

Croissant met brie, walnoten en honing



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 blik croissantdeeg
brie
50 gram walnoten
honing
verse bieslook
1 ei

Stap 2 | Croissant afbakken

Je draait je hand er niet voor om of je hebt elke keer weer veel moeite om dat blikje met het luchtige croissantdeeg te openen. In het laatste geval is er goed nieuws... je bent niet de enige! Danerolles heeft zelfs een uitgebreide beschrijving op hun site staan, om het gevecht met het blikje aan te durven gaan. Met deze tips ga jij het winnen! Rol het croissantdeeg voor je uit en snijd de lapjes los van elkaar. Houd de rechte kant naar je toe, en rol de croissant vanuit daar op. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer ze in met het geklutste ei. Bak de croissants in 12 minuten af op 180 graden. Wij gebruikten de functie Circo Therm hetelucht op onze NEFF oven.



Stap 3 | Topping van brie en walnoten

Terwijl je de croissants afbakt in de oven begin je alvast met de voorbereidingen van de topping. Snij 6 lange plakken van de brie en hak de walnoten grof. Snij ook alvast wat verse bieslook, dit gaan we straks gebruiken voor de garnering. Haal na 12 minuten de croissants uit de oven, laat ze iets afkoelen en beleg elke croissant met een plakje brie. Druk wat walnoten voorzichtig in de brie. Plaats de broodjes weer terug in de oven, selecteer de grill functie en grill ongeveer voor 2 á 3 minuten, totdat de brie voldoende gesmolten is.



Stap 4 | Goedemorgen!

Haal de croissants met brie uit de oven en leg ze op een bordje. Garneer de croissants met sliertjes honing, nog wat van de gehakte walnoten en de verse bieslook.

