



Omelettrulle med laxspenatfyllning

Omelettsmet:

6 ägg
3 dl matlagingsgrädde
1 krm salt
1 krm svartpeppar, nymald

Fyllning:

ca 150 g lax i tärningar
smör till stekning
en rejäl näve färsk spenat, sköljd
en grov nypa färsk dill, hackad
salt och peppar
ca 1 dl crème fraiche

1. Klä en ugnsplåt med bakplåtspapper. Pensla pappret med lite smält smör.
2. Vispa ihop ägg och matlagingsgrädde med stora svepande rörelser. Salta och peppra.
3. Häll omelettsmeten i formen och grädda i mitten av ugnen, i 175 grader, cirka 15 minuter.
4. Låt omeletten svalna något. Gör under tiden fyllningen.
5. Stek laxbitarna i smör nästan klara.
6. Stek med spenaten och börja krydda.
7. Rör ner crème fraiche och låt alltsammans puttra ihop, cirka 30 sekunder. Ta av värmen.
8. Bred ut fyllningen över ugnsomeletten.
9. Ta tag i bakplåtspappret under omeletten och lyft försiktigt – vippa över en bit av långsidan först, börja sedan rulla omeletten till en rulltårta – bara med hjälp av pappret. Försök avsluta med att få skarven underst. Skär i skivor och servera.

Recept och foto: Malin Vesterback