

### Ingrediënten

130 gram Chorizo Pamplona (in voorgesneden plakjes), 140 gram oude kaas of geraspte pittig, pak à 10 plakken bladerdeeg.

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Spaans

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Chorizo Kaas hapjes

Lekker hartige borrelhapjes.

### Vorbereiding

Plakken bladerdeeg ontdooien.

### Bereidingswijze

Laat de plakken bladerdeeg voldoende ontdooien. Vermaal de 130 gram chorizo met 140 gram kaas (zie foto) terwijl de plakken ontdooien. Snijd de plakken bladerdeeg in 4 gelijkmatige vlakken ( zie foto ). Verspreid de mix van chorizo en kaas gelijkmatig over de plakken bladerdeeg ( circa 7 gram per 1/4 plak bladerdeeg, zie foto ) . De verhoudingen kunnen ook naar smaak worden gedaan, ik persoonlijk vind deze verhouding erg lekker. Oven op 200 graden celcius 15 minuten.

