

Butterdeignurrer med teriyakisopp

total tid **30 min.** 10 min. tilberedningstid 20 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.800 kJ / 430 kcal

Fett: **28 g** Protein: **8 g**

Karbohydrater: **35 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	sopp
60 g	løk
0,2 dl	rapsolje
0,4 dl	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
200 g	butterdeig
1	eggeplomme, til pensling
60 g	majones
2 ss	fersk dill, hakket

TILBEREDNING

Steg 1

200 g sopp - **60 g** løk - **0,2 dl** rapsolje - **0,4 dl**

Kikkoman Teriyaki Marinade

Skjær opp sopp og løk, og sauter i rapsolje. Tilsett Kikkoman Teriyaki Marinade, og la det koke inn til mesteparten av væsken har fordampet.

Steg 2

200 g butterdeig - **1** eggeplomme, til pensling

Rull ut butterdeigen og fordel fyllet jevnt utover.

Rull sammen til en pølse og skjær i mindre biter.

Pensle snurrene med eggeplomme og stek ved 200 °C i 15–18 minutter til de er gylne.

Steg 3

60 g majones - **2 ss** fersk dill, hakket

Bland majonesen med hakket dill og server som dipp til snurrene.