

Ostfyllda jalapeno knyten!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ostfyllda jalapeno knyten

20 st.

Ingredienser:

2 st smördegspattor
200g Philadelphiaost
150g ost, riven
10 st jalapeno, färsk
1 ägg
salt
peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut smördegen och skär varje platta i 10 långa strimlor.

Tvätta jalapenon och skär varje i två halvor. Avlägsna kärnorna.

Blanda Philadelphiaost och riven ost, salta och peppra efter tycke och smak.

Fyll jalapenon med ostmixen och linda smördegsstrimlorna runt. Lägg på bakplåtspapper på en ugnform.

Pensla smördegen med ett uppvispat ägg och grädda i ugnen i ca 15-20 min tills osten smält och smördegen är gyllenbrun.

Servera direkt som tilltugg eller tillbehör till t.ex. tacos.