



Bijgerechten

## Hartige croissantkrans

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 pak croissants (deeg)  
100 gram kaas (geraspte)  
100 milliliters zure room  
2 chipolata (in stukken)  
1 klontje boter  
3 eieren  
1/2 rode paprika (in blokjes)  
1 lente-uitje (fijngesneden)  
1 tomaat (in blokjes)  
snuifje cayennepeper  
peterselie (platte)  
zout

### Bereidingswijze

Bak de stukjes chipolata in een pan met boter bruin en leg even opzij.

Kluts de eieren los en hou 1 el opzij, doe het geklutste ei in dezelfde pan en roer voortdurende tot een romig roerei, kruid met cayennepeper en zout.

Doe het blik croissantdeeg open en leg de driehoeken in een ronde, met de punten naar buiten, zorg dat ze mekaar een beetje overlappen.

Smeer op de breedste zijde van elk stuk croissantdeeg de zure room en beleg met paprika, tomaat, lente-ui, worst, roerei en geraspte kaas.

Plooi de punten van het deeg naar binnen en besmeer met het geklutste ei. Schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15-20 minuten tot het deeg mooi goudbruin is en serveer met wat verse peterselie.

### Keukenbenodigdheden

Oven

