

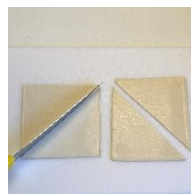
Kipsaté flapjes

Wat heb je nodig

5 plakjes bladerdeeg (diepvries)
1 bakje Mora kipsaté (diepvries)
1 ei



Haal de kipsaté uit de vriezer
Doe de kipsaté in een schaal en laat het ontdooien.
Dit duurt ongeveer 45 minuten.
Snijd de stukjes kip in kleinere stukjes.



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



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 200 graden.
Breek een ei in een kopje.
Klop het ei los met een garde of een vork.



Schep op ieder driehoekje 1 theelepel kipsaté.
Vouw de driehoekjes dubbel met de punten op elkaar.
Je hebt nu flapjes.
Druk de randen licht aan met je vingers.



Druk de randen goed aan met een vork.
Leg de flapjes op de bakplaat.
Smeer de flapjes met het losgeklopte ei.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 15 minuten goudbruin en gaar.
Leg ze op een taartrooster en laat ze even afkoelen.
Let op: ze zijn heel warm.