



Dillscones med lax

Foto: Ulf Svensson

Dillscones med lax

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

20 scones

Tillagning

4 dl	vetemjöl
0,5 tsk	salt
2 tsk	bakpulver
50 g	smör
1 dl	dill, finhackad
1,5 dl	mjölk
100 g	philadelphiaost, naturell
150 g	lax, kallrökt, i tunna skivor

Snabblagade små munsbitar till drinken eller som förrätt.

1. Sätt ugnen på 250°. Blanda vetemjöl, salt och bakpulver i en skål. Arbeta in smör och dill. Tillsätt mjölken och knåda ihop en deg.
2. Kavla ut degen ca 1 cm tjock. Stansa eller skär ut små rundlar ca 4 cm i diameter och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 8 minuter. Låt dem svalna på galler.
3. Dela sconesen och bred ost på både undersidan och lockets insida. Lägg en liten skiva lax på undersidan och lägg på locket.