



**Grønne scones**

Den perfekte bolle til alle dagens måltider. Frys dem ned så du har noget nemt og lækkert lige til at tage med.



Bedøm opskrift



30 min



Jul – Okt



Vegetar

## Ingredienser

12-14 stk.

200 g hvedemel

75 g fuldkornshvedemel

½ tsk salt

1 spsk bagepulver

1 bundte hakket persille

150 g revet squash

25 g solsikkekerner

75 g revet mozzarella eller gouda

50 g smør

1.5 dl kærnemælk

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Foto: Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Bland hvedemel, fuldkornsmel, salt og bagepulver.
- 2 Tilsæt persille, squash, solsikkekerner samt mozzarella og bland godt.
- 3 Smuldr smørret i dejen og saml den hurtigt med kærnemælk.
- 4 Vend dejen ud på meldrysset bord, rul forsigtigt uden at trykke til den er ca. 2 cm tyk.
- 5 Udstik til runde scones ca. 5 cm i diameter og læg dem på en bageplade.
- 6 Pensl med kærnemælk og bag dem ca. 12 min. ved 210°C.
- 7 Server dem lune.



## Tip

Perfekt lille mellemmåltid men også til maden. De grønne scones kan sagtens fryses ned.

