

## Butterdejssticks med pesto, skinke og ost.

Festlig velkomstsnav, smager skønt til en boblende Rosé

### Ingredienser:

1 pakke butterdej  
Serrano Skinke  
Revet mozarella ost  
Pesto med basilikum

Æg til pensling  
Chia frø til pynt

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Fold butterdejen ud og smør med pesto, læg skinken så de ligger på langs på butterdejen.

Drys osten hen over.

Skær med en skarp kniv så der bliver syv stykker. Fold hvert stykke sammen så de lukkes og der er lukket til baconen og osten. Snor hvert stykke rundt ved at holde i enderne men drej i hver sin retning.

Skær dem over på midten så der bliver 14 stykker.

Læs butterdejsstængerne på en eller to plader med bagepapir på. Pensel med æg og drys med chiafrø

Bagetid: 15-16 minutter til de er sprøde og har fået farve. Bagetiden afhænger af ovnen.

Denne mousserende Lemberger Rosé dufter af skønne hindbær- og jordbær. Smagen af frugt, tilpas syre og de elegante perlende bobler gør den perfekt til sommerens festlige stunder og perfekt som velkomst med de salte sticks

**Restsukker: 22,7 Syre: 5,5**

