



Hapjes

Gepimpte voetbaltruitjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
50 gram zwarte olijven (fijngesneden)
8 eetlepels passata
50 gram salami
50 gram maïs
Italiaanse kruiden

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Snij de vormpjes uit het vel bladerdeeg. [Download hier het sjabloon voor de gepimpte voetbaltruitjes.](#)

Smeer de voetbaltruitjes in met de passata. Leg vervolgens links een rijtje van de fijngesneden olijven. Gevolgd door een rijtje maïs en een rijtje salami.

Werk het geheel af met de Italiaanse kruiden. Laat de truitjes vervolgens 15 minuten bakken in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

