

# KERSTKLOK-BAKJE

VOORGERECHT · 15 MIN · 4 PERSONEN

ALS JE SNEL EEN LEKKER VOORGERECHT OP DE TAFEL WILT ZETTEN... ZE ZULLEN DE KERSTKLOKJES ZIEN LUIDEN!

## INGREDIËNTEN

- 1 JAN BLADERDEEG
- 1 EIGEEL
- 100 G GROENE PESTO
- 4 PLAKJES RAUWE HAM
- 4 KERSTOMAATJES
- 1 HANDJE RUCOLA
- BAKVORMPJE KERSTKLOK

## BEREIDING

STAP #1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C

STAP #2 ROL HET DEEG UIT OP HET BAKPAPIER.

STAP #3 SMIJD HET BLADERDEEG MET EEN MES IN 8 GELIJKE RECHTHOEKIGE

STAP #4 VLAKKEN.

DRUK MET HET BAKVORMPJE KERSTKLOKKEN UIT HET MIDDEN VAN

STAP #5 4 RECHTHOEKEN. DIT LUKT HET BEST WANNEER HET BLADERDEEG KOUD IS.

STAP #6 LEG DE KERSTKLOKKEN APART. DEK DE UITGESTOKEN LAPJES BLADERDEEG AF MET EEN DICHT PLAKJE BLADERDEEG EN KEER OM ZODAT DE UITGESTOKEN KERSTKLOK IN HET BLADERDEEG ZICHTBAAR IS.

STAP #7 VERDEEL DIT OVER EEN BAKPLAAT MET BAKPAPIER. PRIK DE BINNENKANT VAN HET BLADERDEEG PLAKJE IN MET EEN VORK. EN BESTRIJK DE RANDEN MET EIGEEL.

STAP #8 BESTRIJK OOK DE KERSTKLOKKEN MET EIGEEL.

STAP #9 BAK SAMEN IN DE OVEN IN CIRCA 6 MINUTEN GOULDBRUIJN EN KNAPPERIG.

STAP #10 VERDEEL DE PESTO OVER DE BLADERDEEG BAKJES. BELEG MET EEN PLAKJE HAM, PARTJES TOMAAT EN RUCOLA.

