



Hapjes
Voorgerechten
Bijgerechten

Kaas- en uitaartjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

450 gram aardappelen (in dunne plakjes)
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
2 theelepels rozemarijnblaadjes
3 uien (liefst witte, zoete uien)
6 plakjes hesp (bv: edelham)
1 lookteentje (fijngehakt)
100 gram Gruyère-kaas
2 eetlepels olijfolie
2 deciliter room
1 ei (losgeklopt)

Bereidingswijze

Snij 2 uien in heel fijne ringen. Bak ze in 1 eetlepel olijfolie. Bestrooi met 1 tl rozemarijn. Kook tegelijk de aardappelschijfjes 5 minuten in zout water, giet ze af en laat ze 5 minuten afkoelen.

Meng er dan voorzichtig de room, de Gruyère, de look, peper, zout en de gebakken uienringen onder.

Rol het deeg uit op een bebloemd werkvlak tot 6 rondjes van ca. 18 cm. Borstel de rand in met ei. Leg er telkens een plak ham op en verdeel er het aardappelmengsel over.

Vouw de pakketjes dicht en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Borstel ze in met ei en leg er een dikke plak ui op.

Besprenkelen met olijfolie, rozemarijn, peper en zout en 30-35 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200°.

Keukenbenodigdheden

Oven

