



Bladerdeeg hapjes met brie en groene asperge

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 blaadjes bladerdeeg
- 🍴 100 g groene asperge tips
- 🍴 100 g brie
- 🍴 zwarte peper
- 🍴 honing
- 🍴 vloeibare boter of eigeel

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Neem een vel bakpapier en leg hier de plakjes bladerdeeg op.
3. Snijd lange repen van de brie en leg deze van de punt aan de linker bovenzijde naar de punt in de rechter onderzijde.
4. Herhaal dit bij alle plakjes.
5. Strooi er wat zwarte peper op en een kneepje honing per plakje.
6. Verveel 25 gram asperges per hapje.
7. Vouw vervolgens de andere twee punten naar binnen en maak goed dicht.
8. Smeer de bovenkant nu in met een beetje opgeklopt eigeel of een beetje vloeibare boter.
9. Strooi er nog een beetje zwarte peper overheen.
10. Bak de bladerdeeg hapjes in 20 minuten af.



BRON: jaimyskitchen.nl