KIKKOMAN

Champinjon-smördegsrulle

Total tid **120 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **45 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

1 msk	matolja
500 g	bruna champinjoner, hackade
1	rödlök, skivad
3	vitlöksklyftor, hackade
150 g	kokta kastanjer, hackade
100 g	spenat
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk	salvia, hackad
0,25 tsk	peppar
375 g	färsk smördeg, rulle
	mjölk till pensling

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Hetta upp oljan i en stor stekpanna på medelhög värme och lägg ned svampen och löken. Stek i ca 10 minuter tills fukten ångats bort. Rör ned vitlöken, kastanjerna, spenaten, sojasåsen, salvian och peppar. Stek i 4 minuter till, rör om ofta.

Steg 2

Låt grönsaksblandningen svalna, lägg den på en plastfolie och forma en tjock, fast rulle och ställ den sedan kallt i 1 timme.

Steg 3

Sätt ugnen på 200 grader. Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.

Steg 4

Kavla ut smördegen och ta ut fyllningen ur plastfolien. Lägg fyllningen på smördegen och pensla kanterna med vatten. Lägg degen runt fyllningen, skär av överflödig deg och förslut rullen genom att pressa ihop ändarna.

Steg 5

Lägg den fyllda degrullen med skarven nedåt på bakplåten. Skåra smördegen med en vass kniv.

Steg 6

Pensla in smördegsrullen med mjölk, ställ in i ugnen och ugnsbaka i 30 minuter tills degen blivit gyllenbrun.