



Hapjes

Filodeegrolletjes gevuld met edamame

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram edamame (groene sojabonen)
5 filodeegvellen (ca. 30x30 cm)
100 gram mayonaise
1 theelepel wasabi
4 eetlepels olijfolie
zout

Bereidingswijze

Laat de bonen ca. 10 minuten garen in zout water. Laat ze dan schrikken en goed uitlekken. Verwarm de oven voor op 200°C.

Deel elk filodeegvel in vieren en besmeer met olijfolie. Leg in het midden van elk stuk deeg een lijn edamame en rol het op. Leg de rolletjes op de met bakpapier beklede bakplaat en besmeer ze met olie.

Laat 10-15 minuten goudbruin bakken. Vermeng de mayonaise met de wasabi voor de dipsaus en serveer deze bij de rolletjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

