

Filodejsruller med fetafyld og dip

Opskrift til 8-10 ruller

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Filodejsruller

- 1 rulle filodej (et stykke pr min-rulle)
- 100 g fetaost eller salatost
- 100 g flødeost naturel
- 2 spsk. citronsaft + livet revet citrønskal
- friske urter, gerne dild og persille eller purløg
- æg eller olie til pensling

Dip

- 50 g smør
- 90 honning
- 1 spsk. chiliflager
- en smule salt
- 1 lille tsk. stødt spidskommen

Sådan gør du

1. Pak filodejsrullen ud og hav stykkerne foran dig. De er ret skrøbelige, så pas på de ikke knækker. Du kan evt. lægge dem på et fugtigt klæde, så er det en smule nemmere at arbejde med dem. Skær dem op i aflange trekanter.
2. I en skål blandes feta, flødeost, citrønskal og saft og hakkede friske urter.
3. Kom en skefuld af fyldet på det her stykke filodej, oppe i den brede ende. Rul sammen og dup enden med vand, eller lidt af fyldet – så den kan klistre og lukke rullen.
4. Pensl med æg eller olie og læg på bageplade beklædt med bagepapir
5. Bag i 5-10 minutter ved 180 grader varmluft
6. Imens opvarmes ingredienserne til dippen på en pande.
7. Hæld det på en tallerken og dyp de sprøde og varme ruller her i.