

Butterdejs pølsehorn med løgkompot

Opskrift til 9 små pølsehorn

Du får nok lidt ekstra løgkompot ud af opskriften her, end hvad der skal bruges. Men gem bare resten i køleskabet. Det er genialt i paninis og sandwiches.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 3 pølser (jeg deler dem hver især i 3)
- lidt ketchup til hver
- en smule revet cheddarost til hver
- 1 æg til pensling
- sesam + flagesalt som drys

Løgkompot

- 1 rødløg
- 1 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

1. Start med at lave din løgkompot, denne kan sagtens laves i god tid. Skær rødløg i tynde ringe og kom dem på en pande i olie. Tilsæt også smør og lad dem blive bløde. Kom så honning, salt og peber samt eddike ved og lad det småsimre i 15 minutters tid. Du kan også bruge frisk timian heri. Kom på et glas og stil på køl, hvis ikke du bruger det med det samme.
2. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
3. Rul dit stykke butterdej ud og skær i 9 stykker.
4. Kom lidt ketchup og revet ost i hver
5. Del pølserne i mindre stykker og læg dem i samt en skefuld løgkompot
6. Luk nu enderne sammen om fyldet, tryk det let sammen.
7. Pensl med æg og drys med sesam og lidt flagesalt.
8. Bag pølsehornene cirka 10 minutter i ovnen, til de er sprøde og gyldne.