

Ingrediënten voor 4 personen

4 plakjes bladerdeeg
diepgevroren 20 gram roomboter
1 ui, gesnipperd 1 rode paprika,
in kleine blokjes 200 gram
champignons, in plakjes 1
eetlepel citroensap 1
bouillontablet, verkruimeld 1
bakje crème fraîche, 200 ml
Gehakte peterselie Peper 1 ei,
gescheiden

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Bladerdeegpakketjes gevuld met paprika champignons en creme fraiche

Dit lekkere bladerdeeghapje kregen we een paar weken geleden bij een etentje bij een achternichtje van mijn man. Zij had het recept weer van haar moeder (niet van mijn man). Het is dus al een heel oud recept. We vonden dit zo lekker dat ik haar het recept heb gevraagd. Het stond jaren geleden in een tijdschrift. Afgelopen weekend hebben we er weer van gesmuld. Lekker met een kopje soep.

Hulpmiddelen

Koekenpan

Bereidingswijze

Smelt de boter en bak hierin de gesnipperde ui glazig. Bak de stukjes paprika en de plakjes champignons 5 minuten tot het vocht verdampt is. Voeg het citroensap en de verkruimelde bouillontablet erover. Roer de crème fraîche erdoor. Meng zolang tot alles met de saus bedekt is.. Maak op smaak met peper en roer wat gehakte peterselie erdoor. (dit kun je eventueel al een dag tevoren maken) Verwarm de oven voor op 200 graden hete-lucht. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Rol het bladerdeeg iets dunner uit. Verdeel het paprika/champignonmengsel over de plakjes bladerdeeg (zie foto). Strijk wat eiwit over de zijkanten van de plakjes bladerdeeg, zodat de punten beter aan elkaar blijven zitten. Vouw de vier punten van het bladerdeeg naar elkaar zodat ze in het midden vast komen te zitten. (zie foto). Bestrijk de pakketjes met losgeklopte eidooier (mag ook met koffieroom). Bak de bladerdeegpakketjes plm. 15 tot 20 minuten tot ze een mooie goudbruine kleur hebben gekregen.

Serveertips

Als je erg van vlees houdt kun je hier natuurlijk ook stukjes (gerookte) kip, spekreepjes, aan toevoegen. Ook lekker als borrelhapje als je de plakjes bladerdeeg halveert.

