

Ingrediënten

125 g (gram) Spekreepjes (gerookt)
100 g (gram) Roomkaas
3 Stuk(s) Bosui
2 tl (theelepels) Italiaanse kruiden
1 Bol Mozzarella
Peper
4 Stuk(s) Zongedroogde tomaatjes
1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C)

Bak de gerookte **spekreepjes (125 g)** circa 5 minuten.

2. Bladerdeegpakketjes vullen

Doe voor de vulling de **roomkaas (100 g)** in een kommetje.

Voeg aan de kom de gebakken spekjes, **bosui (3 stuks)**, de in fijne reepjes gesneden **gedroogde tomaatjes (4 stuks)**, roomkaas en de **mozzarella (1 bol)** toe. Meng dit goed door. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper en de **Italiaanse kruiden (2 tl)**.

Leg de plakken **bladerdeeg (1 pak)** op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de vullingen over de deegvierkantjes, een volle eetlepel vulling per vierkantje, en vorm ze naar boven toe als pakketjes.

Variatie

Je kunt met de vulling eindeloos variëren. Gebruik bijvoorbeeld de restjes uit je keukenkastjes en koelkast.

3. Bladerdeegpakketjes bakken

Strijk een **losgeklopt ei (1 stuks)** over de pakketjes, sprenkel daarover nog wat Italiaanse kruiden en bak ze in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Serveer eventueel met een frisse tomatensalade.

Opwarmen?

Bladerdeegpakketjes over? Warm ze ongeveer tien minuten op in een voorverwarmde oven van 225°C.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C)

Bak de gerookte **spekreepjes (125 g)** circa 5 minuten.

2. Bladerdeegpakketjes vullen

Doe voor de vulling de **roomkaas (100 g)** in een kommetje.

Voeg aan de kom de gebakken spekjes, **bosui (3 stuks)**, de in fijne reepjes gesneden **gedroogde tomaatjes (4 stuks)**, roomkaas en de **mozzarella (1 bol)** toe. Meng dit goed door. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper en de **Italiaanse kruiden (2 tl)**.

Leg de plakken **bladerdeeg (1 pak)** op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de vullingen over de deegvierkantjes, een volle eetlepel vulling per vierkantje, en vorm ze naar boven toe als pakketjes.

Variatie

Je kunt met de vulling eindeloos variëren. Gebruik bijvoorbeeld de restjes uit je keukenkastjes en koelkast.

3. Bladerdeegpakketjes bakken

Strijk een **losgeklopt ei (1 stuks)** over de pakketjes, sprenkel daarover nog wat Italiaanse kruiden en bak ze in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Serveer eventueel met een frisse tomatensalade.

Opwarmen?

Bladerdeegpakketjes over? Warm ze ongeveer tien minuten op in een voorverwarmde oven van 225°C.