

## Västkustrulle med krispig sallad.

### Ingredienser

200 g smör  
2 ¼ dl vetemjöl  
4 ½ dl mjölk  
1 ½ krm salt  
6 st ägg

### Fyllning

3 hårdkokta ägg  
750 g oskalade räkor  
3 dl crème fraîche  
1 ½ dl majonäs  
2 dl finhackad dill  
150 g gröna örter  
Salt  
vitpeppar

### Gör så här.

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjöl och rör till en jämn smet.  
Rör ner mjölken. Ta kastrullen från spisen och låt svalna.

Vispa ner äggen ett i taget. Häll smeten i en pappersklädd långpanna.  
Grädda i 200 grader i 20-25 minuter. Låt den kallna.

Koka äggen till fyllningen, skala räkor.

Häll upp crème fraîche i en bunke och blanda i majonnäsen, dillen,  
de skalade räkorna, och örtorna. Salta och peppra.

Finhacka äggen och vänd ner dem i fyllningen.

Bred fyllningen på den kalla botten och rulla ihop till en rulle, från  
långsidan.

Servera i skivor tillsammans med krispig sallad och tomater.