

# Butterdejshorn med tun

Tilberedningstid  
**20 timer**

Antal personer  
**4 Personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**



## Ingredienser

- En pakke butterdej
- Æg til pensling
- 1 dåse tun
- 3spsk. creme fraiche
- 2 spsk. mayonnaise
- Purløg
- Citronsaft fra ½ citron
- Salt og peber

## Fremgangsmåde

Fold butterdejen ud på bordet og skær den i tynde strimler (1cm) på den lange led af dejen.

Klip fire cirkler af bagepapir og klip herefter fra kanten og ind til midten af papiret. Rul bagepapiret sammen til et kræmmerhus.

Nu skal butterdejsstrimlerne rulles omkring bagepapiret så det ligner et lille horn.

Placer dem på bagepladen og pensel med æg før bagning.

Bag ved 200 grader alm. Ovn i 10-15 min til hornene har en gyldenbrun farve.

Lav fyldet til butterdejshornene.

Bland Tun, creme fraiche, mayonnaise, citronsaft og hakket purløg sammen.

Smag til med salt og peber

Kom fyldet i de afkølede horn og pynt med purløg

*TIP*



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
*annasfavoritter*