Kerstkrans met bladerdeeg en spekreepjes

Ingrediënten:

- 1 HERTA® Bladerdeeg
- 200g HERTA® Spekreepjes Gerookt
- 2 uien
- 2 el. Zongedroogde tomatenpesto
- 50g rucola
- 100g Brie
- Olijfolie, boter, basilicum, honing

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Snij de ajuin in ringen en bak glazig in een pan met de boter. Voeg de HERTA Spekreepjes en de honing toe en laat even bakken tot het spek krokant is en de ajuin begint te karameliseren.
- Rol het HERTA Bladerdeeg met bakpapier uit op een ovenplaat. Snij met een ronde uitsteekvorm een cirkel in het midden van het deeg. Gebruik een schaar en knip van buiten naar binnen tot halverwege het midden. Creër op deze manier 7 flappen die nog door het midden aan elkaar verbonden zijn.
- Snij de brie in plakjes. Verdeel eerst de tomatenpesto over het ongesneden deel van het bladerdeeg, schik er de gekarameliseerde ajuin, spek, rucola en brie plakjes over en werk af met blaadjes basilicum. Vouw elk van de kanten /flappen naar binnen over de vulling, zodat de flappen elkaar kruisen. Druk goed aan.
- Besprenkel met olijfolie en plaats in de oven gedurende 25 à 30 minuten tot bruin gebakken. Bestrijk de kerstkrans geregeld met het bakvocht.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**