløden. krydr. med salt og peber, og lad det simre i 15 minutter. Rul lakseskiverne sammen og forsyn dem med tandstikkere, dryp dem med citron. Kom dem i en smurt dyb tallerken, hæld lidt vin og lidt vand ved, placér en anden smurt dyb tallerken ovenpå, og damp rullerne ovenpå en gryde med kogende vand. Pas på fingrene, brug et viskestykke, når du tager dem af gryden. Det tager ca. 12-14 minutter, så er de færdige. Servér med spinatcremen, ris og flutes.