



Bijgerechten

Paddenstoelenflapjes van brickdeeg met roomkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram bospaddenstoelen (mix, grof gesneden)
1 ui (fijngesnipperd)
1 lookteentje
2 eetlepels kruidenkaas
8 plakjes brickdeeg
1 ei (losgeklopt)
2 eetlepels peterselie (platte, fijn gehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui en look aan in olijfolie en voeg de paddenstoelen toe.

Bak de paddenstoelen bruin en meng de kruidenkaas eronder.

Kruid af naar smaak met peper en zout en roer op het einde verse peterselie onder het geheel.

Snijd de plakken brickdeeg in een rechthoek van ongeveer 7 centimeter hoog op 21 cm breed.

Doe wat van de vulling in de onderste hoek en bestrijk de rest van de rechthoek met ei.

Plooi de onderste hoek met vulling naar boven, zodat je een driehoekje bekomt en plooi dan verder over de lengte van het brickdeeg.

Leg de flapjes op een bakplaat met bakpapier en schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15-20 minuten.

Keukenbenodigdheden

Oven

