

För Lantbrukare För Foodservice Till våra Produkter

Om bra mat Om oss



En riktig klassiker som helt enkelt är för god för att glömmas bort. Rullen får en salt-söt smak av ansjovis och smörstekt lök och blir både lite fluffig och krispig i konsistensen. Passar perfekt på en buffé eller som drinktilltugg.

Kategori: Vår

3.6 (11 röster)

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Smält smöret i en stor kastrull. Tillsätt mjölk, grädde och mjöl under konstant omrörning med visp. Låt koka någon minut tills smeten tjocknar. Dra av från värmen, tillsätt 2 msk ansjovisspad och låt svalna något. Tillsätt äggulorna i smeten.
3. Vispa äggvitorna till ett hårt skum. Tillsätt bakpulvret.
4. Klä en långpanna med bakplåtspapper. Smör pappret.
5. Rör ner äggvitorna i smeten på om på och rör till en slät smet.
6. Bred ut smeten på bakplåtspappret och grädda i nedre delen av ugnen ca 20 min.
7. Hacka löken och fräs sedan mjuk i en stekpanna med smör. Grovhacka ansjovisen och tillsätt den och resten av ansjovisspadet. Dra av från värmen.
8. Finhacka dillen och finskär gräslöken och rör ned i lökfräset.
9. Vänd den gräddade botten upp och ner på ett stort bakplåtspapper. Fördela ansjovisfyllningen ovanpå. Strö på 2 dl riven ost och rulla ihop rullen från långsidan. Så här långt kan du förbereda.
10. Strö på 1 dl riven ost och gratinera rullen i 250°C i 8-10 minuter.
11. Låt ansjovisrullen svalna och skär sedan upp i fina skivor.

Kommentarer Community

Logga in

Recommend

Dela

Sortera efter Nyaste

Start the discussion...

Be the first to comment.

Prenumerera

Lägg till Disqus på din webbplats Add Disqus Add Sekretess

Like

1

G+

0

Dela:

Skriv ut: Recept

50gr smör
 4dl mjölle
 1dl grädde
 1dl vetemjöl
 3 äggulor
 3 äggvitor
 1/2 tsk bakpulver
 Fyllning 2 lökar 1 parjolök
 eller 3 stora gula lökar
 1/4 purke ansjovis
 1 knippe dill 1dl
 1 -n- gräslök
 3dl riven lagrad ost
 präst
 västerb.