

# Sprøde gulerodssnegle

## Ingredienser

1 rulle butterdej kold 250 gr.  
200 gr. Gulerødder  
1 stort løg  
1 tsk. Timian  
3 spsk. olie  
1 dl bredbladet persille  
Flagesalt  
1 æg til pensling

## **Fremgangsmåde**

Skræl gulerødderne og riv dem groft

Skræl og hak løget

Svits gulerødder, løg og timian i olien i ca. 10 minutter.

Rul butterdejen ud af papiret og fordel gulerodsblandingen over.

Rul som en roulade og bland persillen i og smag til med salt.

Afkøl

Rul som en roulade og skær i skiver.

16- 18 skiver.

Læg stykkerne med snitfladen opad på en bageplade med papir.

Pensl med sammenpisket æg og strø lidt flagesalt på.

Bages ved 200 grader midt i ovnen i c. 20 minutter