

Mama
Brown

Månedens opskrift:

Ananas Bites



Sødmen fra de lune ananas, det lille “kick” fra chilien og butterdejens sprødhed, møder skinkens fedme helt perfekt. Disse Ananas Bites er det perfekte bud på en snack til din næste champagne-stund.

Du får her min opskrift på 6 stk Ananas Bites:

1 rulle butterdej [firkantet] Netto har den bedste

120 gr serrano eller mortadella

1 dåse ananas i skiver

2 store spsk smør

50 gr rørsukker

1 tsk sambal oelek

2 tsk sød paprika

1 tsk tørrede chiliflager

frisk timian til topping

Skær butterdejen ud i 6 lige store kvadrater. Læg dem på en bageplade med bagepapir. På en varm pande tilsætter du smør, rørsukker, sambal oelek, paprika og chiliflager. Det skal karamellisere og boble. Tilsæt 6 skiver ananas og vend dem løbende på panden, så de får en flot rødlig farve af saucen.

Brug en spatel til at fordele dine ananas på din butterdej. Fordel resterne af saucen fra panden i “hullet” i hver ananas. Bag dine Ananas Bites i 12-15 minutter til de er gyldne.

Servér med skinken oven på og giv dem gerne et ekstra drys chiliflager, flagesalt, friskkværnet peber og frisk timian på toppen.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk