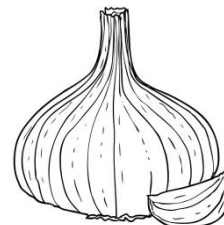


Burgerroulade



2 personer

Du skal bruge:

Burgerdressing

2 dl mayonnaise

1tsk. tomatpuré

1 tsk. paprika

½ tsk. hvidløgpulver

Salt

Peber

Rouladedej

200 gram frossen spinat (optøet)

4 æg

50 gram revet mozzarella

½ tsk. salt



Fyld

250 gram hakket oksekød

Lidt olie

2 små tomater

¼ agurk

½ rødløg (lille)

¼ icebergsalat (lille)



Sådan gør du:

Burgerdressing

1. Rør mayonnaisen sammen med tomatpuré, paprika og hvidløgpulver.
2. Smag den til med salt og peber, og sæt den på køl, så den kan trække, imens resten af rouladen forberedes.

Rouladedej

1. Knug så meget væde, som overhovedet muligt, ud af spinaten, og pisk det sammen med æg, revet mozzarella og salt.
2. Beklæd bunden af et ildfast fad med bagepapir, hæld dejen ud herpå.
3. Bag rouladebunden ved 200 °C i ca. 12-14 minutter, til den har sat sig helt.
4. Lad den køle lidt af.

Fyld

1. Imens rouladen bager, kan du forberede resten af fyldet.
2. Brun det hakkede kød i lidt olie, og krydr grundigt med salt og peber.
3. Skyl tomater og agurk, og skær begge dele i tern.
4. Pil rødløg, og snit det i tynde skiver.
5. Skyl icebergsalat, og snit det fint.



Samling af burgerrouladen

1. Smør dressingen ud på rouladebunden, og fordel dernæst hakket oksekød, tomat, agurk, rødløg og iceberg ovenpå.
2. Rul rouladen stramt sammen – Så er den klar til servering.