

Tormakrémés sonkatekercs

Hozzávalók:

10 sonkaszelet
5 dkg vaj
5 dkg liszt
2 dl tej
pici só
1/2 üveg ecetes torma
kb. 1 ek majonéz

Elkészítés:

Besamel mártást készítünk.

A vajat megolvasztjuk, majd elkeverjük benne a lisztet. Ne pirítsuk, ne kapjon színt.

Csomós lesz, összeáll.

Fokozatosan beleöntjük a tejet és közben kevergetjük.

Amint csomómentes fokozatosan elkezd összeállni, de keverjük folyamatosan.

Ha besűrűsödött hagyjuk kihűlni. Én ekkor közvetlenül lefedem egy darabka fóliával.

Ha kihűlt, elkeverjük benne a tormát és a majonézt.

A sonkaszeletet kiterítjük és a habzsákba töltött krémből az egyik felére nyomunk egy csíkok és feltekerjük.

Salátaágyra sorakoztatjuk őket.

A zsákra csillagsövet teszünk és a tekercek végére és tetejére nyomunk 1-1 kis adagot a krémből.

A tetején a csúcsok helyét pirosarannyal is színezhethetjük.