

Ingrediënten voor 4 personen

1 rol bladerdeeg 250 gram
gehakt 1 ui fijngesnipperd 2
teentjes knoflook fijngehakt
handje verse peterselie fijngehakt
1 theelepel paprikapoeder 1
theelepel italiaanse kruiden 1
eetlepel tomatenpuree 1 eidooier
1 eetlepel melk 30 gram geraspte
kaas ik gebruikte extra belegen
een pasta kaas kan ook.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bladerdeeg gevuld met gehakt en kaas

Deze bladerdeegrol met gehakt is ideaal een veelzijdig. Supermakkelijk en ideaal als lunch, met een lekker broodje, als avondmaaltijd met een salade, of gewoon als hapje 's avonds.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit een scheutje olie in een hapjespan. Fruit de uien met de knoflook. Voeg het gehakt toe samen met 1 tl paprikapoeder, 1 tl italiaanse kruiden wat zout en peper. Bak tot het gehakt gaar en goudbruin is. Voeg dan 1 el tomatenpuree toe en bak dit kort mee. Roer er vervolgens een handje fijngehakte peterselie door. Leg de rol bladerdeeg op een bakplaat. Leg het gehaktmengsel erop, daarop de kaas en rol vervolgens op. Kluts het eigeel met 1 el melk en smeer de bladerdeegrol hiermee in. Bak de gevulde bladerdeegrol in 20-25 minuten gaar en goudbruin.