

Butterdej stang med pære og blå ost

Dejlig frokostret med en grøn salat til eller som dessert med et glas portvin,

- 1 rulle frisk butterdej.
- 3 spsk cremefraise 18 pct eller tilsvarende hvid friskost/maskapone.
- 2 pærer i tynde skiver (behold skrald)
- 100 gr blå ost af typen saga/castello blue/gorgenzola (vil smelte).
- (Hvis danablue så brug lidt mindre da den er skrap)
- 1 dl hakkede valnødder
- Syltet rødløg efter smag.
- Flydende honning efter smag. (kan undlades)

1. Rul butterdejen ud
2. Smør cremefraise på hele fladen
3. Placer pærestykker og bidder af blå ost i et bånd i midten.
4. Hakkede valnødder og syltede rødløg over. Honning sft rødløgene er syrlige.
5. Fold siderne ind så de holder sammen.
6. Klip lidt i toppen med saks så lidt damp kan slippe ud.
7. Bag 30 min v 200 grader alm ovn, men kik undervejs, måske mindre...

