

Bladerdeeg borrelhapje met salami en kaas



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Rol bladerdeeg (Tante Fanny)

Plakjes salami

Geraspte jonge kaas

Chilivlokken

1 ei

Stap 2 | Beleggen & oprollen

Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal het bladerdeeg uit de verpakking en rol het deeg uit. Beleg het deeg eerst met de plakjes salami en strooi vervolgens royaal de geraspte kaas erover. Rol het bladerdeeg op vanuit de lange kant en snij in plakjes van ongeveer drie centimeter.



Stap 3 | Even afbakken

Bekleed een bakplaat met een bakpapier en leg hier de bladerdeeghapjes op. Klop het ei los en besmeer de hapjes met het ei. Als laatste strooi je er nog wat chilivlokken over. Bak de bladerdeeghapjes met salami en kaas af op 200 graden in ongeveer 15 minuten.



Stap 4 | Borreltijd!

Laat de bladerdeeghapjes heel even afkoelen en leg ze dan op een mooie schaal. Serveer de hapjes met een schaaltje chilisaus om te dippen.

