



Tarteletter med røget laks og spinat

Ingredienser

- **Arbejdstid:** 40 min.
 - **Kogetid:** 5 min.
 - Ikke fryse-egnet
 - 6 skiver røget laks
 - ½ kg frisk spinat, eller 200 g hakket frossen
 - 2 spsk smør
 - 2 spsk mel
 - 2 dl piskefløde
 - salt og peber
 - 1 lille glas lakserogn, eller 50-75 g frisk lakserogn
 - evt. brøndkarse
 - 6 tarteletter
-

SÅDAN GØR DU

1. Frisk spinat skal skylles godt i koldt vand, og rodstocken og de tykkeste stilke fjernes.
2. Damp spinaten under låg i det vand, der hænger ved sidste skylning.
3. Lad den dryppe godt af og hak den fint med en kniv eller i blender. Frossen spinat skal blot optø og dryppe godt af.
4. Smelt smørret og rør det sammen med melet. Spæd med fløden og lad det koge sammen nogle min.
5. Kom spinaten i og krydr med salt og peber.
6. Varm tarteletterne i ovnen. Kom den varme spinat i tarteletterne og vikl en skive laks på toppen af hver.
7. Kom lakserogn på og evt. en lille dusk brøndkarse. Servér straks efter, inden spinaten bliver kold.