

Butterdejspakker med grønkål

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 10 kugler frossen grønkål + kogende vand
- 1 økologisk citron (skallen)
- 200 g mascarpone
- 1 fed hvidløg
- salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom frossen grønkål i en skål og hæld kogende vand over. Lad det stå sådan i 5 minutters tid, til det er tøet op. Hæld og pres så vandet fra.
3. Mens det ligger i skålen i det varme vand, kan du skære din butterdej ud til 8 firkanter
4. Kom nu ost, citronskal, revet hvidløg og salt og peber ned til grønkålen. Rør det sammen og fordel over de 8 firkanter.
5. Luk dem sammen og pensl med et sammenpisket æg
6. Bag i ovnen i 10-12 minutters tid, til de er gyldne. Lad dem køle af på en rist