

Smördegslindad sparris med ost och dragon!



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



Smördegslindad sparris med ost och dragon

12 st

Ingredienser:

1 pkt smördeg

12 st sparris

200 g philadelphiaost

2 dl ostriven

1 st ägg

4 msk dragon, färsk,
hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Blanda philadelphiaost, ost och dragon. Bred ut på smördegen. Skär sedan i 12 remsor, ca 2 cm breda.

Skär av nedersta delen av sparrisen. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.