



Hapjes

Bladerdeeg kerstboom met pesto en mozzarella

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels groene pesto
150 gram mozzarella (geraspt)
3 kerstomaatjes
1 ei (losgeklopt)
basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Spread één rol bladerdeeg op een werkvlak en smeer de groene pesto gelijkmatig over het deeg. Houd 2 el mozzarella aan de kant voor de afwerking en strooi de resterende mozzarella over de pesto. Leg er een tweede vel bladerdeeg over.

Snijd het geheel in de vorm van een kerstboom.

Gebruik een mes om vanaf de onderkant van de kerstboom naar boven toe inkepingen te maken aan beide zijden, zodat het lijkt op de takken van een kerstboom. Zorg ervoor dat je het midden van de kerstboom onaangesneden laat. Draai de “takken” een paar keer om zodat je krullen krijgt.

Halveer de tomaatjes en versier er de kerstboom mee. Bestrijk de kerstboom met het losgeklopte ei en strooi er de 2 el mozzarella over.

Zet 20 minuten in de oven, of totdat hij goudbruin en knapperig is.

Haal uit de oven en laat afkoelen. Werk af met enkele blaadjes basilicum.

