

## Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)  
10 Plakje(s) Salami  
20 g Basilicum  
50 g Geraspte kaas  
20 g Rucola  
4 el (eetlepels) Tomatenketchup  
1 Ei

## Keukenspullen

Bakpapier

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

---

---

## 2. Borrelhapjes maken

Snijd de plakjes **bladerdeeg** per plak in 3 gelijke stroken. Plak deze drie stroken aan elkaar tot een lange strook.

Rol de **salami (10 plakjes)** op en snijd het salamirrolletje in fijne reepjes.

Bestrijk elke strook roomboterbladerdeeg met een beetje **tomatenketchup (4 el)** en verdeel daarover wat **geraspte kaas, salamireepjes, de basilicum en rucola**.

Rol de bladerdeegstroken voorzichtig op en druk de uiteinden vast. Bestrijk elk rolletje met een beetje **eigeel** en plaats de rolletjes op de met bakpapier beklede bakplaat.

### Liever zelf bladerdeeg maken?

In het artikel '[Zelf bladerdeeg maken](#)' leggen wij je uit hoe je dit doet.

### Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel '[Bladerdeeg opnieuw invriezen](#)' vind je alles wat je moet weten.

---

## 3. Bladerdeeghapjes bakken

Bak de borrelhapjes in 20 minuten goudbruin in het midden van een voorverwarmde oven.

Serveer de borrelhapjes met salami en basilicum op een mooie schaal.