

### ***Ingredienser:***

- 1 plade færdig butterdej
- 150 g røget skinke i strimler
- 200 g Light BUKO Provence friskost med hvidløg og urter
- 250 g friske champignoner, skåret i skiver og svitset ca. 5 min.
- 4-5 cherrytomater
- ½ tsk. salt
- Æg til pensling

### ***Tilberedning:***

1. Den optøede butterdej rulles ud så den knapt fylder en ovnplade, dækket med bagepapir
2. Den midterste del af dejen smøres med et tykt lag friskost
3. Fyldet fordeles i en vandret linie på midten, så snitter man butterdejen fra kanten og halvt ind til fyldet, så den får en slags "ben" hele vejen ned i hver side. Derefter folder man butterdejen ind over hinanden, så den til sidst bliver til en stang
4. Den bages herefter 30-35 min. ved 200 grader til dejen er gyldenbrun
5. Pynt med lidt grønt og cherrytomater i mindre stykker

### ***Tips:***

## ***Butterdej med fyld***

(forret til 4 personer)

