



Hapjes

Bladerdeegcroques

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
1 eierdooier
2 eetlepels water
6 plakjes serranoham
6 plakjes oude kaas
3 eetlepels mosterd

Bereidingswijze

Steek uit het bladerdeeg 24 rondjes van ± 5 cm en leg die op een bakplaat met bakpapier. Roer het water onder de eierdooier. Borstel dit mengsel lichtjes over de rondjes. Plaats het deeg in een voorverwarmde oven van 190°, tot het mooi luchtig en goudbruin is.

Bak intussen de Serrano-ham krokant in een pan met antikleeflaag. Snij de gebakken bladerdeegfondjes voorzichtig doormidden, besmeer ze met mosterd en verdeel er de kaas en de ham over.

