

Bladerdeeghapje met parmaham en truffelmayonaise



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 5 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 rol bladerdeeg (Tante Fanny)
truffelmayonaise
1 pakje parmaham
2 handjes rucola
pijnboompitten
100 gram Parmezaanse kaas
1 ei

Stap 2 | Beleggen

Haal het bladerdeeg uit de verpakking en leg het uitgerold op je werkblad. Smeer met behulp van een kwast of de bolle kant van een lepel de truffelmayonaise over het bladerdeeg, dit mag best een beetje royaal. Vervolgens verdeel je de parmaham er over, gevolgd door de pijnboompitten, Parmezaanse kaas en de rucola.



Stap 3 | Oprollen en afbakken

Rol het geheel vanuit de lange kant zo strak mogelijk op. Snij met een scherp mes schijfjes van ongeveer 2 centimeter en leg deze plat op een met bakpapier beklede bakplaat. Kluts het ei en smeer dit over de bladerdeeghapjes. Bak de hapjes in 15 tot 20 minuten af op 200 graden.



Stap 4 | Borreltijd!

Zodra de bladerdeeghapjes met parmaham en truffelmayonaise goudbruin en gaar zijn, haal je ze uit de oven. Laat ze op de bakplaat een klein beetje afkoelen. Neem een mooie borrelplank om de hapjes op te serveren en garneer met wat rucola en chilivlokken. Lekker voor erbij; nog een klein schaaltje met truffelmayonaise om te dippen! En misschien een lekker zomerdrankje?

