

Bladerdeeg brie honing

Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
120 gram brie
25 gram walnoten
1 ei
1 eetlepel honing



Leg het bladerdeeg op het werkblad.
Leg ze met de papiertjes naar boven en haal die eraf.
Laat het bladerdeeg 10 minuten ontdooien.
Snijd e plakjesbladerdeeg in de lengte door de helft.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 200 graden.
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Doe de honing in een schaaltje.



Leg de walnoten op een snijplank.
Hak de walnoten in grove stukjes.
Snijd de brie in 12 stukjes.
Zorg dat de stukjes even groot zijn.



Leg op elk plakje bladerdeeg een stukje brie.
Doe dit op de onderste helft.
Druppel een beetje honing over de brie.
Leg er wat stukjes walnoot bovenop.



Vouw de bovenste helft eroverheen.
Duw de randen een beetje aan met je vingers.
Druk de randen goed dicht met een vork.
Leg de hapjes op de bakplaat.



Smeer de hapjes in met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin en knapperig.
Laat ze even afkoelen voordat je ze eet.