

Ostpastejer med haricots verts

20 st
20 mazarinformar av folie
200 g frysta haricots verts
1 ½ dl ströbröd
50 g smält smör
3 dl mjölk
4 ägg
1 tsk salt
1 krm riven muskotnöt
2 krm svartpeppar
1 krm socker
1 dl färskriven parmesanost

gör så här

1: Sätt ugnen på 200

2: Ställ formarna på plåt. Skär bönorna i bitar och fördela dem i formarna.

3: Vispa ihop övriga ingredienser och häll smeten i formarna.

4: Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Servera pastejerna ljumma eller lätt uppvärmda.

Det går bra att göra dessa dagen innan och värma i ugnen på ca 170 .