

Smördegspaket med chevre och balsamvinägermarinerade dadlar



De balsamvinägermarinerade dadlarna går bra ihop med chevrens sälla. Se till att välja en chevre av god kvalitet!

15 portioner

1 paket smördeg
200gr chevre (ost) av god kvalitet
7-8 dadlar, urkärnade och hackade
Lite balsamvinäger
15 valnötskärnor
1 vispat ägg

Gör så här:

Låt dadlarna marineras i balsamvinäger en stund, eller t.o.m över natten. Sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut tinad smördeg och skär rutor 10x10 cm. Ta bort "skalet" på chevren och smula sönder osten. Lägg en klick chevre och sedan en mindre hög dadelhack på. Pensla lite uppvispat ägg på kanterna och vik ihop till små paket. Försegla kanterna ordentligt. Pensla med med ägg och dekorera med en valnöt. Grädda i ca 10 minuter eller tills paketen fått färg och pöst upp. Kan förberedas hit och förvaras i kyl en eller ett par dagar. På serveringsdagen tinas och värmes paketen.