



KOKEN MET EEN BUDGET

Ham-kaas envelopjes uit de airfryer

BIJGERECHT

🕒 15 + 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 4 plakjes bladerdeeg (ontdood)
- 🛒 2 plakken ham (in reepjes)
- 🛒 4 el jong belegen kaas (geraspt)
- 🛒 1 ei (losgeklopt)

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de plakjes bladerdeeg diagonaal door.
2. Leg op elk driehoekje wat reepjes ham en geraspte kaas.
3. Vouw de driehoekjes dubbel en druk de deegranden goed dicht met een vork.
4. Verwarm de airfryer voor op 160°C.
5. Bestrijk de bovenkant van de envelopjes met ei.
6. Leg de envelopjes in het mandje van de airfryer en bak in delen in circa 15 minuten gaar en goudbruin.



TIP 1: Vervang de ham in deze ham-kaas envelopjes door rauwe ham of salami en neem mozzarella in plaats van jong belegen kaas.

TIP 2: Kies ook eens voor een vulling met blauwe kaas en gefruite rode ui, garnalen met bosui of geroosterde paprika met geitenkaas.

Bron: boodschappen.nl