

Asparges og skinke i butterdej

Forb. tid	Tilb. tid	Samlet tid
10 min	10 min	20 min



Ingredienser

- 1 rulle butterdej - eller 6 små plader
- 12 grønne asparges
- 12 stykker god skinke - her er brugt parma
- 50 g neutral flødeost - kan udskiftes med krydret udgave
- Salt/peber
- 1 æg
- Parmesan

Fremgangsmåde

1. Skyl og knæk bunden af de grønne asparges
2. Skær butterdejspladen i 6 firkanter.
3. Smør pladerne med flødeost.
4. Skær skinkeskiverne midt over, så de passer til butterdejspladerne.
5. Fordel 2 stykker på hver plade.
6. Læg 2 asparges på hver plade, så de ligger diagonalt.
7. Krydr med salt, peber og revet parmesan
8. Fold de 2 hjørner på butterdejspladerne op over aspargsene og tryk dem let sammen.
9. Pisk ægget sammen og pensl pakkerne.
10. Bag ved 200 grader i ca. 10 minutter til de er gyldne og dejen er "poppet" op.
11. Tag dem ud og riv parmesan udover.
12. Server straks.

Noter

Skinke kan udskiftes med graved laks - rør gerne flødeosten op med frisk dild og citronsaft i det tilfælde.



Del din opskrift med mig på Instagram

Tag @louiogbearnaisen