

Hartige Hapjes

Dit heb je nodig:

- Bladerdeeg
- Knakworstjes
- Salami
- Mozzarella
- Melk
- Ei



Verwarm de oven voor op 210°C



Snij de plakken in vier stukken



Draai een halve knakworst in ieder stukje



Leg salami en mozzarella op ieder stukje



Sla twee punten naar elkaar toe en maak ze vast

5.

Leg mozzarella op de stukjes en maak de punten aan elkaar vast



6.

Doe een beetje melk bij het ei en roer



7.

Smeer de hapjes met ei en melk in



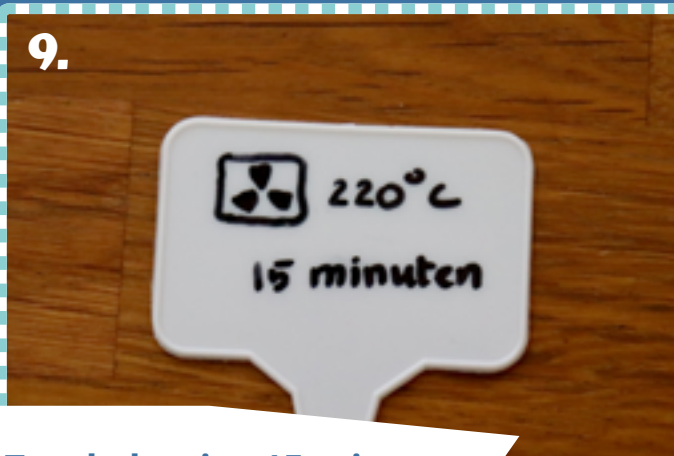
8.

Leg de hapjes op bakpapier en schuif ze in de oven



9.

Zet de hapjes 15 minuten in de oven



10.

Haal de hapjes uit de oven: smullen maar!

