Bladerdeeg pakketje met pompoen, geitenkaas en tijm

Ingrediënten

400 g Pompoenstukje
160 ml Olijfolie
5 takje(s) Verse tijm
1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Rode ui
1 handje(s) Pecannoten
1 snufje(s) Peper
1 snufje(s) Zout
125 g Geitenkaas (zacht)
1 Ei

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Vulling bereiden

Verdeel de **pompoenstukjes (400 g)** over de bakplaat. Besprenkel met wat **olijfolie** en leg **tijm (3 takjes)** op de pompoen. Rooster de pompoen 15 tot 20 minuten in de oven. Laat de vulling hierna eerst afkoelen. Ondertussen ontdooi je het **bladerdeeg (1 pak)**. Leg hiervoor de velletjes bladerdeeg met de folie naar boven op een werkblad. Verwijder vervolgens de folie. Meng de pompoen met de **rode ui (1 ui, gesnipperd)** en de **pecannoten (1 handje)** en breng de vulling eventueel verder op smaak met wat **peper** en **zout**.

> Liever zelf bladerdeeg maken?
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.

3. Vlechten en bakken

Snijd de bladerdeegvellen aan de linker- en rechterkant vijf keer 3,5 cm in, zodat er strookjes ontstaan om mee te vlechten. Vul de bladerdeegvellen met een grote lepel van het pompoenmengsel en verdeel hier wat gebrokkelde **zachte geitenkaas (125 g)** over. Vlecht vervolgens de stroken om en om naar binnen, van boven schuin naar beneden, zodat de vulling ingepakt is.

Plaats de pakketjes op de bakplaat. Kluts een **ei** los en bestrijk hiermee de bladerdeegpakketjes. Rits de **tijm** van de overige twee takjes en verdeel over de pakketjes.

Plaats 15 tot 20 minuten in het midden van de oven, tot de pakketjes mooi goudbruin gekleurd zijn.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.