

BUTTERDEJSPAKKER MED RICOTTA



4 pers.



35 min

Fyld

- 100 g frossen spinat
- 2 æg
- 200 g ricotta
- 1 tsk. salt
- ¼ tsk. stødt peber

Derudover

- 12 muffinsforme
- 1 pakke butterdej
- 1 æg til pensling
- 2 spsk. sesamfrø

Idé til tilbehør:

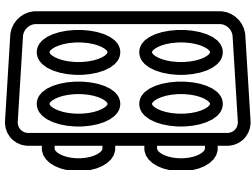
- Tomatsalat
- 400 g blommetomater
- ½ rødløg
- 100 g frisk mozzarella
- ¼ bundt frisk basilikum
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og peber
- Variation af form



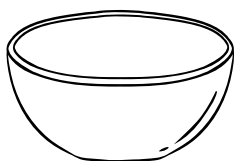
I kan variere formen på butterdejen. Læs mere under “sådan gør du”.

Køkkenudstyr til butterdejspakker med ricotta

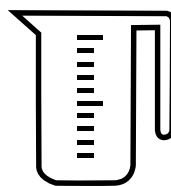
12 muffinsforme



1 røreskål



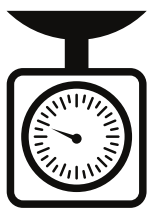
1 decilitermål



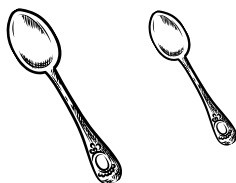
1 skarp kniv



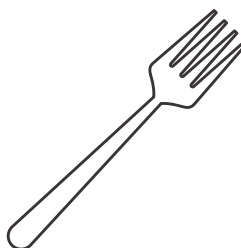
1 køkkenvægt



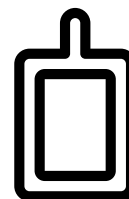
2 spiseskeer
og 2 teskeer



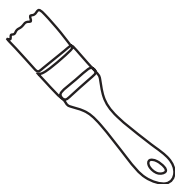
1 gaffel



1 skærebræt



1 pensel

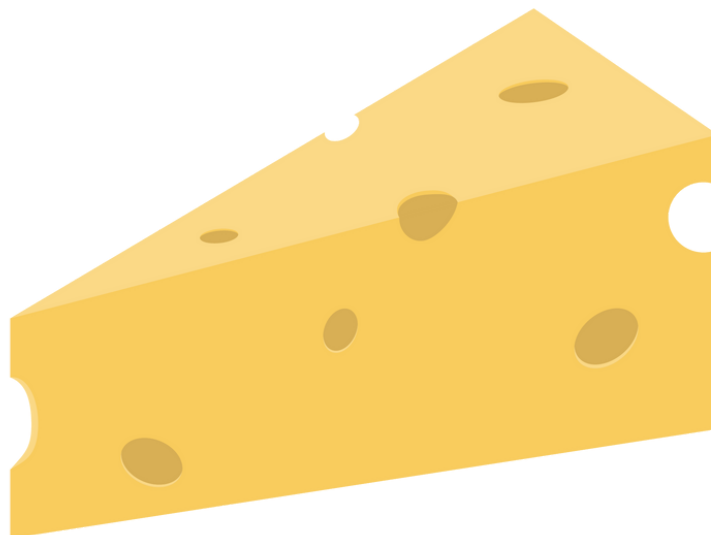


SÅDAN GØR I

Butterdejspakker med ricotta

1. Optø frossen spinat i en lukket pose i lunt vand
2. Bland spinat med æg, ricotta, salt og peber. Pisk med en gaffel
3. Tænd ovnen på 200 grader, varmluft
4. Skær butterdejen i 12 lige store firkanter. Kom hvert stykke i en muffinsform. Det er vigtigt at formen er solid og ikke falder sammen
5. Hvis du bruger en muffin form af stål, så husk at smøre den med fedtstof
6. Fordel fyldet i butterdejsskålene
7. Pisk et æg og pensl kanterne af butterdejen. Drys med sesamfrø
8. Bag i cirka 20 minutter, til de er gyldne
9. Skyl tomaterne og skær i både
10. Fjern skallen fra løget, halvér løget og skær i tynde både
11. Dræn mozzarellaen og skær i skiver
12. Skyl basilikum og pluk bladene
13. Anret salaten som du ønsker i et flot mønster
14. Dryp med olivenolie og drys med salt og peber
15. Server dine lune butterdejsskåle som de er, eller med en nem tomatsalat til.

Gå videre til næste side for variation af butterdejsformene



Variation

I begge variationer skal du undlade at blande et æg i fyldet og du behøver heller ikke muffinsforme.

Ellers er det præcis samme opskrift.

Butterdejstwisters

1. Smør fyldet på butterdejen
2. Løft halvdelen af butterdejen ind over den anden halvdel så dejen ligger dobbelt
3. Skær med en kniv eller 1 pizzahjul 1 cm tykke stænger i butterdejen.
4. Vrid stængerne, så de bliver tvistet og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Pensl butterdejsstængerne med et æg og drys med sesamfrø
6. Bag i ovnen i cirka 12 minutter, til de er gyldne og sprøde

Butterdejspakker

1. Skær butterdejen i 12 lige store firkanter
2. Fordel fyldet på midten af hver firkant
3. Fold hvert hjørne ind mod midten. Tryk i midten af hver pakke, så dejen hænger fast
4. Pensl alle pakkerne med et sammenpisket æg og drys med sesamfrø
5. Bag i ovnen i cirka 12 minutter, til de er gyldne og sprøde