

Butterdejshapsere med gedeost

Opskrift til 16 små hapsere i alt (6-8 personer)

Her er nok til 6-8 personer, hvis disse serveres som en slags starter. F.eks. nytårsaften til dronningens tale. Her bliver nemlig til 16 små hapsere

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1 butterdejsrulle
- 1 æg til pensling
- nogle med 1 tsk. løgkompot + 1 tynd skive gedeost (fra rulle) + lidt frisk timian
- nogle med 1/2 frisk figen + 1 tynd skive gedeost (fra rulle) + lidt frisk timian og en smule flydende honning eller sirup

Løgkompot

- 1 rødløg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. flydende honning eller lys sirup
- 1 godt nip salt og peber
- 1/2 dl eddike
- en smule frisk timian, hvis du synes

Sådan gør du

LØGKOMPOT:

1. Hvis du vil fylde dem med løgkompot, skal denne laves først: skær et løg ud i tynde skiver og kom det på en pande i lidt fedtstof (jeg plejer at bruge en blanding af olie og smør)
2. Lad det blive lidt blødt og kom så honning ved samt et drys salt og peber
3. Kom eddike ved og lad det simre i 7-8 minutter ved middelvarme. (imens kan du gå i gang med butterdejen)
4. Kom lidt frisk timian ved hvis du synes, kan sagtens undlades.

HAPSERE:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og rul din butterdej ud på bordet
2. Udstik små ønskede hapsere og anbring dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
3. Pensl med et sammenpisket æg og giv dem 6-7 minutter i ovnen
4. Skær imens gedeost i tynde skiver og figner i skiver.
5. Når dine bunde er let bagte, kan du med en gaffel trykke dem lidt ned i midten. Fyld dem med lidt løgkompot, gedeost, figen, timian og honning som du ønsker at kombinere det.