



Smördegsknyten med ädelost, päron & valnötter

Kock: **Helena Ekman** Tid: **15 min** Portioner: **12 st**

Supergott och busenkelt som tilltugg eller förrätt. Av ett smördegssark kan du antingen göra 6 st lite större eller 12 st lite mindre.



Här ser du hur jag gör!





INGREDIENSER

1 ark smördeg (färsk eller tinad och kavlad)
100 g gräddädelost
1/5 dels päron i bitar
3 msk valnötter
salt & peppar
1 ägg
lite krasse att garnera med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela smördegen i 6 eller 12 bitar.
- 2** Lägg på gräddädelost, päron och valnötter. Salta och peppra. Vik ihop enligt bilderna ovan och pensla med ägg.
- 3** In i ugnen på 225 grader, ca 10 min.
Klipp över lite krasse. Njut alldeles nygräddade!