

Bladerdeegpakjes

Geen pakje is hetzelfde en dat geldt ook voor deze hapjes. Het ene is zoet, het andere juist hartig. Welk is jouw favoriet?

1

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de appels in kleine stukjes en meng er 2 eetlepels bruine suiker, kaneel en rozijnen door. Bewaar dat mengsel in een aparte kom.

2

Pak een tweede kom voor het tweede mengsel. Schud daarin de kaas- en hamblokjes door elkaar. Vind je de blokjes te groot dan kun je ze ook nog een keer doormidden snijden.

Dit heb je nodig:

- Een rol verse bladerdeeg
- 2 appels
- 50 gram rozijnen
- Kaneel
- Bruine suiker
- Hamblokjes
- Kaasblokjes
- Potje tomatensaus
- Een ei

3

Verdeel het bladerdeeg in tweeën. Leg de ene helft even weg. Verdeel de andere helft nóg een keer door tweeën en snijd uit beide delen zoveel mogelijk vierkantjes. Zorg dat je extra bladerdeeg overhoudt waarvan je de strikjes later kunt maken!

4

Verdeel op de ene helft van de bladerdeegvierkantjes het appelmengsel. De andere helft smeert je eerst in met een beetje tomatensaus en daarna met de kaas en de ham. Let op: houd de randen vrij.

5

Pak nu de andere helft bladerdeeg die je even weg hebt gelegd. Snijd daaruit net zoveel vierkantjes als dat er voor je liggen met vulling. Plaats die lege plakjes bladerdeeg op de bladerdeeg met vulling en druk de randen goed aan.

6

Leg alle pakjes op een met bakpapier beklede ovenplaat en smeert ze in met wat ei. Pak de restjes bladerdeeg er nu bij en snijd daaruit dunne strookjes. Maak hier strikjes van en druk ze op de pakjes. Smeert ook deze strikjes licht in met wat eimengsel.

7

Bak de pakjes ongeveer 15 minuten in de oven. Klaar? Laat ze dan even afkoelen en deel ze uit!

Pas op bij de eerste hap! De binnenkant kan heel heet zijn...