



Croissant med pesto & mozzarella

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Croissanter behöver inte bara vara laddade med sylt och annat sött. Vi fyller med pesto & mozzarella så det blir lite mer matigt!



INGREDIENSER

- 1 st croissantdeg på rulle
- 1 dl hemgjord pesto
- 1 st mozzarella
- 1 st ägg
- sesamfrön

GÖR SÅ HÄR



Skär färdig croissantdeg i 6 delar och sedan varje del på diagonalen till trekanter. Klicka pesto och en bit mozzarella på den breda sidan. Rulla ihop och vik snibben under croissanten. Pensla med uppvispat ägg och strö över

sesamfrön. Grädda enligt förpackningen.