



Hapjes

## **Hartige bladerdeegwafels met filet de sax en kruidenkaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg

8 plakjes filet de sax

150 gram kruidenkaas

**Bladerdeegwafeltjes zoals je ze nog nooit geproefd hebt! Deze wafeltjes zijn gevuld met filet de sax en kruidenkaas. Een ideale combinatie tussen hartig en zoet dus? Proef snel deze lekkernij!**

### **Bereidingswijze**

Besmeer het vel bladerdeeg in met kruidenkaas en beleg de helft van het bladerdeegvel met filet de sax.

Plooi het vel bladerdeeg dicht en druk de randen goed aan.

Snij het deeg in 8 stukken en bak de stukken één voor één goudbruin in het wafelijzer.

Wil je er een extra valentijnstouch aan geven? Knip of snij het bladerdeeg dan in hartvormpjes voor je ze bakt.

### **Keukenbenodigdheden**

Wafelijzer

