



Hapjes

Borrelbrood

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
150 gram roomkaas
1 ei (losgeklopt)
2 eetlepels boter (gesmolten)
4 eetlepels basilicum (gehakt)
4 eetlepels peterselie (gehakt)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het deeg extra uit met een deegrol tot je er 25 vierkantjes van 3x3 cm met een pizzaroller kan uitsnijden.

Meng de helft van de kruiden onder de roomkaas. Schep op elk deegvierkantje een lepel van het kaasmengsel en vouw de vierkantjes dicht. Leg de pakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat, leg ze in de vorm van een kerstboom en besmeer ze met het losgeklopte ei.

Zet 15 à 20 minuten in de oven tot het deeg goudbruin kleurt. Besmeer met de gesmolten boter en bestrooi met de resterende kruiden.

Keukenbenodigdheden

Oven

