



Brie in bladerdeeg met witlof-frambozensalade

2 personen – hoofdgerecht

35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ rol bladerdeeg (koelvers, 230 gram)
- 1 ei
- 100 g brie
- 1½ struik witlof
- ½ sjalot
- ½ takje basilicum
- 1 el mayonaise
- 75 g frambozen

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer een halve rol bladerdeeg (koelvers, 230 g) in de breedte.
2. Klop 1 ei los. Leg op elke deeghelft een punt brie.
3. Bestrijk de deegranden dun met ei.
4. Verpak de brie in het deeg en druk de randen vast; snijd overtollig deeg weg.
5. Bestrijk het deeg ook rondom dun met ei.
6. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
7. Leg de brie in de airfryer en bak in 12-15 min. goudgeel en gaar.
8. Snijd intussen de struikjes witlof in reepjes.
9. Snijd ook de sjalot in reepjes.
10. Snijd het takje basilicum fijn.
11. Meng de witlof, sjalot, 1 el mayonaise en basilicum.
12. Schep 75 g frambozen erdoor.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Serveer de brie in bladerdeeg met de witlof-frambozensalade.

TIP: 1

TIP: 1

BRON: boodschappen.nl

