# Bladerdeegvierkanten met zalm en geitenkaas

## Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 50gr gerookte zalm
- 100gr geitenkaas
- 3 stengels lente-ui
- Enkele blaadjes dille
- 2 el olijfolie
- Enkele takjes waterkers

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Verdeel de zalm in 9 stukken, snij de geitenkaas in 9 ringen en hak de dille fijn. Snij de lente-ui in 3 stukken.
- Snij het HERTA Bladerdeeg in 9 vierkanten, bekleed een ovenplaat met het bakpapier en schik de stukjes bladerdeeg erop. Leg op elk vierkant 1 schijfje geitenkaas, een stukje lente-ui en wat zalm. Werk af met olijfolie, peper, zout en gehakte dille.
- Vouw de tegenovergestelde kanten van het bladerdeeg naar elkaar (zie foto). Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten tot ze krokant zijn. Werk af met waterkers

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**