

Indbagt ost i filodej med timian

mandag 10. marts 2014

Ingredienser

4 blade filodej

lidt smeltet smør

80 g. hvidskimmelost , Høng
Gyldenrød eller brie

8 kviste af frisk timian

lidt olivenolie

lidt pasteuriseret æggeblomme

2 spsk. Cremefraiche 18%

2 spsk. honning

Fremgangsmåde

Udskær 8 ens kvadrater af filodejen.

Pensl et stykkerdej med lidt smør og læg en dejplade over.

Del osten i fire og læg et stykke på hver dejplade og læg en kvist timian og på osten - dup med lidt olivenolie.

Rul rundt og læg siderne ind over form som en forårsrulle.

Pensl med æggeblomme og krydr med timian.

Bages midt i ovnen.

Ca. 6 min. ved 200°

Server ostepakken på mønstret bund af fraiche og honning.