

# 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

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