

## Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
1 Stuk(s) Ei  
6 Plakje(s) Ham (rauw)  
100 g (gram) Gorgonzola

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
20 Stuk(s) Cocktailprikker

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 190°C).  
Gebruik bakpapier of vet de bakplaat in met boter of margarine.

Haal de bevroren plakjes **Koopmans bladerdeeg (4 plakjes)** van elkaar, verwijder de folie en laat de plakjes eerst 5 tot 10 minuten ontdooien. Leg de ongebruikte plakjes bladerdeeg direct in een afgesloten plastic zakje terug in de vriezer.

---

---

## 2. Pittige borrelhapjes maken

Verdeel de **gorgonzola (100 g)** en **rauwe ham (6 plakjes)** over de hele bladerdeegplakjes. Rol ze op en snijd ze in ongeveer 5 stukjes. Bestrijk de pittige borrelhapjes met **losgeklopt ei (1 stuks)** of water voor een mooie glans.

Doe de borrelhapjes in de oven en bak ze goudbruin in 15 à 20 minuten.

### Roquefort

In plaats van gorgonzola kun je ook roquefort gebruiken.

### Water in plaats van ei

Je kunt de borrelhapjes ook met water bestrijken in plaats van met ei.

### Serveertip

Serveer de borrelhapjes met een leuke cocktailprikker voor een extra feestelijk tintje.