Ontbijtbakjes van bladerdeeg

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
8 Stuk(s) Ei
100 g Ham (gekookt)
1 Zakje(s) Geraspte kaas
Peper
Zout
150 ml Room
1 Stuk(s) Avocado
handje(s) Tomaatje (cherry)
50 g Chorizo
Italiaanse kruiden

Keukenspullen

Garde
Kom
Muffin bakvorm

1. Voorbereiden

Ontdooi de het **bladerdeeg (10 plakjes)** en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 190°C).

Kluts de **eieren (8 stuks)** in een kom met **peper** en **zout** en voeg de fijngesneden **ham (100 g)**, de **geraspte kaas (1 zakje)** en de **room (150 ml)** toe. Dit is je basis-ontbijtje.

2. Ontbijtbakjes vullen

Vet de muffinvorm licht in en vouw de plakjes bladerdeeg in de vormpjes. Snijd het overtollige deeg weg. Prik gaatjes in de ontbijtbakjes. Schenk of schep de bakjes tot twee derde vol met het eimengsel en voeg naar smaak **avocado**, **cherrytomaatjes**, **chorizo** en **Italiaanse kruiden** toe.

3. Ontbijtbakjes bakken

Bak de ontbijtjes in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.