

Mini bladerdeeggebakjes met beleg om warm van te genieten



4 mensen

10 min voorbereiding

10 à 12 min koken

De ingrediënten

1 glas van 95g Spread Mosselen in Kerriesaus warm serveren la belle-iloise

1 glas van 95g Spread Zalm en jonge preischeuten warm serveren

2 rollen bladerdeeg

Om te versieren: feta en Emmentaler kaas

De fasen

- 1- Snijd 32 rondjes uit het bladerdeeg met een koekjessnijder met een diameter van 5 cm en leg ze op een bakplaat
- 2- Leg 1 theelepel smeerpasta in het midden van elk rondje, gevolgd door een klein stukje kaas
- 3- Leg 1 theelepel van de spread in het midden van elke cirkel. Bak 10 tot 12 minuten in een hete oven (210°C), tot je een mooie kleur krijgt