Fylte filopakker med Brie

Ingredienser



♥ 500 g filodeig (2 pk)
♥ 250 g smør

Fyll:
♥ 500 g Brie de Paris
♥ 2 dl mango chutney

Pynt:
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Finn frem filodeigen, ost og chutney. Åpne pakkene med filodeig. Smelt smøret og finn frem en bakepensel.

Ta et filoark og pensle over hele med smeltet smør. Brett filoarket på midten og pensle også overflaten på den brettede deigen med smeltet smør. Legg en stor bit Brie de Paris midt på den brettede deigen og legg deretter på en skje mango chutney. Ta tak i endene på deigen og snurp pakken sammen på toppen. Klipp eventuelt av litt av deigen på toppen hvis det blir for mye deig. Pensle litt ekstra smør over deigen på toppen.

Gjenta dette med alle arkene filodeig.

Sett de fylte pakkene på bakepapirdekkede stekeplater. Pynt hver pakke med fersk timian.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10-12 minutter. Pakkene er ferdigstekte når de er gylne i fargen, sprø på utsiden og osten inni har smeltet.

Serveres nystekte.

Tips

♥ Mango chutney fås kjøpt ferdiglaget på glass i de fleste matvarebutikkene. Du kan også lage hjemmelaget, se oppskriften HER.

♥ Filodeig er løvtynne ark med deig som fås kjøpt ferdig i velassorterte matvarebutikker, blant annet Coop Mega og Meny. Det er ca 10 filoark i hver pakke. Filodeigen tørker ut nokså fort etter at den er tatt ut av pakningen, så du må arbeide litt raskt for å unngå dette. Det kan hjelpe å legget et kjøkkenhånkle over deigen som venter.

♥ Brie de Paris er en nydelig brieost fra Frankrike med fyldig, mild og kjempegod smak som de fleste liker. Den smelter godt ved oppvarming. Osten fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Dere finner flere tips og oppskrifter med Brie de Paris på nettsiden www.briedeparis.no!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-filopakker-med-brie