



Hapjes
Bijgerechten

Krokant kaashapje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram Chimay classique (in blokjes gesneden)
250 gram mosterdspek (fijngesneden)
2 theelepels bieslook (gehakt)
4 theelepels Luikse siroop
8 dadels (grof gesneden)
2 sjalotten (fijngesneden)
1 appel (in blokjes)
4 pakken filodeeg
1 ei (losgeklopt)
honing
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de kaasblokjes, de sjalotten, de spekreepjes, de bieslook, de dadels en de appel in een kom en kruid met zout en peper.

Borstel het ei uit over de vellen filodeeg en verdeel er vervolgens het kaasmengsel over.

Afwerken met een lepeltje siroop, toevouwen en gedurende 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen.

Serveren als aperitiefhapje met wat honing.

Keukenbenodigdheden

Oven

