

SMÅ PAJER MED ANKBRÖST, ÄPPLEN OCH GRATINERAD GETOST

🕒 50 minuter 👤 5 personer

DU BEHÖVER

5 Pop! Bakery Smördegsplattor
125 g rökt ankbröst
2,5 gula äpplen
25 g osaltat smör
1 matsked honung
2 nypor salt
2 varv med pepparkvarnen
5 små chèvre-ostar eller 5 tjocka skivor från en chèvre-stubbe
60 g ruccola

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader. Skala och kärna ur äpplena. Skär äpplena i fyra delar och skiva dessa i tjocka skivor. Stek äpplena med smör och tillsätt honung. Bryn skivorna i ca 5 minuter, ös med fettet i pannan. Smaka av med salt och peppar. Ta bort den feta delen från det skivade ankbröset. Smöra in 5 små ugniformar och lägg sedan skivorna av ankbröset och äppelskivorna i botten så att de ligger omlott.

Anpassa smördegsplattornas storlek efter formarna genom att skära degen i cirklar som går 1 cm utanför formens kant. Nagga plattorna med en gaffel. Täck ugniformarna med smördegen och för in kanten mellan

I detta recept har vi använt:



fyllningen och formen.

Grädda i ca 20 minuter och låt sedan vila i 5 minuter. Ta bort formarna och vänd sidan med äpplen och ankbröst uppåt. Sätt ugnen på grilläge. Toppa med osten och grilla pajerna i ytterligare 1 minut. Peppra pajerna och tillsätt lite ruccola innan servering.

PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

