

Smördegskvadrater

Ingredienser

4 smördegspattor
100 g hackad spenat eller grönkål
1 dl Norrmejerier Crème Fraiche
Champinjon-Kantarell
2 krm salt
1 krm vitpeppar
6-12 tunna skivor rökt lax
1 uppvispat ägg till pensling

Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Kavla ut smördegen något på mjölat bakbord. Skär varje platta i 3 kvadrater och lägg på plåt med bakplåtspapper. Blanda grönkålen med crème fraîche. Smaka av med salt och peppar.

Lägg en klick på varje smördegspatta. Vik upp kanten runtom ca 0,5 cm och tryck till den med en gaffel.

Pensla med uppvispat ägg runtom. Grädda i ca 15 min eller tills de fått fin färg.

Toppa med en skiva lax som du rullat ihop så att den formar sig som en ros.