

Vegetariske butterdejspakker

Opskrift til 15 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25-30 minutter

Ingredienser

- 2 ruller butterdej
- 200 g blomkål
- 1 squash (150 g)
- 3 fed hvidløg
- 1 stort løg
- 150 g gulerødder
- 1/2 dåse kikærter (200 ml)
- 1 spsk. karry
- 2 tsk. salt + peber
- 150 g fetaost eller puck ost
- 100 g revet ost, f.eks. mozzarella
- 1 æg til pensling + sesam

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Tag begge dine ruller frem med butterdej og pak dem op, så de stadig ligger på bagepapiret. Kom den ene på en bageplade.
3. Tag en food processor frem.
4. Skyl grøntsagerne og dræn kikærterne, skær grøntsagerne ud i så store stykker, din food processor kan klare.
5. Kom grønt + kikærter, krydderier og feta i food processoren og giv det en tur.
6. Smør fyldet ud på den ene butterdejsrulle (den der ligger på en bageplade)
7. Drys revet ost over
8. Læg så den anden rulle butterdej over, og fjern forsigtigt bagepapiret fra denne
9. Pres kanten med en gaffel hele vejen rundt
10. Pensl med æg og drys med sesam
11. Bag i ovnen i 15-20 minutter til den er gylden og sprød, køl af på en rist.