



Hapjes

Bladerdeegstengels met rauwe ham en pesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels groene pesto
4 plakjes prosciutto (of Parmaham)
1 ei (losgeklopt)
30 gram parmezaanse kaas
zwarte peper (versgemalen)

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Rol het vel bladerdeeg uit op een met bloem bestoven werkvlak. Snijd het bladerdeeg middendoor. Snijd daarna repen van 1,5 cm breed.

Bestrijk de repen gelijkmatig met een dun laagje groene pesto. Scheur er daarna de rauwe ham in kleine stukjes over. Draai elk reepje bladerdeeg om in een krul zodat je stengels krijgt.

Leg de bladerdeegstengels op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei. Dit geeft ze een mooie glans en kleur tijdens het bakken.

Strooi de Parmezaanse kaas en de versgemalen zwarte peper over de stengels.

Bak de bladerdeegstengels in de oven gedurende 12 minuten, of tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Haal de stengels uit de oven en serveer in een hoog glas.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

