

Bladerdeeghapje met brie en honing



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 rol bladerdeeg
200 gram brie
5 eetlepels honing
50 gram rucola
1 handje walnoten
1 ei

Stap 2 | Bladerdeeg beleggen

Rol het bladerdeeg uit op het werkblad en smeer de helft van de honing uit over het deeg. *Tip: gebruik het bladerdeeg direct uit de koelkast, dan is het makkelijker te bewerken.* Snij de brie in plakken en leg deze op het bladerdeeg. Hak de walnoten grof en verdeel dit over de brie.



Stap 3 | Rollen

Verdeel ook de rucola over het geheel. Als laatste sprenkel je er nog wat honing over. Rol het bladerdeeg over de lange kant op. Snij in plakken van 3 tot 4 centimeter. Je haalt ongeveer 15 stukken uit de rol. Leg de bladerdeeghapjes op een met bakpapier beklede bakplaat.



Stap 4 | Afbakken en klaar!

Neem het ei en kluts deze in een schaaltje. Smeer de hapjes in met het ei. Schuif de bakplaat in een voorverwarmde oven en bak de hapjes af in 15 minuten op 200 graden. Serveer de bladerdeeghapjes met brie en honing op een plank met rucola sla en wat honing-sliertjes.

