

Bladerdeeg pakketje met pompoen, geitenkaas en tijm

Ingrediënten

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

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.