Borrelhapjes met peer, gorgonzola en honing

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
3 Stuk(s) Peer
100 g Gorgonzola
50 g Dr. Oetker Hazelnoten
4 el (eetlepels) Honing
3 takje(s) Verse tijm
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

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

2. Borrelhapjes maken

Snijd de plakjes bladerdeeg uit het **pak Koopmans Bladerdeeg Roomboter** doormidden. Vervolgens snijd je deze beiden helften overdwars, zodat je vier langwerpige driehoekjes krijgt. Was de **peren (3 stuks)**, halveer ze over de lengte, verwijder het klokhuis en snijd ze vervolgens in dunne plakjes. Hak de **Dr. Oetker Hazelnoten (50 g**) grof, rits de blaadjes van de **takjes verse tijm (3 stuks)** en meng beiden met de **honing (4 el)**. Verkruimel de **gorgonzola (100 g)**. Smeer elk driehoekje in met het honingmengsel, 1 à 2 plakjes peer en een beetje gorgonzola. Rol de driehoekjes op tot croissantjes.

3. Borrelhapjes bakken

Bestrijk de borrelhapjes met **losgeklopt ei (1 stuk)** en verdeel ze over de bakplaat. Plaats de bakplaat 16 tot 18 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Serveer de bladerdeeg borrelhapjes met peer, blauwe gorgonzola kaas en honing op een chique bord.