

Bladerdeeghapjes met geitenkaas, tijm en rode ui

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
80 g (gram) Geitenkaas (zacht)
2 takje(s) Verse tijm
1 Stuk(s) Rode ui
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Muffin bakvorm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C). Knip wat bakpapier in 10 vierkante velletjes en bedek hiermee de gaten in de muffinvorm.

Haal de bevroren plakjes van de **Koopmans Bladerdeeg (1 pak)** van elkaar en verwijder de folie. Laat het bladerdeeg 5 tot 10 minuten ontdooien.

Overgebleven plakjes

Zijn er plakjes over die je niet gebruikt? Leg deze direct in een plastic zakje terug in de vriezer.

2. Hapjes bereiden

Vouw een soort nestje van ieder plakje bladerdeeg en laat deze in een muffinvormpje zakken. Vouw voldoende open om goed te kunnen vullen.

Snijd de **rode ui (1 stuks)** in halve ringen en verdeel deze samen met de blaadjes van de **tijm (2 takjes)** en **geitenkaas (80 g)** over de met bladerdeeg beklede vormpjes.

Bestrijk de randen van de bladerdeeghapjes met het **losgeklopte ei (1 stuks)**.

3. Bladerdeeghapjes bakken

Plaats de muffinvorm met bladerdeeghapjes op de bakplaat in het midden van de oven en bak in zo'n 15 minuten gaar en goudbruin.