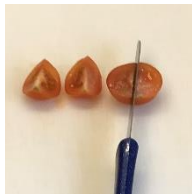


# Broodhapjes kaas & tomaat

## Wat heb je nodig

8 casinoboterhammen (wit)  
8 cherrytomaatjes  
2 bosuitjes  
2 eieren  
100 ml room  
25 gram geraspte kaas  
1 snufje peper



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



Was de bosuitjes en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de uiteinden van de bosuitjes af.  
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengbeker.  
Schenk de room erbij.  
Doe de peper erbij en klop het goed door elkaar.



Snijd de korstjes van de boterhammen.  
Rol de boterhammen iets platter.  
Doe dit met een deegroller.



Zet de cakevormpjes op het werkblad.  
Siliconenvormpjes hoeft je niet in te vetten.  
Druk 1 boterham in een cakevormpje.  
Doe dit ook met de andere boterhammen.



Zet de cakevormpjes op de bakplaat.  
Doe in ieder vormpje 4 partjes tomaat.  
Verdeel de bosuitjes over de vormpjes.



Schenk het eimengsel in de cakevormpjes.  
Strooi de geraspte kaas erop.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak ze in ongeveer 20 minuten krokant.