

Ingrediënten voor 4 personen

4 plakjes diepvries bladerdeeg
4 plakken Gandaham
4 kleine eieren
1 bakje tuinkers
versgemalen peperzout

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Bladerdeeg met ham en ei

Klein paasontbijt gerecht; een ei, in wat voor vorm dan ook, hoort erbij !

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden, heteluchtoven op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Steek (met een glas) uit de bladerdeegplakjes rondjes met een doorsnede van circa 7 centimeter. Leg de Gandaham op de bakplaat met daarop de bladerdeegplakjes met het gat. Leg de uitgestoken rondjes ernaast. Bak het deeg in de oven circa 10 minuten.

Bereidingswijze

Haal de bakplaat uit de oven en breek boven elk 'gat' een klein ei. Schuif de bakplaat weer terug in de oven en bak de eieren in circa 10 minuten gaar. Knip intussen de tuinkers los. Haal de bladerdeegplakken uit de oven en leg ze op voorverwarmde ontbijtbordjes. Verdeel de tuinkers rondom en bestrooi het eitje met wat versgemalen peper en zout. Leg de deeggrondjes ernaast.

Serveertips

Variatie: Bak, de laatste 5 minuten, wat over het ei gestrooide, geraspte kaas mee. Gebruik dan geen zout. Eet smakelijk ! Bron: Super de Boer

