



Till deg:

- 1½ dl vatten
- 1 dl matlagingsgrädde
- 50 g smör
- 1½ dl vetemjöl
- 4 ägg

Gör så här:

Koka grädde, smör och vatten.

Ställ av grytan från värmen och rör i mjölet. Vispa smeten tills den släpper grytan och blir till en boll.

Rör sedan i ett ägg i taget.

Bred ut smeten på ett oljat bakplåtspapper.

Grädda i ugnen 175-200 gr. i 20 min.

Till crabfishröran:

- 1 pkt crabfish
- 1dl skalade räkor
- 1 dl ärtor
- 2 dl creme fraiche
- 1 msk chilisås
- 1 dl majonnäs
- Lite hackad dill

Om man vill kan man även tillsätta svartpeppar och tabasco efter smak.

Blanda ihop röran och bred ut den på " rullen " när denna har kallnat.Rulla sedan ihop den så den ser ut ungefär som en rulltårta. Klart!