

Vallende sterren met **KNACKI**

Ingrediënten:

- 1 **HERTA®** Bladerdeeg
- 10 **HERTA®** **KNACKI**
- Een dik plak jong belegen kaas (+/- 300 gr)
- 1 geklopt ei
- Optioneel: Maanzaad

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het **HERTA® Bladerdeeg** uit en snijd in 10 repen. Omwikkel elke **HERTA® KNACKI** in een spiraalvorm met een reep deeg (zie foto). Leg samen met het bijgeleverde bakpapier op een bakplaat. Herhaal met de andere **KNACKI**. Borstel het bladerdeeg in met ei en strooi er de maanzaadjes over. Plaats in de oven gedurende 20 minuten.
- Snijd ondertussen sterren uit het dikke plak jong belegen kaas. Gebruik hiervoor eventueel een stervormige uitsteekvorm.
- Haal uit de oven en prik de **KNACKI** voorzichtig op een satéstokje, eindig bovenaan de prikker met een ster. Serveer met ketchup.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Aperitiefhapjes**

Personen: **10**

