



Hoofdgerechten

Hartige krans met brie, ham en tomatentapenade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
100 gram parmaham (rauwe ham)
200 gram brie
4 eetlepels tomatentapenade
3 takjes basilicum
1 ei
snuifje paprikapoeder (gerookt)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 ° C.

Leg de rol bladerdeeg open. Teken in het midden een cirkel van 15 cm diameter en snijd de cirkel met een mes in 8 spietjes.

Snijd de brie in plakjes en scheur de ham in repen.

Verspreid de tomatentapenade over de buitenste rand van het bladerdeeg. Leg de plakjes brie en rauwe ham op de tomatentapenade. Strooi er verse basilicumblaadjes overheen.

Vouw de spietjes vervolgens over de vulling, zodat je een gevlochten krans krijgt. Kluts het ei en bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg voor een mooie glans. Bak de krans 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de krans uit de oven en werk af met gerookt paprikapoeder en snijd in hapklare stukjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

