Butterdeigsruter med soltørket tomat og fetaost

Det er mai og tid for alle slags festligheter. I den anledning deler jeg en superenkel oppskrift på rask fingermat som er skikkelig snadder. Den egner seg både som en rett på koldtbordet eller som snacks til velkomstdrinken. Men like gjerne slik min venninne Liv serverte meg dette for lenge siden en bekymringsløs ettermiddag i studietiden: En deilig munnfull på terrassen sammen med hyggelig småprat på en helt vanlig hverdag. Hipp hurra!

Du trenger:
(Nok til 9 små ruter, gang opp ingredienser ettersom hvor mange du vil lage)

1 "plate" butterdeig, kjøpes i pakker med fem plater i hver

0,5 pakke Apetina fetaost med soltørket tomat

evt 4-5 ekstra soltørkede tomater (i olje)

tørket oregano eller provencekrydder

Sett ovnen på 200 grader og ta butterdeig ut av fryseren. La butterdeigen tine i ca ti minutter. Kjevle deigen litt tynnere, ca dobbel så stor. Del i 9 like store kvadraten og legg over på et bakepapirkledd stekebrett. Prikk deigen med en gaffel. Fordel 2-3 fetaostterninger på hver rute og knus osten litt utover. Ha også på soltørket tomat i biter og drypp over litt av oljen fra fetaostpakken. Avslutt med et dryss oregano. Stekes midt i ovnen i 10-12 minutter. Rutene er ferdig når butterdeigen har blåst seg litt opp og ser gylden og sprø ut. Avkjøl på rist og kos deg!