

SKINKESTANG

2-3 personer

1 rulle butterdej
200 g grofthakkede champignons
1 pk. pikant flødeost
300 g skinketern
1 spsk. honning dijon sennep
Salt og peber
Sammenpisket æg til pensling



Svits champignons på panden og lad dem køle let af. Imens blandes flødeost, skinketern, sennep, salt og peber i en skål. Tilsæt champignons til sidst og rør fyldet godt sammen. Bred butterdejspladen ud på et stykke bagepapir og fordel fyldet i en stribe på midten. Fold begge ender ind over fyldet, så der er lukket for enderne. Skær herefter dejen i siderne i skrå strimler, lige mange i hver side, men skær ikke helt ind til fyldet. Fold skiftevis en strimel fra højre og venstre side ind over fyldet, så der fremkommer et fint fletmønster. Ryk bagepapiret med den rå skinkestang over på en bageplade og pensl den med sammenpisket æg. Bag stangen i ca. 20-25 minutter ved 200°, til den er gylden og hævet. Lad stangen hvile 5 minutter inden den skæres i stykker og serveres lun med en god, blandet salat og dressing til.

Note. Stangen er perfekt som forret eller natmad, idet den kan laves i forvejen og stilles i køleskabet. Umiddelbart inden bagningen pensles den med æg, hvorefter den bages og serveres.