



Italiaans, maar geen pasta!

Grissini met rode pesto en Parmezaan

Grissini al pesto rosso e parmigiano

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 rol bladerdeeg (koelvers)
- ✓ 2 el rode pesto
- ✓ 1 ei (losgeklopt)
- ✓ 15 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ✓ 1 tl gedroogde oregano

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het bladerdeeg uit en snijd in lange, gelijke stroken van circa 2 cm breed.
3. Bestrijk de stroken met pesto, draai tot een spiraal en leg voorzichtig met 1 cm tussenruimte op de bakplaat.
4. Bestrijk het bladerdeeg met ei en bestrooi met de kaas en oregano.
5. Bak de stengels in de oven in 10-12 minuten knapperig en goudbruin.

BRON: boodschappen.nl

