

Chorizo vlinders



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 rol bladerdeeg
200 gram chorizo
150 gram roomkaas
sesamzaadjes
1 ei

Stap 2 | Chorizo mengsel

Verwarm als eerste de oven voor op **200 °C**, kies voor de functie **boven- en onderwarmte**. Verwijder het vel van de chorizo en snijd de chorizo in stukjes. Wij gebruiken de **voorgesneden chorizo**, lekker makkelijk! Doe de chorizo in de **keukenmachine** en voeg de roomkaas toe. Mix tot een glad en smeugig mengsel.



Stap 3 | Vlinders vormen

Rol het bladerdeeg uit en **bestrijk** gelijkmatig met het chorizo mengsel. Rol het bladerdeeg vanaf beide lange zijden eerst **voor de helft naar het midden** en daarna **volledig naar het midden**, zodat je twee rollen hebt die elkaar raken. Snijd het bladerdeeg vervolgens in plakjes van ongeveer **1 cm dik** en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.



Stap 4 | Vlinders afbakken

Bestrijk de chorizo vlinders met het **losgeklopte ei**. Verdeel wat **sesamzaadjes** over een bord en haal hier elke chorizo vlinder doorheen. Plaats de bakplaat in de oven en bak de chorizo vlinders in ongeveer **12-15 minuten** af, tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze daarna even **kort afkoelen**, hierdoor krijgen de vlinders meer stevigheid.

