



Hapjes

Mini bladerdeegworteltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel Griekse yoghurt
1 lente-uitje (in ringen)
1 eetlepel mayonaise
1 theelepel mosterd
3 eieren
2 eetlepels dille (fijngesneden)
takje dille (enkele)
olijfolie
peper
zout

Voor de deegvormpjes

1 eetlepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels boter (gesmolten)
8 ijshoornvormpjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het bladerdeeg uit en snij het deeg in stroken van 0,5 cm breed. Wikkel de ijshoornvormpjes strak in aluminiumfolie. Bestrijk het folie met wat gesmolten boter. Wikkel de repen bladerdeeg iets overlappend van beneden tot het midden rond de hoorntjes. Bestrijk het deeg met gesmolten boter en bestrooi ze met de gedroogde kruiden. Leg ze op een ingevette bakplaat. Zet 20 minuten in de oven. Laat afkoelen en maak daarna de hoorntjes los.

Kook de eieren 8 minuten. Spoel ze onder koud stromend water. Laat afkoelen. Pel de eieren en prak ze met een vork fijn. Roer in een kom de yoghurt, mayonaise en mosterd los, meng er het geprakte ei, lente-ui en de dille door. Kruid met peper en zout.

Vul de hoorntjes met de eiersalade, steek er telkens enkele takjes dille in en serveer “de worteltjes” meteen.

Tip: geen ijshoortjes om als vorm te gebruiken? Maak een soort van mal van een prop aluminiumfolie!

Keukenbenodigdheden

Aluminiumfolie

Oven

