

Croissanter

^m/skinkefyld

Croissanter Gær.....25 g Lunkent vand.....1¼ dl Æg.....½ stk Hvedemel.....225 g Margarine.....65 g Æg til pensling	<ol style="list-style-type: none">1. Gæren udrøres i vandet.2. Æg, salt og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem.3. Dejen udrulles til et rektangel. Margarinen skæres i skiver og lægges på halvdelen af dejen. Resten af dejen foldes over. Dejen rulles atter ud og lægges sammen i 3 lag. Dette gentages 2 gange.4. Dejen udrulles i en stor cirkel. Hver cirkel deles i 8 trekanter, som rulles sammen fra den brede ende mod midten. Stilles til hævnning på pladen et lunt sted 30 minutter.5. Pensles med æg. Bages 15-20 minutter ved 200 grader.
Skinkefyld Cherrytomater.....4 stk Oliven uden sten.....8 stk Skinke i tern.....75 g	<ol style="list-style-type: none">1. Cherrytomaterne skæres i mindre stykker. Tomater, oliven og skinketern blandes.2. Dressingen piskes sammen og hældes over.
Dressing Olie.....1 spsk Honning.....1 tsk Citronsaft.....1 spsk Citronskal.....½ tsk Salt.....½ tsk Peber	<ol style="list-style-type: none">1. Ingredienserne til dressingen piskes sammen.
	Samling og servering <ol style="list-style-type: none">1. Croissanterne flækkes og salatbladene lægges på croissantbundene.2. Fyldet fordeles og aspargesen lægges på.

