

Geitenkaas flapjes

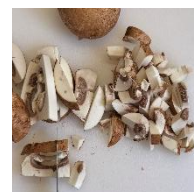
Wat heb je nodig

5 plakjes bladerdeeg
75 gram zachte geitenkaas
½ rode paprika
100 gram kastanjechampignons
1 kleine ui

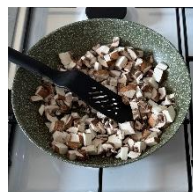
1 teentje knoflook
1 ei
1 theelepel oregano
1 eetlepel olie
1 snufje peper



Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd de ui in kleine stukjes.



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



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de champignons in de pan en bak ze al omscheppend 5 minuten.
Doe de paprika, ui en knoflook erbij en bak 4 minuten.
Doe het champignonmengsel in een schaal en laat het afkoelen.



Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad en haal de papiertjes eraf.
Laat het bladerdeeg 10 minuten ontdooien.
Snijd de geitenkaas in kleine stukjes.



Snijd de plakjes bladerdeeg schuin doormidden.
Doe de geitenkaas in het schaaltje met champignonmengsel.
Doe de oregano en de peper erbij.
Roer alles goed door elkaar.



Leg op ieder driehoekje een eetlepel mengsel.
Vouw de driehoekjes dubbel met de punten op elkaar.
Druk de randen goed dicht met een vork.
Leg de flapjes op de bakplaat.



Klop het ei los en smeer de flapjes in met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de flapjes in ongeveer 20 minuten goudbruin.
Laat ze iets afkoelen voordat je ze opeet.