

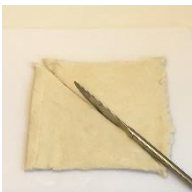
Croissants ham & kaas

Wat heb je nodig

- 1 blikje croissantdeeg
- 6 plakjes kaas
- 6 plakjes ham
- 1 ei



Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek een ei boven een kopje en klop het los.



Maak het blikje open volgens de beschrijving op het blikje.
Leg het deeg op het werkblad en rol het uit.
Snijd de plakjes los langs de stippellijn.



Leg de plakjes met de brede kant naar onder.
Leg op ieder plakje deeg, 3 plakjes kaas.



Leg de plakjes ham op de kaas.
Rol ieder plakje deeg op.
Begin te rollen bij de brede kant en rol naar de punt toe.



Buig de punten een beetje naar elkaar toe.
Zo krijg je de vorm van een halve maan.
Leg de croissants op de bakplaat.



Bestrijk de croissants met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de croissants in 14 minuten goudbruin.