



Hapjes

Bladerdeegburgers

Voor 8 personen.

Ingrediënten

4 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
3 eetlepels boter (gesmolten)
4 tomaten (Roma)
4 eetlepels groene pesto
20 basilicumblaadjes (grote)
2 bollen mozzarella
10 plakjes ontbijtspek
1/2 theelepel zout

Bereidingswijze

Duw uit ieder vel bladerdeeg 10 rondjes met een doorsnede van 5 centimeter. Borstel ze allemaal in met gesmolten boter en bestrooi ze met zout. Leg ze vervolgens op een bakplaat met bakpapier. Bak het deeg in +/- 15 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven van 180°. Snij ondertussen de tomaten en de mozzarella in plakken.

Bak het ontbijtspek krokant in een pan met antikleeflaag. Laat de bladerdeeggrondjes afkoelen en bouw daarna de burgers op: een deegkoekje, pesto, een plakje tomaat, een blaadje basilicum, een plakje mozzarella, een halve plak spek en een deegkoekje. Vast steken met een mooie prikker.

