



Hapjes

## **Bladerdeegnestjes met ei en spek**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg  
1/2 theelepel cayennepeper  
1 plak gerookt spek  
1 wortel (geraspt)  
2 takjes waterkers  
6 eieren  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol het deeg uit en steek rondjes uit het deeg. Beboter een muffinvorm. Vouw in elk kuiltje van de muffinvorm een bladerdeeggrondje en prik met een vork gaatjes in de bodem. Leg er een vel bakpapier in en vul de vormpjes met bakbonen of droge rijst. Zet 15 minuten in de oven.

Verlaag de oven naar 150°C.

Verdeel in elk gebakken kuipje de geraspte wortel en een reepje spek. Breek er telkens een eitje in. Zet terug in de oven en bak in 20 minuten gaar.

Kruid met cayennepeper en zout en werk af met een takje waterkers.

**Tip:** gebruik kwarteleitjes als je muffinvormpjes aan de kleine kant zijn.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Bakvormpjes

