



Vuurwerk!

1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat het bladerdeeg ontdooien.

2 Snij het bladerdeeg in lange dunne stroken.

3 Droog de knakworsten af met keukenpapier.

Dit heb je nodig:

- Bladerdeeg
- (Vegetarische) knakworsten
- 1 ei
- Satéprikkers
- Komkommer
- Keukenpapier

4 Rijg de knakworstjes voorzichtig om de satéprikkers. De satéprikker moet er aan de andere kant weer uitsteken.

5 Draai de stroken bladerdeeg om de knakworstjes heen. Je hebt ongeveer twee stroken nodig per worstje. Zorg dat je de worst nog ziet.

6 Klop een ei.

7 Leg de worstjes op een bakplaat met bakpapier en smeer het bladerdeeg in met het geklopte ei.

8 Bak de worstjes ongeveer 15 minuten in de oven, of totdat het bladerdeeg bruin is. Draai ze halverwege even om. Laat de knakworstjes een beetje afkoelen.

9 Snij de komkommer in plakjes en snij uit de plakjes een driehoekje. Prik de komkommer bovenop de worst op de prikker. En klaar is je vuurpijl!

!
Wil je meer traktaties?
Ga dan naar zappelin.nl/recepten
of download de gratis app

Kleur de vuurpijlen in de juiste volgorde in.

