Aperitiefhapjes met garnalen en erwtjes

Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 100gr erwtjes (diepvries)
- 1 knoflookteentje
- Zeste van een 1/2 limoen
- 8 tijgergarnalen, gepeld en gekuist
- 1 bakje tuinkers
- Boter, munt, dille, olijfolie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Giet de erwtjes in een zeef en spoel onder warm water tot ze ontdooid zijn. Doe de erwtjes samen met enkele takjes munt, dille, knoflook, sap van limoen en olijfolie in een blender. Pureer tot een gladde pesto. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Snij rondjes van 5 cm uit het HERTA Bladerdeeg met behulp van een uitsteekvorm. Je moet 16 rondjes hebben. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg er 8 rondjes op, plaats de andere 8 bovenop elk rondje zodat je een dubbele laag bladerdeeg krijgt. Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten tot krokant gebakken.
- Bak ondertussen de tijgergarnalen gaar in een beetje boter. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Haal de bladerdeegrondjes uit de oven en schep er een eetlepel erwtenpesto op. Leg een tijgergarnaal bovenop en werk af met tuinkers.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**