



Dillscones med lax

Ingredienser 20 scones

4 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt
2 tsk	bakpulver
50 g	smör
1 dl	dill, finhackad
1,5 dl	mjök
100 g	philadelphiaost, naturell
150 g	lax, kallrökt, i tunna skivor

Tillagning

Snabblagade små munbitar till drinken eller som förrätt.

1. Sätt ugnen på 250°. Blanda vetemjöl, salt och bakpulver i en skål. Arbeta in smör och dill. Tillsätt mjölken och knåda ihop en deg.

2. Kavla ut degen ca 1 cm tjock. Stansa eller skär ut små rundlar ca 4 cm i diameter och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 8 minuter. Låt dem svalna på galler.

3. Dela sconesen och bred ost på både undersidan och lockets insida. Lägg en liten skiva lax på undersidan och lägg på locket.