# Bladerdeeghapjes met geitenkaas, tijm en rode ui

## Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
80 g (gram) Geitenkaas (zacht)
2 takje(s) Verse tijm
1 Stuk(s) Rode ui
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Muffin bakvorm

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 225°C / hetelucht 210°C). Knip wat bakpapier in 10 vierkante velletjes en bedek hiermee de gaten in de muffinvorm.

Haal de bevroren plakjes van de **Koopmans Bladerdeeg (1 pak)** van elkaar en verwijder de folie. Laat het bladerdeeg 5 tot 10 minuten ontdooien.

> ### Overgebleven plakjes
> Zijn er plakjes over die je niet gebruikt? Leg deze direct in een plastic zakje terug in de vriezer.

## 2. Hapjes bereiden

Vouw een soort nestje van ieder plakje bladerdeeg en laat deze in een muffinvormpje zakken. Vouw voldoende open om goed te kunnen vullen.

Snijd de **rode ui (1 stuks)** in halve ringen en verdeel deze samen met de blaadjes van de **tijm (2 takjes)** en **geitenkaas (80 g)** over de met bladerdeeg beklede vormpjes.

Bestrijk de randen van de bladerdeeghapjes met het **losgeklopte ei (1 stuks)**.

## 3. Bladerdeeghapjes bakken

Plaats de muffinvorm met bladerdeeghapjes op de bakplaat in het midden van de oven en bak in zo'n 15 minuten gaar en goudbruin.