

Skinkestang som små butterdejspakker

Opskrift til 4 butterdejspakker

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 rulle butterdej
- 100 g skinkestrimler
- 130 g flødeost naturel
- 30 g creme fraiche
- 1 stængel forårsløg
- 2 spsk. purløg
- 2 store champignoner
- 1 tsk. salt + peber

Desuden

- 1 æg til pensling
- Sesam

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Rør skinkestrimler sammen med flødeost og cremefraiche. Klip purløg i små stykker, og hak champignon og forårsløg fint. Rør i fyldet sammen med salt og peber.
3. Rul butterdejen ud, og skær i 8 lige store stykker. Snit halvdelen af butterdejsstykkerne (alle lågene) på skrå inde i midten (se billeder/video).
4. Fordel fyldet på de fire butterdejsfirkanter, som der ikke er snittet i. Læg alle lågene ovenpå. Tryk kanterne sammen med en gaffel. Pensl med et sammenpisket æg og drys med sesam.
5. Bag butterdejspakkerne i ovnen i 10-15 minutter. Butterdejen skal være gylden og puffet godt op.