



Foto: Lars Paulsson

Rensteksknyten

Ingredienser 8 st

4 st	djupfrysta smördegsplattor
2 msk	vetemjöl
1 st	äggula
1 msk	vatten

Fyllning

1 st	Gul lök
1 st	röd spansk pepparfrukt
50 g	bacon
1 msk	smör
150 g	rökt renstek
100 g	västerbottensost
2 msk	persilja, hackad
1 st	ägg
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Knytarna får en god och rökt sälta av både renstek och bacon. Servera på buffébordet eller som förrätt med sallad.

1. Tina smördegsplattorna på köksbänken 10–15 min.
2. Fyllning: Skala och finhacka löken. Kärna ur och finhacka pepparfrukten. Tärna baconet. Fräs lök, pepparfukt och bacon i smöret i en stekpanna. Tärna renköttet och grovriv osten. Blanda fräset med renkött, ost, persilja och ägg. Smaka av med salt och peppar.
3. Sätt ugnen på 200°. Dela smördegsplattorna mitt itu och kavla ut dem på mjölad arbetsbänk till kvadrater, ca 13x13 cm. Pensla runt kanterna med äggulan blandad med vatten. Lägg en klick fyllning mitt på varje kvadrat. Rulla ihop och tryck ihop i kanterna. Lägg rullarna med skarven nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Pensla ovansidan med äggula.
4. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Servera rensteksknytarna nygräddade.