

## Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)  
4 Stuk(s) Tomaten  
2 Stuk(s) Lente-ui  
1 el (eetlepels) 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.