



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. februar 2024

Forret

Tunroulade med laks og rejer (10 stk.).

Ingredienser: 125 gr hvedemel, 3 æg (str large), 1 dl mælk, 1 tsk bagepulver, 1 tsk groft salt. **Tunfyld:** 2 ds tun i vand (ca 140 gr pr ds), 1 dl creme fraiche, 1 bdt dild (hakket), saft af ½ citron, 2 blade husblas, 1 dl piskefløde, 2 spsk mayonnaise, 200 gr rejer, 200 gr røget laks, salt og peber, citron + dild til pynt.

Sådan gør du:

- Bland hvedemel, æg, mælk, bagepulver og salt i en skål og pisk det sammen til en glat dej.
- Fordel dejen tyndt i et rektangel (ca 30 x 35 cm) på en bageplade beklædt med bagepapir og bag bunden ved 225 °C (alm. ovn - ikke varmluft) i ca 15 minutter, indtil den er gennembagt. Imens laves tuncremen.
- Dræn tunen for vand, findel den med en gaffel og rør den sammen med creme fraiche og friskhakket dild. Gem evt. lidt dild til pynt.
- Udblød husblas i koldt vand i ca 5 minutter. Vrid vandet af husblassen og kom den i en skål sammen med citronsaft. Sæt skålen i mikrobølgeovnen i 10-15 sek ved fuld watt, indtil husblassen er smeltet. Husblassen kan også smeltes i citronsaften ved at sætte skålen over vandbad.
- Kom en teskefuld af tuncremen i skålen med den lune husblas og rør rundt. Gentag med 2-3 skefulde tuncreme, så husblassen afkøles let. Vend herefter husblassen i skålen med den resterende tuncreme og rør godt rundt.
- Pisk fløden til blødt skum og vend den i tuncremen. Smag til med salt og peber og stil cremen til side, indtil rouladebunden er færdigbagt.
- Læg et stykke bagepapir på køkkenbordet. Tag rouladebunden ud af ovnen og læg den på bagepapiret med bagsiden opad. Træk det brugte bagepapir af bunden og kassér det.
- Fordel tuncremen i et jævnt lag på den varme/lune bund og rul den sammen - jo varmere bunden er, jo nemmere undgår man, at den knæk-

ker/sprækker. Lad de øverste 4-5 cm af bunden være uden tuncreme - det skal nok fordele sig og følge med, når rouladen rulles sammen.

- Læg rouladen med lukningen nedad på et skærebræt og stil den på køl i ca 2 timer, indtil cremen har sat sig og er stivnet.
- Fordel 2 spsk mayonnaise øverst på rouladen og pynt med rejer og røget laks (mayonnaisen fungerer som "lim"). Pynt til sidst tunrouladen med dild og citron og lad den trække på køl indtil servering.

Rouladen kan sagtens laves dagen i forvejen og efterfølgende trække på køl. Vent dog med at pynte den til umiddelbart før servering.

Bryder man sig ikke om dild, så udelader man det selvfølgelig bare fra tuncremen. Man kan i stedet tilsætte fintrevet løg eller purløg. Det ser også fint ud at tilsætte rød kaviar til cremen.