

### Ingrediënten

- 1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
- 1 Blik(ken) Knakworsten
- 1 stuk(s) Ei (losgeklopt)

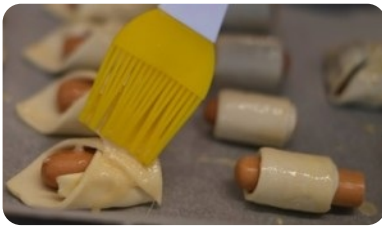
### Keukenspullen

- Bakplaat
- Bakpapier

## 1. Voorbereiden

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (1 pak)** en verwarm intussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

## 2. Knakworstje in bladerdeeg rollen



Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.

Leg een **knakworstje** op de plakjes bladerdeeg. Rol het plakje bladerdeeg om het knakworstje. Plaats de rolletjes op de bakplaat.

Bestrijk het bladerdeeg met een **losgeklopt ei**.

## 3. Bladerdeeghapjes bakken



Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de voorverwarmde oven op 200°C in 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

### Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel '[Bladerdeeg opnieuw invriezen](#)' vind je alles wat je moet weten.

## 4. Variaties maken?



Je kunt met knakworstjes in bladerdeeg heel makkelijk variëren in vorm, smaak of soort. Wat dacht je bijvoorbeeld van:

### Pesto

Pesto tovert dit hartige (borrel)hapje om van een kindersnack naar een allemansvriend. Verrassend lekker!

### Vegetarisch

Knakworstjes in bladerdeeg smaken net zo goed met vegetarische knakworstjes, een stukje groentebal of een reepje groenteburger!

### Bladerdeegpakketje

Maak een pakketje van de knakworstjes in bladerdeeg en vul 'm met kaas of andere dingen uit je koelkast. De variatiemogelijkheden zijn eindeloos!