

# Butterdej med asparges og flødeost

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**3.945 kJ / 945 kcal**

Fedt: **68 g** Protein: **18,5 g**  
Kulhydrater: **69 g**

## INGREDIENSER

### 2 Portioner

<b>1 bundt</b>	grønne asparges
<b>1 spsk.</b>	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
<b>2 spsk.</b>	hvide sesamfrø
<b>200 g</b>	butterdej
<b>130 g</b>	flødeost naturel
<b>4 spsk.</b>	<u>Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning &amp; røget smag</u>
<b>1 spsk.</b>	sorte sesamfrø
<b>1</b>	æg

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**1 bundt** grønne asparges - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **2 spsk.** hvide sesamfrø  
Skyl asparges, og knæk eller skær de træagtige ender af (2-3 cm). Hvis stænglerne er tykke, så skræl forsigtigt den nederste del. Dup dem tørre, pensl med Kikkoman sesamolie, og vend dem i sesamfrø.

### Step 2

**200 g** butterdej - **130 g** flødeost naturel - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag  
Bland flødeost med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og fordel det over butterdejen. Skær dejen i 4 lange strimler, og fold hver strimmel omkring et par aspargesstængler.

### Step 3

**1 spsk.** sorte sesamfrø - **1** æg - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag  
Læg den indpakkede asparges på en bageplade med bagepapir. Pensl med pisket æg, og drys med sorte sesamfrø. Bag dem i 20 minutter ved 200 °C. Server retten med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning.