

Smördegssrullar med teriyakisvamp

Total tid **30 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.800 kJ / 430 kcal

Fett: **28 g** Protein: **8 g**
Kolhydrater: **35 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	champinjoner
60 g	lök
20 ml	rapsoolja
40 ml	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
200 g	smördeg
1	äggula, till pensling
60 g	majonnäs
2 msk	färsk dill, hackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g champinjoner - **60 g** lök - **20 ml** rapsoolja - **40 ml** Kikkoman Teriyaki marinad

Skär champinjonerna och löken i skivor och fräs dem i rapsooljan. Tillsätt Kikkoman teriyakimarinad och koka tills det mesta av vätskan har avdunstat.

Steg 2

200 g smördeg - **1** äggula, till pensling
Rulla ut smördegen, bred fyllningen över den och rulla ihop den till en rulle. Skär i mindre bitar och pensla med äggulan. Grädda i 200 °C i 15–18 minuter tills den är gyllenbrun.

Steg 3

60 g majonnäs - **2 msk** färsk dill, hackad
Blanda majonnäsen med den hackade dillen och servera som dipp till rullarna.