



Mandelrullar, frasiga, med lingonsås och kanelglass

10 ark vårrulledeg ca 20 x 20 cm

400 g mandelmassa

10 msk lingon

Rapsolja till fritering

Lingonsås

2½ dl lingon

2½ dl rött vin

5 msk strösocker

Tillbehör

Kanelglass *)

Några lingon

*)Om du inte får tag på kanelglass kan du mjukröra vaniljglass och smaksätta med kanel. Beräkna ca 1 liter glass och 2-3 tsk kanel.

Gör så här:

1. Börja med lingonsåsen. Blanda lingon, vin och socker i en kastrull.
Koka utan lock tills lingonen är mjuka ca 3 min.
2. Kör såsen i mixer eller matberedare och sila den. Låt svalna.
3. Tina vårrulledegen i sin förpackning ca 10 min.
4. Skär mandelmassan i tio 40-gramsskivor. Kavla eller platta ut
dem med handen till rektanglar ca 10 x 5 cm.
Lägg på en sträng
med ca 1 msk lingon. Rulla ihop och forma till en rulle.
5. Lägg rullen i änden på en sida av degarket. Vik in ena kanten rulla
en bit, vik in den andra kanten och rulla ihop.
Fukta fingret med
vatten och stryk på vid skarven och tryck ihop.
Låt dem ligga med skarven ned i väntan på att oljan blir varm.
6. Värm oljan till 175° i en tjockbottnad kastrull.
Friterarullarna några
i taget tills de fått fin färg, 2-3 min.
7. Ta upp dem och låt dem rinna av på
hushållspapper. Halvera dem
snett med vass kniv.
8. Lägg upp på tallrikar med en kula kanelglass.
Blanda ev ned några
lingon i såsen och skeda upp den på tallriken.