

Skinkestang

Fyld:

¼ kg. Svampe

100 g kogt røger skinke

175 g flødeost

2 tsk. Mild sennep

1 tsk. Fransk sennep

½ tsk. Salt

2-3 spsk. klippet purløg

1 pakke frosset butterdej

Svampene skæres i skiver op svitses.

Skinken skæres i terninger og kommes i en skål sammen med svampe, flødeost, sennep, salt og purløg.

Butterdejspladerne udrulles i ca. 25 x 35 cm. Fyldet fordeles på midten og siderne skæres i strimler på skrå. Enderne foldes først ind og strimlerne lægges over hinanden, skiftevis højre og venstre.

Pensles med æg.

Bagetid: 30 – 35 min ved 200 grader.