

Butterdejspakker med laks og flødeost

Opskrift til 9 stk. (nok til 4 personer som starter)

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 1/2 pakke flødeost naturel
- 100 g varmrøget laks
- lidt frisk dild til hver
- 9 grønne asparges
- 1/2 øko citron (skallen)
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Start med tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Tag din rulle butterdej ud og skær i mindre firkanter. Der kan komme 12 ud af rullen, men jeg brugte 3 ruller til noget andet – så fik 9 med dette fyld
3. Smør hver firkant med flødeost og læg et stykke laks på samt lidt frisk dild
4. Skyl asparges, knæk enderne af og læg en på hvert stykke butterdej
5. Riv lidt citronskal på hvert stykke og luk dem sammen. Pres enderne lidt sammen, der hvor den lukkes.
6. Pensl med et sammenpisket æg og bag i 10 minutters tid i ovnen, til de er sprøde og gyldne