

Bladerdeeghapjes caprese

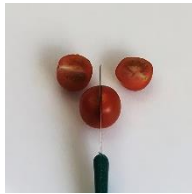
Wat heb je nodig

3 plakjes bladerdeeg
12 theelepels pesto
6 cherry tomaatjes
12 bolletjes mozzarella (mini)
1 ei
1 theelepel Italiaanse kruiden

2 muffinvormen 6 vaks of 1 van 12 vaks



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.
Doe de mozzarella in een zeef en laat ze uitlekken.



Was de tomaatjes in een zeef.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes door de helft.



Zet de oven op 200 graden.
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Snijd ieder bladerdeegplakje in vieren.



Bestrijk de vakjes van de muffinvorm met water.
Leg in ieder vakje een vierkantje bladerdeeg.
Prik met een vork, gaatjes in de bodem.



Schep in ieder vakje een theelepel pesto,
Leg er een bolletje mozzarella op.



Leg in ieder vakje een half tomaatje.
Verdeel de Italiaanse kruiden over alle vakjes.



Smear de randjes van het bladerdeeg in met het losgeklopt ei.
Zet de muffinvormen op het rooster in de oven.
Bak de bladerdeeghapjes 15 minuten.
Laat de hapjes afkoelen op een taartrooster.