

Hartige bladerdeeg pompoentjes



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 30 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 rol bladerdeeg
200 gram gesneden pompoen
90 gram groene pesto
1 rode ui
1 tl knoflookpoeder
Chilivlokken (naar smaak)
1 ei
Keukentouw

Stap 2 | Pompoenvulling maken

Verwarm als eerste oven voor op 180 graden, kies voor boven- en onderwarmte. **Meng de gesneden pompoen** samen met een **gesnipperde rode ui**, **groene pesto** en de **knoflookpoeder** en **chilivlokken**. Breng eventueel op smaak met zout en peper.



Stap 3 | Bladerdeeg vullen

Haal de bladerdeeg uit de verpakking en **laat ontdooien**. Neem een bladerdeegplak en leg deze op een schone ondergrond, bijvoorbeeld een snijplank. **Verdeel de pompoenvulling** over de bladerdeegplakken.



Stap 4 | Pompoenvorm maken

Vouw de punten van het bladerdeeg naar elkaar toe en druk deze aan. Vouw het overige bladerdeeg aan de rand naar het midden en **maak er gesloten pakketjes van**. Draai de bolletjes om en **maak ze met de hand rond**. Knip voor elk bolletje **3 stukjes touw** van ongeveer 15 centimeter en leg deze in stervorm over elkaar. Leg in het midden het bladerdeegbolletje met de **vouwkant naar beneden**. Knoop de touwtjes dicht bovenop de bolletjes en knip het restant van de touwtjes af.



Stap 5 | Insmeren en afbakken

Leg alle bladerdeegbolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. **Kluts het ei** in een schaaltje en **bestrijk hiermee de bolletjes**. Plaats de bakplaat in de oven en bak af in **20 tot 25 minuten**. Laat de **pompoentjes afkoelen** voordat je de touwtjes **doorknipt** en verwijderd.



Eet smakelijk!