

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Tomaten
2 Stuk(s) Lente-ui
1 tl. (theelepels) Olijfolie
Peper
Zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
Dille
20 Stuk(s) Grote garnalen

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Haal de bevroren deeglapjes uit het **pak Koopmans Bladerdeeg Roomboter** van elkaar en verwijder de folie. Laat de deegplakjes 5 tot 10 minuten ontdooien. Snijd de plakjes in vieren en leg ze op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 180°C).

2. Borrelhapjes maken

Kerf de **tomaten (4 stuks)** in en leg ze 10 seconden in water. Verwijder de velletjes, snijd ze in partjes en verwijder de zaadlijsten. Snijd ze vervolgens in kleine stukjes. Hak de lente-uitjes (**2 stuks**) fijn. Meng de stukjes tomaat met de lente-uitjes, **olijfolie (1 el)**, **peper** en **zout**. Bestrijk de bladerdeegvierkantjes met een **losgeklopt ei (1 stuk)**. Leg op elk vierkantje een bergje tomaat, maar houd 1 cm van de zijkant vrij. Bestrooi de bladerdeegvierkantjes met **dille (2 tl)**. Verwijder eventueel de schaal van de **grote garnalen (20 stuks)** en leg ze op de vierkantjes. Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de oven in ca. 25 minuten goudbruin. Serveer ze warm of koud.

Garnalen

In plaats van grote garnalen kun je ook kleinere garnalen gebruiken. Verdubbel in dat geval de hoeveelheid.