

Ingrediënten

750 gram sperciebonen.zout wat
fijn gehakte rozemarijn.8 plakken
eddamer kaas.6 plakken
bladerdeeg. 1 ei.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

sperziebonen in bladerdeeg

Hulpmiddelen

Oven.

Vorbereiding

Bonen wassen en rengen.in bodempje water koken met wat zout 10 min dan uit laten lekken en afkoelen.Bonen in 4 porties verdelen bestrooien met wat rozemarijn,en in de pleakjes kaas wikkelen. Blader deeg ontdooien en een grote rechthoekige lap van een 1/2 cm dik in vier lapjes verdelen. Pakketje boontjes in het midden van elk lapje leggen en het deeg erom heen vouwen.alle naden met een vork aandrukken,en met los geklopt ei bestrijken.U kunt van het restant deeg garnering maken en op de rolletjes leggen. weer met ei bestrijken. Leg wat bak folie op de bakplaat en bak de rolletjes af ca 20 min in een hete oven 200 graden.Als U de pakjes te dik vindt maak er dan 8 stuks van Neem iets meer bladerdeeg.en deel de plakken kaas in tweeën.

Serveertips

Met wat warme satesaus kante en klaar Wyko nieuw 500 gram.en heerlijke gekookte pandan rijst