

Butterdeig med ost og skinke



Butterdeig med spekeskinke, gorgonzola og honning er en litt eksklusiv frokost, og passer perfekt til koldtbord! I denne oppskriften serverer butterdeig som en pai med frisk og smakfull topping. Denne retten tar bare 30 minutter og rekker til to butterdeig paier.

1

Tilbered butterdeig med ost

Legg butterdeigs plater utover på en fjøl og smør de med Philadelphia ost. Smuldre så over gorgonzola.

2

Stek i ovnen

Del nektarin i skiver og legg på skivene. Hell over litt honning og stek paiene gylne i ovnen på 200 grader i ca. 15 minutter.

3

Pynt og server

Server paiene med noen skiver fjellskinke, fersk ruccula, basilikum og ristede pinjekjerner.

Topp gjerne med litt ekstra honning.

Vel bekomme, fra den norske bonden!