

Ingrediënten voor 30 personen

6 plakjes diepvries (roomboter)
bladerdeeg - 6 plakken
Serranoham of een andere
goede rauwe ham - 1 bakje
groene pesto (liefs de verse van
AH) (plm. 6 eetlepels) - 100 gram
geraspte belegen Hollandse
geitenkaas - olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Bladerdeeghapjes met serranoham

Een verrukkelijk en eenvoudig voor te bereiden borrelhapje bestaande uit bladerdeeg, serranoham (een Spaanse gedroogde ham), pesto en Hollandse geitenkaas. Heerlijk voor een feestje!

Hulpmiddelen

Oven met bakplaat en scherp mes

Vorbereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien. Bestrijk de plakken dun met pesto. Leg de plakken ham erop en strooi er dan een dun laagje geitenkaas op (hou wat over voor de afwerking!). Rol het deeg strak op en plak het randje dicht met wat water. Leg de rolletjes een uurtje in de koelkast.

Bereidingswijze

Verwarmd de oven voor op 225 graden. Snij de rolletjes in plakjes van 1 1/2 cm. en leg deze plat op een ingevet bakblik. Bestrijk ze dun met wat olijfolie en bestrooi met de rest van de geraspte geitenkaas. 10-12 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Serveertips

Lekker bij de borrel of op een feestje. Je kunt ze helemaal voorbereiden en in vriezen. Ga je ze gebruiken dan bevroren in de oven verwarmen (plm. 15 minuten in voorverwarmde oven). Maar koud zijn deze hapjes ook lekker.

