Omeletruller med laks

4-6 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

3 æg
½ dl kaffefløde
salt
peber
smør til stegning
1 lille bæger creme fraiche 38%
300 g røget laks i skiver
½ hakket rødløg
½ bdt. purløg
1 pose spæde blandede salater

Tilbehør: Flutes

Beskrivelse

Pisk æg, fløde, salt og peber sammen. Bag to tynde omeletter på en slip let-pande og læg dem til afkøling på et stykke bagepapir. Smør omeletterne med creme fraiche og læg lakseskiverne ovenpå, så hele omeletten er dækket. Drys med rødløg og klippet purløg og rul dem sammen til roulader. Pak bagepapiret stramt omkring og læg dem i køleskabet indtil servering, mindst 30 minutter. Skær rouladerne i tykke skiver og server pyntet med lidt salat, løgringe og lun flute.