Smulweb

Ingrediënten voor 5 personen

-Een bakje ricotta van 500 gram -Een hand vol bieslook (het liefst vers afgeknipt) -Een pakje bladerdeeg (er zitten meestal 10 in een pakje) -Peper -Zout

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Italiaans
Gang:	Voorgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Ja

Italiaanse antipasti: ricotta hapjes

Heeeeeerlijke ricotta hapjes! Voor het eerst gegeten bij een vriend die een Italiaans restaurant heeft, maar wij hebben onze eigen variant erop gemaakt. We maken ze vaak als er mensen komen eten! Het is zo klaar en super lekker.

Hulpmiddelen

-Kom -Lepel -Kwastje

Bereidingswijze

Smeer de bladerdeeg plakjes, met het plastic er nog aan, met een beetje water in (met behulp van een kwastje). Verwarm de oven voor naar de aanwijzingen op de verpakking. Meng in de kom de ricotta met de bieslook (in stukjes gesneden/geknipt) en breng dit op smaak met voldoende zout en peper. Het hangt er hier van af of je de hapjes graag pittig wilt of niet (ik hou van wat pittiger dus wat meer peper). Schep met de lepel het ricotta megsel op de bladerdeeg plakjes en vouw het met de punten naar elkaar toe. Zorg dat er wel genoeg mengsel in het pakketje zit, maar niet té veel want anders zal het pakketje barsten. Druk de randen goed aan, zodat de inhoud er niet (makkelijk) uit kan. Leg de pakketjes op een bakblik smeer ze, voor het bakken, nog even in met een losgeklopt eitje. Bak in de oven voor 15-20 minuten goudbruin.

Serveertips

Het bladerdeeg kan je natuurlijk ook met andere dingen vullen, doe er bijvoorbeeld eens mozzarella in of ricotta in cominatie met spinazie.