Parmesan Twists



Ingredienser

♥ 5 plater butterdeig (se tips)

Fyll:
♥ 2 dl revet, fersk parmesan (se tips)
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ grovkvernet salt
♥ 75 g smør
♥ 1 hvitløksfedd (se tips)

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover bordet og la de tine i ca. 20 minutter.

Riv imens parmesanosten. Finn frem tørket basilikum, saltkvernen og en stekeplate som du dekker med bakepapir.

Smelt smøret i en liten skål. Del hvitløksfeddet i tynne skiver og legg disse i skålen med det smeltede smøret.

Når butterdeigsplatene er tinte, kjevles de utover slik at platene blir lengre. Pensle over med smeltet smør. Fordel over revet parmesanost. Dryss deretter over litt tørket basilikum og deretter litt salt. Klem forsiktig ned med fingrene slik at osten fester seg til butterdeigen.

Brett butterdeigsplaten på midten og press godt sammen. Del den deretter i 3 striper. Tvist stripene et par ganger rundt og legg dem deretter på stekeplaten. Gjenta med resten av butterdeigsplatene. Pensle over med litt smeltet smør til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, eller til du ser at butterdeigen har blitt fluffy, sprø og gyllen i fargen.

Sett deg i sofaen og nyyyyt!

Tips

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt butterdeig som er frossen. 1 pk inneholder 5 plater.

♥ Det blir bare mild hvitløkssmak på disse twistene. Det er meningen for at hvitløken ikke skal overdøve ostesmaken. Du skal ikke bruke hvitløksfeddet direkte, men når hvitløksskivene ligger i det varme, smeltede smøret, avgir de litt hvitløkssmak til smøet som blir deilig. Ønsker du sterkere hvitløkssmak kan du supplere med hvitløkspulver eller blande et par fedd ferskpresset hvitløk med den revede parmesanosten.

♥ Ekte parmesan er produsert i Nord-Italia og er alltid merket med "**Parmigiano Reggiano**! For å kunne smykke seg med dette kvalitetsstempelet, stilles det strenge krav til både melken som brukes, produksjonen og ikke minst lagringsprosessen. For å få sin karakteristiske smak og harde, kornete konsistens, må osten lagres i gjennomsnitt 24 måneder, og noen ganger så lenge som opptil 5 år!

Jeg brukte fersk parmesanost som har vært lagret i 30 måneder, og den smakte fantastisk!

♥ Parmesan Twists nytes best helt nystekte når de er varme og sprø, og egner seg ikke særlig godt for frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/parmesan-twists