Det søte liv...

Butterdeigstenger til ost

Ingredienser



♥ Ferdigkjøpte plater med butterdeig (se tips)
♥ 1 egg til pensling
♥ sesamfrø, paprikapulver, revet gulost o.l.

Fremgangsmåte

Ta de frosne butterdeigsplatene fra hverandre og la dem tine hver for seg på kjøkkenbordet.

Kjevle ut butterdeigsplatene forsiktig ut på bakepapir til de blir ca. dobbelt så lange. Skjær platene i striper som er ca. 1 cm brede. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand mellom. Pensle over med sammenpisket egg og dryss over det du liker best. Jeg drysset noen med sesamfrø, noen med paprikapulver og noen med revet gulost.

Stek butterdeigsstengene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Tilpass steketiden - butterdeigsstengene skal være gylne og godt stekt, men ikke brente!

Avkjøl før servering.

Tips

♥ Antall butterdeigstenger avhenger såklart av hvor mange butterdeigstenger du vil lage. Jeg lagde en porsjon av 3 butterdeigsplater og synes at det var passe.

♥ Følg med på steketiden. Den vil avhenge av hvor tynne du lager butterdeigstengene dine. Personlig liker jeg de best hvis de ikke er tykkere enn 1 cm og jeg lager dem like lange som bredden på stekeplaten min.

♥ Disse butterdeigstengene er også godt til suppe, sammen med hjemmelagde dipper osv. Jeg serverte disse butterdeigstengene sammen med et utvalg kremoster og chevre i tillegg til at jeg lagde en Innbakt Brie. Se også oppskrift på Gorgonzola Pistachio Cheese Ball, som disse butterdeigstengene nok passer perfekt sammen med!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigstenger-til-ost