



Voorgerechten

Bijgerechten

Brie en spek in bladerdeeg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
8 plakjes gerookt spek
60 gram amandelschilfers (geroosterd)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 brie (200g)
1 ei (losgeklopt)

Bereidingswijze

Bak het spek krokant en verkruimel het. Snij de Brie horizontaal doormidden en leg er het spek, de amandelschilfers en de peterselie tussen. Terug toedekken en op het bladerdeeg leggen.

Borstel de randjes van het deeg in met ei en vouw het toe. Leg het pakketjes met de sluitzijde naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Borstel de bovenkant in met ei en plaats het geheel 20 minuten in een oven van 205°.

Keukenbenodigdheden

Oven

