

Butterdejsnegle/flutes m. bacon kryddersmør

Mandag 13. september 2021

Ingredienser

1 plade fersk butterdej ca. 275 gram for en rulle
175 g skinke i strimler
200 g flødeost neutral eller pikantost
4-5 champignoner
½ lille løg
Salt
Peber
1 æg

Lækker Bacon/Flødeost Kryddersmør

250 g bacon i skiver
100 g blødt smør
200 g flødeost neutral
1 bundt purløg
1 lille rødløg
evt. 2 baguettes til servering

Fremgangsmåde.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Hak løg og champignon i små stykker.

Rør skinke, champignon, løg og flødeost med lidt salt og peber.

Smør mikset ud på butterdejspladen og rul den til en pølse.

Skær den i 20-24 skiver og kom dem på en bageplade og tryk dem lidt ned.

Pensel dem med letpisket æg.

Bag dem i 15-20 minutter eller, indtil de er lækre gyldne.

Så er de klar til servering.

Det er vigtigt at der ikke kommer for meget fyld i sneglene, da de så ikke kan rulles ordentligt.

Flutes m. kryddersmør

Steg bacon sprødt og tag herefter baconskiverne af panden og lad dem dryppe af på en tallerken med køkkenrulle.

Skær nu baconstykkerne i meget små stykker.

Hak rødløg og purløg i små stykker.

Bland bacon med den hakkede purløg og rødløg. Rør det nu sammen med flødeost og det bløde smør.

Der er ingen grund til at komme salt i, da bacon er ret salt i forvejen.

Skær fluten i skiver smør på.

Brug bagepapir, og bag brødet i ovnen i 10 minutter ved 180 grader varmluft.