



Hapjes

Kaas en spekrolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram ontbijtspek
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
4 eetlepels mozzarella (geraspt)
30 gram pijnboompitten
4 eetlepels tomatentapenade
4 eetlepels pesto
1 bosje basilicum
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de basilicumblaadjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, de gepelde lookteentjes en een flinke scheut olijfolie in een blender en mix tot een gladde pesto. Kruid met peper en zout.

Rol 1 vel bladerdeeg open. Bestrijk royaal met de pesto. Leg er de helft van het ontbijtspek bovenop en bestrooi met de helft van de mozzarella. Rol op en pak de rol in in aluminiumfolie. Doe hetzelfde met de andere rol bladerdeeg, maar gebruik nu de tomatentapenade in plaats van de pesto. Leg de rollen 30 minuten in de vriezer.

Verwarm de oven voor tot 190°C. Verwijder de folie en snij de rollen in plakjes van ongeveer 1 centimeter dik. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender
Oven

