

BORRELPLANK Borrelplank met bladerdeeghapjes



1 PLANK = 8 PERSONEN

⌚ 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍁 3 pakken Koopmans diepvries bladerdeeg roomboter
- 🍁 400 g party knaks
- 🍁 200 g AH rundergehakt
- 🍁 1 el Provençaalse kruiden in zakje
- 🍁 1 teen knoflook
- 🍁 200 g geraspte kaas
- 🍁 2 middelgrote scharreleieren
- 🍁 5 el mosterd

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Haal de bevroren plakjes bladerdeeg van elkaar, verwijder de folie en laat ontdooien.

Bereiding bladerdeeghapjes:

4. Gebruik 8 vellen bladerdeeg voor de knakworstjes in bladerdeeg.
5. Snijd de vellen in vier gelijke driehoekjes.
6. Leg een knakworstje op de brede kant van een driehoekje en rol het bladerdeeg om het knakworstje heen.
7. Gebruik 12 vellen bladerdeeg voor de saucijzenbroodjes.
8. Halveer de vellen bladerdeeg.
9. Meng het gehakt met de Provençaalse kruiden en een teen geperste knoflook.
10. Leg een bolletje van de gehaktmix op een helft van de gehalveerde bladerdeeg.
11. Vouw dicht, druk de randen goed aan met je vingers en vervolgens met een vork.
12. Gebruik 10 vellen bladerdeeg voor de kaasbroodjes.
13. Strooi kaas over één schuine helft van een vel bladerdeeg.
14. Vouw de bladerdeeg vervolgens dicht, zodat de punten elkaar raken en druk de randen goed aan met je vingers.
15. Klop de eieren los.
16. Bestrijk alle bladerdeeghapjes met het losgeklopte ei.
17. Strooi wat geraspte kaas over de kaasbroodjes voor een extra knapperige textuur en smaak.

Borrelhapjes bakken:

18. Bak de bladerdeeghapjes in 15 tot 20 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.
19. Serveer de hapjes op een borrelplank en serveer eventueel met wat mosterd of een andere borreldip.

Veel borrelplezier!

TIP: Met dit recept maak je 36 knakworstjes in bladerdeeg, 24 saucijzenbroodjes en 10 kaasbroodjes.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

