

Bladerdeeg feta champignons

Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
150 gram champignons
100 gram feta
1 ei

1 theelepel tijm (gedroogd)
1 teentje knoflook
1 eetlepel olie



Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in kleine stukjes.
Pel de knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak de champignons al omscheppend 7 minuten.
Zet de kookplaat uit en laat de champignons afkoelen.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Leg ze met de papiertjes naar boven en haal die eraf.
Laat het bladerdeeg 10 minuten ontdooien.
Snijd de plakjes bladerdeeg schuin doormidden.



Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 200 graden.
Verkruimel de feta en doe ze in een schaaltje.
Doe de champignons en de tijm erbij.
Roer alles goed door elkaar tot een goed gemengd vulsel.



Leg op ieder driehoekje een eetlepel vulsel.
Vouw de driehoekjes dubbel met de punten op elkaar.
Druk de randen licht aan met je vingers.



Druk de plakranden goed dicht met een vork.
Leg de hapjes op de bakplaat.
Breek het ei in een kopje.
Klop het ei los met een garde of vork.



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