



DAG
4

Sprøde ruller med kartofler, spinat og tomatsalsa

Tilberedningstid ca. 35 minutter

½ bakke cherrytomater (i kvarte)
½ bundt forårsløg (fintsnittet, også toppene)
½-1 chili (meget fint snittet)
1-2 fed hvidløg (finthakket)
1 bakke champignoner i skiver
1 portion kogte kartofler (i tern)
1 pose spinat (groft hakket)
½ pakke forårsrulledej fuldkorn
1 æg (sammenpisket)
Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort
peber og eddike (fx æbleeddike)

1. Tænd ovnen på 200 grader.

2 Skyl og klargør alle grøntsagerne.

3. Vend tomater med lidt forårsløgstop og lidt
chili, og smag salsaen til med salt, peber,
olivenolie og 1-2 tsk. eddike.

4. Sauter resten af forårsløgene og hvidløget
klart på en stor pande i lidt olie.

5. Tilsæt svampe og kogte kartofler til panden,
og steg dem let gyldne. Vend spinatbladene i,
og lad dem lige falde sammen. Krydr godt med
salt, peber og chili, og afkøl.

6. Fordel spinat-svampefyldet på
forårsrullepladerne, og rul dem sammen til en
cigar. Læg dem på en plade med bagepapir, og
pensl dem med sammenpisket æg.

7. Bag dem gyldne og sprøde i ovnen, ca. 8
minutter.

Servering

Server de sprøde ruller med tomatsalsa.



AARSTIDERNE