

Ingrediënten

8 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 tube Ketchup
150 g Geraspte (oude) kaas
2 tl (theelepels) Italiaanse kruiden
1 Ei

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Lepel
Mes
Glas (ca. Ø5 cm)
Kwastje
Schaaltje(s)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C).

Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Verwijder het folie van de plakjes **bladerdeeg (8 plakjes)** en laat kort ontdooien.

2. Bloem van bladerdeeg maken

Leg op het bakpapier 4 plakjes bladerdeeg die een beetje overlappen. Druk ze aan zodat het een vierkant wordt.

Besmeer het vierkant met **ketchup (1 tube)** en verdeel de **kaas (150 g)** en **Italiaanse kruiden (2 tl)** hierover.

Leg de andere 4 plakjes bladerdeeg erop en druk voorzichtig de randjes een beetje aan.

Zet het glas (of schaalpje) in het midden van het vierkant. Snijd nu vanaf het glas over de naden van de vierkante plakjes. Daarna snij je elk vierkant in vieren vanaf het glas. Begin in het midden naar de punt en dan beide helften nog een keer door de helft.

Draai de los gesneden reepjes een paar keer zodat ze mooi (als in een spiraal) gedraaid liggen.

Klop het **ei (1 stuk)** los en bestrijk de bladerdeegbloem met het ei.

3. Bakken en serveren

Bak de bladerdeegbloem in het midden van de oven gedurende 15 tot 20 minuten gaar en goudbruin.

Je kunt de bladerdeegbloem meteen serveren of koud eten. Serveer met een dipschaaltje met wat extra ketchup voor de liefhebbers.