



Bladerdeeghapjes met spek en brie

Ingrediënten:

- 2x HERTA® Bladerdeeg
- 2x HERTA® Ontbijtspek gerookt
- 200g brie
- 200g mini groene asperges
- 1 ei
- 2 el honing
- Optioneel: 1 el zwarte sesamzaadjes

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Haal de bakplaat die je gaat gebruiken al uit de oven. Klop het ei los in een kommetje. Snijd de brie in plakken.
- Rol het **HERTA Bladerdeeg** met het bijgeleverde bakpapier uit. Snijd de ronde delen van het deeg zodat je een rechthoek overhoudt. Snijd in 4 grote vierkanten. Doe hetzelfde met het ander deeg.
- Leg een sneetje **HERTA Ontbijtspek gerookt** diagonaal op het deeg. Schik er enkele mini asperges op en eindig met een stukje brie. Besprenkel met honing en kruid met peper en zout.
- Vouw het pakketje dicht (zie foto) en knijp de uiteinden samen. Smeer de bovenkant in met het losgeklopte ei (optioneel: strooi er zwarte sesamzaadjes over). Schik op het bakpapier op de bakplaat. Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten. Haal uit de oven en serveer.
- Tip: Maak croissants met het overgebleven bladerdeeg.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **8**