

Butterdej med teriyakisvampe

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

Næringsindhold:

1.800 kJ / 430 kcal

Fedt: **28 g** Protein: **8 g**

Kulhydrater: **35 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	svampe
60 g	løg
20 ml	rapsolie
40 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
200 g	butterdej
1	æggeblomme, til pensling
60 g	mayonnaise
2 spsk.	frisk dild, hakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g svampe - **60 g** løg - **20 ml** rapsolie - **40 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade

Skær svampene og løg i skiver, og svits dem derefter i rapsolie. Tilsæt Kikkoman teriyaki marinade, og tilbered det hele, indtil væden er fordampet.

Step 2

200 g butterdej - **1** æggeblomme, til pensling
Rul butterdejen ud, fordel fyldet på pladen, og rul den sammen til en lang rulle. Skær rullen i mindre stykker, og pensl med æggeblommen. Bag sneglene ved 200°C i 15-18 minutter, indtil de er gyldne.

Step 3

60 g mayonnaise - **2 spsk.** frisk dild, hakket
Bland mayonnaise med den hakkede dild, og server den cremede dip sammen med de bagte snegle.