

Indbagt Rødkit ost

Butterdej

æg

200 gr rødkit ost

1 stk pærer

75 gr abrikoser

50 gr rosiner

50 gr tranebær

3 spk lemon curd

citron saft

Skræl pærer og skær dem i små tern skær abrikoser i tern. Vend pærer, abrikoser, rosiner og tranebær i lemon curd smag til med citron saft.

Rul butterdej ud skær dem ud i runde plader ca 12 cm, 2 stk pr person, læg halvdelen af pladerne ud på bageplade med bagepapir, læg 1 stk ost og lidt af frugten på læg en plade butterdej på og luk kanten med en gaffel pensel med æg.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 g i ca 10 min til de er gyldne hviler i ca 5 min.

Resten af frugten serveres ved den bagte ost med lidt salat.

www.madforstov.dk