

Kartoffelroulade med spinat



Alletiders Kagebog

Antal: Pers.

Ret : Diverse Tilbehør

Indsendt af : Susse

Indsendt : 2004-01-14



Fotograf: Per © Alletiders Kagebog

Ingredienser:

1000	gram	Bagekartofler
4		Æggeblomme
200	gram	Revet ost, mozzarella 45+
		Salt
		Peber
500	gram	Helbladet spinat, dybfrost
200	gram	Flødeost, naturel
1		Rød peberfrugt

Forklaring:

Kartoflerne rives groft, blandes med æggeblommer og reven ost, salt og peber. Smøres ud på bagepapir på en bageplade. Trykkes hårdt sammen. Bages i ovnen i ca. 20-25 minutter ved 200 grader C. alm. ovn til den er lysebrun.

Spinaten tões op i en kasserolle og køler af. Blandes med Flødeost.

Spinatmassen smøres ud på kartoffelbunden og drysses med rød peber i små tern.

Rouladen rulles stramt sammen vha. bagepapiret fra den korte side af bagepladen.

Før servering skæres rouladen i ca. 12 skiver af ca. 3 cm. tykkelse. De lægges fladt ud på en bageplade og lunes i ovnen i ca. 10 min.

Tips:

Denne ret kan nemt laves dagen i forvejen.

Energi:

Energifordeling: