

# Butterdejsburger med laks

Tilberedningstid

**20 minutter**

Antal personer

**4 Personer**

Forfatter

**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- En pakke butterdej
- Æg til pensling
- Røget laks
- Creme fraiche
- Mayonnaise
- Dild
- Saften fra ½ citron
- Salt og peber



## Fremgangsmåde

Fold butterdejen ud på bordet og udstik runde cirkler ca. 5cm.  
Placer dem på bagepladen og pensel med æg før bagning.

Bag ved 200 grader alm. Ovn i ca. 10 min til de har en gyldenbrun farve.

Lav fyldet til butterdejsburgerne.

Blandt trevler af laks, creme fraiche, mayonnaise, citronsaft og dild sammen.  
Smag til med salt og peber

Skær de afkølede butterdejsboller over på midten.

Fyld dem med laksecreme

Pynt med dild