

Ham kaas rolletjes

Wat heb je nodig

1 rol bladerdeeg (vers)
100 gram kaas (plakjes)
100 gram ham (plakjes)
2 eetlepels pesto



Zet de oven op 200 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Schaaf de kaas in plakjes.
Leg de plakjes kaas op een bord.



Leg het bladerdeeg op het werkblad.
Haal het bladerdeeg uit de verpakking.
Leg het bladerdeeg op een grote snijplank.
Rol het bladerdeeg uit.



Leg een vel bakpapier op het bladerdeeg.
Rol met de deegroller het bladerdeeg wat platter.
Schep de pesto op het bladerdeeg.
Smeer de pesto over het bladerdeeg.



Laat de randen 1 cm vrij.
Leg de plakjes kaas op de pesto.
Bedek de pesto helemaal met kaas.



Leg de plakjes ham op de plakjes kaas.
Bedek de kaas helemaal met de ham.
Rol het deeg op vanaf de lange kant.



Probeer zo strak mogelijk op te rollen.
Snijd de rol in stukken van 3 cm dik.
Je krijgt nu 12 rolletjes.



Leg de rolletjes op de bakplaat met de snijkant naar boven.
Laat 2 cm ruimte tussen de rolletjes.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de rolletjes in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.