

Skinkestang med butterdej

4 personer.

1 plade/rulle	Butterdej fra køl (ca. 275 g)
10 g	Smør
250 g	Champignoner i skiver
100 g	Kogt skinke
200 g	Flødeost naturel
1 spsk.	Sennep (dijon sennep anbefales)
4 spsk.	Klippet purløg (kan erstattes med 1 løg)
1/4 tsk.	Groft salt
1 knivspids	Peber
Pensling	1 sammenpisket æg

Ca. ½ time ved 200° - traditionel ovn.

1. Læg butterdejen på en plade med bagepapir. Lad butterdejen hvile på køkkenbordet i ca. 10 min.
2. Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg champignonerne ved kraftig varme i ca. 5 min. eller til de er tørre.
3. Skær skinken i små tern og kom den i en skål sammen med stegte champignoner, flødeost, sennep, purløg, salt og peber. Vend alle ingredienserne godt sammen.
4. Fordel fyldet i en stribe midt på butterdejen. Fold ca. 3 cm op over fyldet i hver ende.
5. Skær siderne i skrå strimler (ca. 2 cm brede). Fold strimlerne ind over fyldet fra skiftevis højre og venstre side.
6. Pensl skinkestangen med æg og bag den midt i ovnen.

Lad skinkestangen hvile 15-20 min. og server den lun, fx til frokost, sammen med en grøn salat.