



Bladerdeeg sterren met bieten en geitenkaas

8 personen

🕒 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 vellen bladerdeeg (diepvries)
- ★ 100 g rode biet (gekookt)
- ★ 25 g geitenkaas
- ★ 2 takjes tijm
- ★ honing (naar smaak)

MATERIAAL: bakpapier, ster uitsteekvorm



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Hak de bieten zeer fijn in een hakmolen of snijd deze in zeer kleine stukjes.
3. Haal het bladerdeeg uit de vriezer en steek met het stervormpje 4 sterren uit elk vel, afhankelijk van de grootte van het vormpje.
4. Prik er met een vork gaatjes in.
5. Voeg nu op elke ster een beetje biet toe, een klein beetje geitenkaas en een paar blaadjes tijm.
6. Bak de hapjes nu goudbruin in ongeveer 20 minuten.
7. Verdeel een beetje honing naar smaak toe aan de hapjes.

Bron: leukerecepten.nl