

Sparrisknyten

6-10 portioner 20 minuter

Ingredienser

500g kyld smördeg
500g sparris
200g lagrad, riven ost
1 nypa svartpeppar
1 msk olivolja
1 ägg
1 msk sesamfrön

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Skär kyldegen i kvadrater om cirka 15x15cm.

Bryt av nedre delen av sparrisen och lägg cirka tre stycken sparris på varje smördegruta, diagonalt. Riv över lagrad ost och ringla över lite olivolja. Krydda med peppar. Vik över två av hörnen så att de omfamnar sparrisen och pensla med ägg. Strö på sesamfrön och tillaga i ugn i cirka 12-15 minuter.

