



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Velegnet til frysning

Ingredienser

1 pk. skinkestrimler (150 g)

1 pk. butterdej (3 plader)

1 Buko flødeost (200 g)

1 glas champignon (nettovej 280 g)

2 mellemstore løg

½ spsk. salt

½ spsk. peber

1 spsk. timian

1 æg til pensling

Variationer

For en pænere indpakning:

I hver siden af massen skæres 1 cm tykke strimler i butterdejen.

Start i den ene ende med at lægge en af strimlerne over massen, først fra den ene siden så fra den anden. Fortsæt på denne måde indtil massen er dækket.

Beskrivelse

Snit løgene fint.

Hæld væsken fra champignonerne.

Svits løg og champignon på en pande.

Tilsæt flødeosten i panden.

Lad flødeosten smelte ved svag varme.

Tilsæt krydderierne.

Afkøl massen.

Rul 2 butterdejplader ud og sæt dem sammen (den skal være aflang).

Kom skinken oven på butterdejen i en lang pølse.

Kom massen oven på skinken.

Rul en butterdejplade ud og kom den oven på massen.

Pak butterdejen sammen.

Bag den ved 225 grader i ca. 30 minutter til den er gyldenbrun.