

BLADERDEEGHAPJES MET MANNA BOLOGNAISESAUS



Hapje voor 4 personen – Bereidingstijd: 20 minuten

INGREDIËNTEN

1 vel bladerdeeg	4-tal blaadjes basilicum
4 el Manna Bolognaisesaus	3 sneetjes Parmaham
5 zongedroogde tomaatjes	1 eigeel
2 el gemalen kaas	

BEREIDINGSWIJZE

Rol het vel bladerdeeg uit en smeer het in met de Manna Bolognaisesaus.

Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes en verdeel ze over de saus. Strooi er vervolgens de gemalen kaas en de blaadjes basilicum over. Snijd de Parmaham in stukjes en verdeel ook over het vel bladerdeeg.

Rol de bladerdeeg nu op en snijd er rondjes van +- 1 cm dikte van.

Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer de buitenkant in met een laagje eigeel.

Bak de rolletjes vervolgens gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

