

# Skinkestang 1

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Velegnet til frysning

## Ingredienser

1 pk. skinkestrimler (150 g)

1 pk. butterdej (3 plader)

1 Buko flødeost (200 g)

1 glas champignon (nettovejgt 280 g)

2 mellemstore løg

½ spsk. salt

½ spsk. peber

1 spsk. timian

1 æg til pensling

## Variationer

For en pænere indpakning:

I hver siden af massen skæres 1 cm tykke strimler i butterdejen.

Start i den ene ende med at lægge en af strimlerne over massen, først fra den ene siden så fra den anden. Fortsæt på denne måde indtil massen er dækket.

## Beskrivelse

Snit løgene fint.

Hæld væsken fra champignonerne.

Svits løg og champignon på en pande.

Tilsæt flødeosten i panden.

Lad flødeosten smelte ved svag varme.

Tilsæt krydderierne.

Afkøl massen.

Rul 2 butterdejplader ud og sæt dem sammen (den skal være aflang).

Kom skinken oven på butterdejen i en lang pølse.

Kom massen oven på skinken.

Rul en butterdejplade ud og kom den oven på massen.

Pak butterdejen sammen.

Bag den ved 225 grader i ca. 30 minutter til den er gyldenbrun.