

Festlige minitærter

4 portioner

Ingredienser

450 g Danpo hakket kylling

1 tsk. salt

1 dl friskhakket purløg

1 rulle filodej

Smeltet smør eller olie til pensling

150 g marksvampe

1 fed hvidløg

Friske timianblade

150 g revet ost

Evt. friske ærtespirer

En muffin bageplade

Tilberedning: Rør kylling sammen med salt, og purløg.

Skær filodejen ud i kvadrater på ca. 15x15 cm og læg dem sammen sådan her:

Læg en plade filodej på bordet og pensl med smeltet smør eller olie. Læg en plade ovenpå, så hjørnerne er forskudt i forhold til hinanden og pensl igen. Læg en sidste plade på og placér dejen i hullet i muffin bageformen. Fortsæt til alle huller er fyldt.

Fordel farsen i dejen og bag dem i en forvarmet ovn ved 180° i 15 minutter.

Del marksvampe i kvarte og rist dem på en pande til de tager farve. Tilsæt hvidløg og timian og stil dem til side.

Tag minitærterne ud af ovnen og fordel svampe og revet ost på den forbagte fars. Sæt dem i ovnen igen og bag dem yderligere ca. 8 minutter til osten er smeltet og dejen gylden.

Anret med friske ærtespirer som en lækker forret med salat eller som del af en buffet.

