

## Ingrediënten

5 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
150 g Gehakt  
1 handje(s) Gehaktkruiden  
Chilisaus  
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)  
1 snufje(s) Peper  
1 snufje(s) Zout

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Leg het bakpapier op de bakplaat of gebruik boter om de bakplaat in te vetten.

Laat de **Koopmans Bladerdeeg (5 plakjes)** ontdooien en verwijder de folie.

---

## 2. Gehakt kruiden

Meng de **gehaktkruiden (1 handje)** en de **chilisaus (naar smaak)** door het **gehakt (150 g)** en breng op smaak met wat **zout (snufje)** en **peper (snufje)**. Maak er tien balletjes van.

### Gehaktkruiden

Geen gehaktkruiden in huis? Maak je eigen gehaktkruiden! Meng wat chilipoeder, paprikapoeder, gemberpoeder, knoflookpoeder en kerrie.

---

---

### 3. Bladerdeeghapjes maken

Snijd de bladerdeegplakjes in twee stroken en wikkel de balletjes gehakt erin.

Bestrijk de bladerdeeghapjes met het losgeklopt **ei (1 stuk)** en leg ze met de plakrand naar beneden op de bakplaat.

Bak de bladerdeeghapjes met gekruid gehakt goudbruin in ongeveer 20 minuten gaar.