

Butterdejsstang med bacon og ærter

Opskrift til 8 stykker

Forberedelsestid

15-20

Tilberedelsestid

20

Samlet tid

40

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 1 dl ærter
- 1 tsk. øko citronskal
- 2 spsk flødeost
- 2 spsk creme fraiche
- 100 g bacon i tern
- Æg til pensling
- Sesamfrø til pynt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Tag ærterne ud af fryseren
3. Steg bacon sprødt og lad det afkøle
4. Bland ærter, creme fraiche, flødeost og citronskal i en skål
5. Rul butterdejen ud og smør fyldet ud på midten
6. Skær siderne i strimler og fold dem skiftevis ind over midterstykket med fyld (se fremgangsmåde i videoen herunder).
7. Pensl med æg
8. Bag ved 200 grader i 15-20 minutter
9. Lad afkøle på en rist