

Smakelijk!

Bladerdeeghapjes met zalm en roomkaas

WAT HEB JE NODIG?

½ rol bladerdeeg of
6 plakjes bladerdeeg

1 losgeklopt ei

100 gram naturel
roomkaas

sap van ¼ citroen

2 tl honing

1,5 takje dille,
steeltjes verwijderd
en blaadjes
fijngesneden

200 gram gerookte
zalm in repen
gesneden

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snijd het deeg in 12 rechthoekige stukken of halveer de plakjes bladerdeeg.

Verdeel het bladerdeeg over de bakplaat en snijd de randen van de stukjes bladerdeeg half in, zodat je rondom een rand bladerdeeg overhoudt.

Prik met een vork gaatjes in het binnenste van het bladerdeeg op ca. 5 plaatsen.

Bak het bladerdeeg in 20 minuten gaar en goudbruin, en laat het daarna afkoelen.

Roer in een kom de roomkaas los en meng het met citroensap, honing en 2/3 van de fijngesneden dille.

Besmeer het bladerdeeg met de roomkaas en beleg dit met de repen zalm.

Maak de bladerdeeghapjes af door de overige gesneden dille erover te verdelen.

EET SMAKELIJK!

Lekker bij
het paasontbijt,
bij de paasbrunch
of gewoon als
borrelhapje!



Heb je zelf een heerlijk gerecht dat je hier wil delen? Stuur dan je recept naar: redactie@dorpsporttaalschoonebeek.nl