



Inbakad getost

Ingredienser 4 personer

150 g	getost
3 st	smördeg, plattor, färdiga
1 st	citron
2 tsk	herbes de provence
1 st	äggula
1 krm	kanel

Tillagning

Från spanska solkusten har vi fått en liten aptitretare, perfekt till ett glas vitt vin. Getost inbakad med örter och en liten spännande smakbrytning av kanel. Kan även serveras till en sallad som lunch- eller kvällsrätt. Var noga med att "stänga" smördegen med äggula och en gaffel så att osten inte flyter ut. Paketerna kan göras några timmar i förväg och gräddas strax före servering.

1. Sätt ugnen på 200°. Tina smördegsp Plattorna. Kavla ut dem till 30x40 cm. Ta ut rundlar med ett glas eller runt mått ca 8 cm i diameter. Lägg en bit getost i mitten, droppa över lite citron och strö över Herbes de Provence.
2. Pensla med äggula runt kanten och lägg på en ny rundel. Tryck till runt kanterna med en gaffel. Lägg dem på en plåt klädd med bakplåtspapper. Pensla med resterande äggula och strö över lite kanel. Grädda mitt i ugnen ca 15 min.