

Bitter hapjes

Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
12 mini bitterballen (oven)
1 theelepel mosterd
1 ei



Haal de bitterballen uit de vriezer en leg ze op een bord.
Laat ze 15 minuten ontdooien.
Leg het bladerdeeg op het werkblad met de papiertjes naar boven.
Haal de papiertjes eraf en laat ze in 10 minuten ontdooien.



Breek het ei in een kopje.
Klop het ei los met een garde of een vork.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 160 graden.



Snijd de plakjes bladerdeeg in de lengte door de helft.
Leg op iedere helft een beetje mosterd.
Smeer de mosterd uit over de helft van het plakje.



Leg een bitterbal op de mosterd.
Vouw het bladerdeeg over de bitterbal.
Druk het bladerdeeg een beetje aan.



Vouw het bladerdeeg rond de bitterbal.
Zorg dat de bitterbal helemaal bedekt is.
Rol er mooie balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat.



Smeer de balletjes in met het losgeklopt ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de balletjes 30 minuten.
Zet de oven op 180 graden en bak ze nog 10 minuten.



Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de balletjes 2 minuten op de bakplaat liggen.
Leg ze daarna op een rooster en laat ze nog 5 minuten afkoelen.