



Hapjes

Pittige bladerdeegrol met kippengehakt en kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
30 gram kaas (belegen, geraspt)
2 eetlepels chilisaus (zoete)
1 eetlepel tomatenpuree
200 gram kippengehakt
1 scheutje melk
1 eidooier
2 stengels selder (in boogjes)
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (gesnipperd)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1/2 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel komijnpoeder
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Fruit de ui met de look in olie glazig. Voeg het gehakt toe samen met het paprikapoeder, komijnpoeder en cayennepeper. Bak het gehakt rul. Roer er de selder, tomatenpuree en de chilisaus onder en bak 1 minuut mee. Zet het vuur uit en schep er de peterselie onder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Rol het bladerdeeg open en steek er met een ronde vorm met diameter 6 cm cirkels uit. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep op elke deegcirkel een lepel van het gehaktmengsel en bestrooi met de kaas. Rol strak op. Kluts de eidooier los met een scheutje melk en besmeer er de bladerdeegrolletjes mee. Zet 20 minuten in de oven tot de rolletjes mooi goudbruin zijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

