Borrelhapjes met salami en basilicum

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
10 Plakje(s) Salami
20 g (gram) Basilicum
50 g (gram) Geraspte kaas
20 g (gram) Rucola
4 tl. (theelepels) 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 salamirolletje 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.