

## SLAATJE MET BLADERDEEGHAPJE

### Benodigheden (6 personen)

- diepvriesbladerdeeg (vierkanten) – 12 bladen
- gedroogde tomaten
- olijven
- roquefortkaas
- 1 ei
- 2 sjalotjes
- olijfolie
- azijn (vb appelazijn)
- mosterd
- gemengde sla en andere rauwkost en kruiden naar keuze
- pijnboompitten

### Bereidingswijze

- vinaigrette maken : sjalotjes fijn snipperen, olie + azijn + mosterd + sjalotje mengen
- diepvriesbladerdeeg laten ontdooien
- pijnboompitten roosteren in een droge koekenpan
- olijven en tomaten in stukjes snijden
- elk bladerdeegvierkantje (6 van de 12) in het midden beleggen met roquefortkaas, gedroogde tomaten en olijven
- de kanten bestrijken met losgeklopt ei
- het andere vierkantje erop leggen en de hoeken en kanten naar boven plooien zodat er een pasteitje ontstaat
- de pasteitjes ook van boven bestrijken met losgeklopt ei
- de oven voorverwarmen op 220°
- de pasteitjes ongeveer 20 min bakken tot ze een mooie kleur hebben
- intussen de sla, rauwkost en kruiden op de borden schikken, besprenkelen met de vinaigrette en de pijnboompitten erover strooien
- de pasteitjes even laten afkoelen, op de borden schikken en onmiddellijk opdienen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

