Bladerdeeg hapje met pesto en spekreepjes

Ingrediënten:

- HERTA® Bladerdeeg
- 100g HERTA® Spekreepjes
- 70g verse groene pesto
- 50g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 geklopt ei

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het **HERTA® Bladerdeeg** uit samen met het bijgeleverde bakpapier.
- Besmeer het bladerdeeg met de verse pesto. Strooi er de geraspte Parmezaanse kaas en **HERTA® Spekreepjes** over. Rol strak op.
- Snij in schijven van +/- 1,5 cm. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Borstel de schijven in met het geklopt ei en plaats in de oven gedurende 25-30 minuten.
- Haal uit de oven en serveer.
- Tip: Dit kan je gerust op voorhand maken en in de diepvries bewaren tot wanneer je het nodig hebt.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Aperitiefhapjes**

Personen: **5**