

Hapje “Bladerdeeg gevuld met gehakt”

(1 pakje = 20 hapjes)

- 300 gram rundergehakt
- 1 potje **Tomatenzoet Peper & Kaneel**
- 100 gram champignons
- 10 plakjes "Hartige taart" van Koopmans
- Boter
- Uitsteekring (doorsnee ± 6 cm)
- Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

De plakjes deeg ontdoien.

Boter smelten en het gehakt rul bakken. Champignons schoonmaken en in plakjes snijden. Champignons met het gehakt meebakken. Wanneer alles goed gebakken is als laatste de tomatenzoet erbij voegen en voorzichtig er doorheen roeren. Oven voorverwarmen op 200 graden.

Snijd 4 rondjes uit 1 plakje deeg.

Leg op 1 rondje wat van het gehaktmengsel. Leg vervolgens het volgende rondje er overheen en druk dit rondom met een vork op elkaar.

De hapjes in de oven ± 15 minuten afbakken tot ze bruin zijn.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

