Bladerdeegwafeltjes met ham en mozzarella

Les ingrédients

- 2 HERTA bladerdegen
- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham aan 't Spit
- 50g geraspte mozzarella
- 4 el verse pesto
- Handvol rucola

Préparation:

- Rol de **HERTA bladerdegen** uit Snij vervolgens in stukken die in uw wafelijzer of grill passen. U zou 8 gelijke vellen (voor 4 wafels) moeten hebben.
- Besmeer 4 van de vellen met de pesto (niet helemaal tot aan de rand). Verdeel er de **HERTA SUPERIEUR Ham**, geraspte mozzarella en rucola over. Leg een leeg stuk bladerdeeg erover en druk de randen goed aan.
- Bak goudbruin in een wafelijzer of tussen een grill (of croque monsieur toestel).
- Snij in driehoekjes en serveer met extra rucola.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Voorgerecht**

Personnes: **4**