



Innbakt Lille Gule

Filodeig, eller vårrull-deig fås kjøpt i Asia-marked og er en kjempefin måte å lage små dessert-pakker på.

Du trenger:

1 pk Filodeig

Derinngardens Lille Gule

Litt honning

Tørkede aprikoser som marineres en stund i litt øl eller annet.

Valnøtter

Litt sammenvispet egg.

Skjær osten i skiver, hakk nøttene, strimle opp de marinerte aprikosene.

Legg fyllet midt på hver filodeig-plate, pakk inn som en konvolutt og «lim» sammen med egg.

Stek i rapsolje til de er sprø og gyldne. La oljen renne av på et kjøkkenpapir.

Serveres varme med litt sukrede bær til.

Velbekomme!

