



Voorgerechten

Bladerdeeghapje met pompoen, pecannoten en salie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram pompoenblokjes
1 lookteentje
8 salieblaadjes
olijfolie
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
1 ei (losgeklopt)
50 gram pecannoten
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd in kleine gelijke blokjes. Snipper de knoflook en salie.

Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de pompoenblokjes, knoflook en salie toe en bak 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

Spread één rol bladerdeeg op een werkvlak en snijd het in 4 gelijke rechthoeken. Neem de tweede rol bladerdeeg en snijd repen van 1 cm breed. Leg de reepjes op de randen van de grote stukken om zo een mandje te krijgen.

Verdeel de gebakken pompoenblokjes over de bodem. Strijk de randen in met het losgeklopt ei. Plaats de hapjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet in de oven gedurende 15 minuten, of tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Hak de noten fijn.

Haal de hapjes uit de oven en schik er de koude eendenborst over. Werk af met de gehakte nootjes.

TIP: Dien eventueel op met een gemengd slaatje, bijvoorbeeld SPAR-slamix.

