



Kerstkrans met rauwe ham, pistachenoten en feta

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 150 gram rauwe ham
- ★ ½ teentje knoflook
- ★ mespuntje kerriepoeder
- ★ 50 g pistachenoten
- ★ 50 g feta
- ★ 1 blikje croissantdeeg
- ★ 1 ei

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de ham met de knoflook, kerrie, de helft van de pistachenoten en de feta.
3. Neem het croissantdeeg uit de verpakking en snijd de driehoekige deegplakken los.
4. Zet een kom van 10-12 cm ø cm in het midden van de bakplaat.
5. Leg de korte zijdes van de driehoeken iets overlappend tegen de kom aan.
6. Haal dan de kom weg zodat je een stervormige deeglap krijgt met een gat in het midden.
7. Verdeel de vulling over het deeg en houd hierbij de randen en punten van het deeg vrij.
8. Sla de punten over de vulling naar het midden en plak ze vast aan de onderkant van de korte deegzijdes.
9. Bestrijk de bovenkant met ei en bestrooi met de rest van de nootjes.
10. Bak de krans in het midden van de oven in circa 18 minuten gaar en goudbruin.

BRON: dekamarkt.nl

