Feestelijke eindejaars borrelhapjes

Ingrediënten

10 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
100 g Geraspte (oude) kaas
6 plakjes Serranoham
4 takje(s) Verse tijm
1 Stuk(s) Ei
1 Bakje(s) Aspergetips
5 Plakje(s) Brie
1 el (eetlepels) Sesamzaad

Keukenspullen

Bakpapier
Kwastje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C). Ontdooi de **plakjes Koopmans bladerdeeg (10 stuks)** zoals aangegeven op de verpakking.

2. Hapjes met serranoham maken

Maak 2 rijen van **5 plakjes bladerdeeg** naast elkaar en druk deze tegen elkaar zodat er een grote langwerpige plak deeg ontstaat.

Verdeel de **geraspte kaas (100 g)** en de **serranoham (6 plakjes)** over het deeg.

Rol het deeg op en snijd plakken van 1 - 2 centimeter dik.

Kluts het **ei (1 stuk)** met een vork los en bestrijk de borrelhapjes met de helft van het eimengsel.

Garneer de met serranoham en oude kaas gevulde bladerdeegrolletjes met **verse tijm (4 takjes)**.

3. Hapjes met aspergetips maken

Leg de overige ontdooide **plakjes bladerdeeg (5 stuks)** klaar. Snijd de brie in plakken en leg op iedere plak bladerdeeg een **stukje brie** met daarop een paar **aspergetips**. Breng op smaak met versgemalen **zwarte peper**.

Vouw twee hoeken bladerdeeg naar elkaar en druk tegen elkaar aan. Bestrijk met wat losgeklopt **ei** en garneer de brie-aspergepakketjes met **sesamzaadjes**.

4. Borrelhapjes bakken

Bak de borrelhapjes in 20 à 25 minuten goudbruin en gaar.