Halloween Mummies

Ingrediënten:

- 2 HERTA® bladerdegen
- 10 HERTA® Knacki Original of Knacki Kip
- 1 eidooier

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 210°C (heteluchtoven: 190°C).
- Rol de bladerdeegvellen uit en snijd ze in lange reepjes van gemiddelde breedte
- Wikkel enkele reepjes bladerdeeg rond een worstje, alsof je verband aanbrengt – laat wat ruimte vrij voor de "ogen". Herhaal dit met de rest van de worstjes om een leger van kleine mummies te maken.
- Klop de eidooier los met een beetje water en bestrijk de mummies hiermee.
- Bak de mummies 15 tot 20 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn.
- Laat de mummies afkoelen en maak oogjes met een beetje mosterd of mayonaise als finishing touch! Eet smakelijk en fijne Halloween!

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**