Bladerdeeg kerstboom

Ingrediënten:

- HERTA® Bladerdeeg
- 30g geraspte cheddar kaas
- 3 el verse rode pesto
- 1 geklopt ei

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het **HERTA® Bladerdeeg** uit samen met het bakpapier en snijd het in twee. Besmeer 1 helft met de rode pesto en strooi er de geraspte cheddar kaas over.
- Leg de helft die niet besmeerd is op de besmeerde helft en druk goed aan. Snijd vervolgens in 8 gelijke repen.
- Neem 1 reep en plooi ze zoals een kerstboom (zie foto). Prik er voorzichtig een satéstokje door en leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Herhaal met de overige repen. Laat voldoende ruimte tussen elkaar.
- Borstel de kerstbomen in met het losgeklopt ei. Plaats in de oven gedurende 20 minuten.
- Haal uit de oven en serveer.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Aperitiefhapjes**

Personen: **4**