Bladerdeeghapjes met gekruid gehakt

Ingrediënten

5 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
150 g Gehakt
1 handje(s) Gehaktkruiden
Chilisaus
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
1 snufje(s) Peper
1 snufje(s) Zout

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Leg het bakpapier op de bakplaat of gebruik boter om de bakplaat in te vetten.

Laat de **Koopmans Bladerdeeg (5 plakjes)** ontdooien en verwijder de folie.

2. Gehakt kruiden

Meng de **gehaktkruiden (1 handje)** en de **chilisaus (naar smaak)** door het **gehakt (150 g)** en breng op smaak met wat **zout (snufje)** en **peper (snufje)**. Maak er tien balletjes van.

> ### Gehaktkruiden
> Geen gehaktkruiden in huis? Maak je eigen gehaktkruiden! Meng wat chilipoeder, paprikapoeder, gemberpoeder, knoflookpoeder en kerrie.

3. Bladerdeeghapjes maken

Snijd de bladerdeegplakjes in twee stroken en wikkel de balletjes gehakt erin.

Bestrijk de bladerdeeghapjes met het losgeklopt **ei (1 stuk)** en leg ze met de plakrand naar beneden op de bakplaat.

Bak de bladerdeeghapjes met gekruid gehakt goudbruin in ongeveer 20 minuten gaar.