

# Grønne asparges i butterdej og Tunhapsere

## Mandag 25. november 2019

### Ingredienser

210 g tun i olie (drænet vægt)  
1 dl mayonnaise  
1 dl creme fraiche 18%  
Citronsaft  
Salt og peber  
2 baguettes  
Blødt smør  
Agurk  
Karse

### Grønne asparges i butterdej

1 plade fersk butterdej (250-275 gr. alt efter mærke der købes)  
8 friske grønne asparges skyllet godt og bunden skåret af  
4 skiver parmaskinke  
75-100 g frisk revet cheddar  
1 letpisket æg

### Fremgangsmåde.

Skær baguetten i 1 cm skiver, smør dem med smør.  
De skal nu bare 6-8 minutter eller indtil let gyldne. V.175 gr.  
I mens kommes tun i en skål og røres ud til helt små stykker med en gaffel (stykkerne skal kunne komme igennem en sprøjtepose).  
Tilføj så creme fraiche og mayo og smag til med salt, peber og citronsaft.  
Kom den færdige tunmousse i en sprøjtepose med en stjernetyl (en rund tyl eller bare et klip i posen fungerer også helt fint).  
Skær en tynd agurk ud i meget tynde skiver og klip noget karse.  
Når brødene er færdige, så skal de lige køle i 15 minutter og så er de ellers klar til at blive pyntet med tunmousse, agurk og karse.

### Grønne asparges i butterdej

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.  
Skær butterdejspladen ud i 8 firkanter.  
Skær de 4 skiver parmaskine i 2, så du har 8 stykker.  
Pak 1 asparges ind i 1 skive parmaskinke.  
Gør dette ved alle, så du har 8 portioner.  
Kom lidt revet cheddar i midten af alle butterdejs firkanterne.  
Læg asparges med parmaskine ovenpå osten, så de stikker ud fra 2 modsatte hjørner.  
Tag de to andre modsatte hjørner og sæt dem sammen, så butterdejspakken lukkes om aspargesen. Gentag dette ved alle.  
Kom de 8 pakker på en bageplade, og pensel dem med æg.