Borrelhapjes met grote garnalen

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Tomaten
2 Stuk(s) Lente-ui
1 tl. (theelepels) Olijfolie
Peper
Zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
Dille
20 Stuk(s) Grote garnalen

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Haal de bevroren deeglapjes uit het **pak Koopmans Bladerdeeg Roomboter** van elkaar en verwijder de folie. Laat de deegplakjes 5 tot 10 minuten ontdooien. Snijd de plakjes in vieren en leg ze op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 180°C).

2. Borrelhapjes maken

Kerf de **tomaten (4 stuks)** in en leg ze 10 seconden in water. Verwijder de velletjes, snijd ze in partjes en verwijder de zaadlijsten. Snijd ze vervolgens in kleine stukjes. Hak de lente-uitjes **(2 stuks)** fijn. Meng de stukjes tomaat met de lente-uitjes, **olijfolie (1 el)**, **peper** en **zout**. Bestrijk de bladerdeegvierkantjes met een **losgeklopt ei (1 stuk)**. Leg op elk vierkantje een bergje tomaat, maar houd 1 cm van de zijkant vrij. Bestrooi de bladerdeegvierkantjes met **dille (2 tl)**. Verwijder eventueel de schaal van de **grote garnalen (20 stuks)** en leg ze op de vierkantjes. Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de oven in ca. 25 minuten goudbruin. Serveer ze warm of koud.

> **Garnalen**
> In plaats van grote garnalen kun je ook kleinere garnalen gebruiken. Verdubbel in dat geval de hoeveelheid.