

SKINKESTANG

Dejlig nem lille opskrift på skinkestang, som man jo kan bruge til for eksempel brunch eller som hovedret med salat.

•

Til

- 1 pk butterdej
- 1 pk smøreost naturel
- 1 pk skinkestrimler
- 1 spsk sød fransk sennep
- 1 spsk purløg (fintklippet)
- 1 bk champignoner (friske)
- 1 tsk salt
- 1 æg
- sesamfrø



De rengjorte champignon skæres i fine skiver og svitses gyldne på en varm pande.

Butterdejen rulles ud til en firkant.

Smelteost, purløg, salt, champignon, sennep og skinkestrimler blandes jævnt og kommes ovenpå butterdejen i et jævnt lag på midten. Dejen lukkes ind over i enderne, og langs siderne skæres der strimler således at når man lægger dejen over fyldet flettes strimlerne skiftevis fra højre og venstre (som en fletning blot med to sider). Derefter pensles med æg og drysses med sesamfrø.

Bages ved 180 grader i 35-40 minutter.