

Snack kip-kerrie bladerdeeghapje

Snack

40 personen

35 minuten

INGREDIËNTEN

Voor 40 stuks

Pond kippengehakt

2 sjalotten

Kleine eetl kerrie

Bouillonpoeder

Peper

Verse peterselie

2 a 3 eetl roomkaas

20 plakjes bladerdeeg

Ei

Sesamzaadjes

BEREIDING

- 1 Laat de bladerdeegplakjes ontdooien.
- 2 Snipper de sjalotjes heel fijn en bak ze in een beetje olijfolie in een koekenpan.
- 3 Voeg het gehakt toe en bak rul.
- 4 Maak op smaak met bouillonpoeder, peper en kerrie-poeder (eventueel wat knoflookpoeder)
- 5 Hak de peterselie fijn en voeg toe.
- 6 Roer er tot slot de roomkaas door.
- 7 Snij de bladerdeegplakjes in tweeën, zodat je twee langwerpige plakjes krijgt.
- 8 Warm de oven voor op 200 graden onder en bovenwarmte.
- 9 Leg een beetje gehaktmengsel op de helft van de plakkerige kant van het bladerdeeg en vouw de andere helft eroverheen. Duw dicht met een vork en snij met een scherp mesje 3 keer in de bovenkant van het pakketje.
- 10 Tot slot het ei loskloppen en de bovenkant van het hapje insmeren. Bestrooi met wat sesamzaadjes.
- 11 Leg op een met bakpapier belegde bakplaat en zet 20 minuten in de oven.

12 Laat afkoelen op een rooster.

13 Als je de hapjes van tevoren maakt, dan nog even opwarmen op 200 graden voor 5 minuten, omdat ze warm het lekkerst zijn.