

Butterdeig med asparges og kremost

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

Næringsinnhold (per porsjon):
3.945 kJ / 945 kcal

Fett: **68 g** Protein: **18,5 g**
Karbohydrater: **69 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

1 bunt	grønne asparges
1 ss	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
2 ss	hvite sesamfrø
200 g	butterdeig
130 g	kremost naturell
4 ss	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak</u>
1 ss	svarte sesamfrø
1	egg

TILBEREDNING

Steg 1

1 bunt grønne asparges - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **2 ss** hvite sesamfrø

Vask aspargesen og knekk eller skjær av de trevlete endene (ca. 2–3 cm). Hvis stilkene er tykke, kan du skrelle den nedre delen. Klapp dem tørre, pensle med Kikkoman Sesamolje og overtrekk i hvite sesamfrø.

Steg 2

200 g butterdeig - **130 g** kremost naturell - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Bland kremosten med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning og smør den på arket med butterdeig. Skjær butterdeigen i 4 lange strimler og surr hver strimmel rundt noen aspargesstilker.

Steg 3

1 ss svarte sesamfrø - **1** egg - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Legg den innpakkede aspargesen på et stekebrett kledd med bakepapir. Pensle med vispet egg og dryss over svarte sesamfrø. Stek i 20 minutter ved 200 °C. Server med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning.