

Sparris i sovsäck

12 småportioner

12 gröna sparrisar
några matskedar mjuk getost, till exempel chevreau
1 rulle färdig smördeg
1 uppvispat ägg
sesamfrön

Du behöver:

Smörkniv, matskedsmått, kniv, skärbräda, visp,
pensel

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Knäck bort den grova änden av sparrisarna. Bre på getost på smördegsplattan och skär den i remsor. Linda runt sparrisarna. Pensla med det uppvispade ägget och strö över sesamfrön.
3. Sätt in sparrisarna i ugnen i cirka 15 minuter eller tills de fått fin färg. Ät dem medan de fortfarande är ljumma.

