

## Ingrediënten

125 g Spekreepjes (gerookt)  
100 g Roomkaas  
3 Stuk(s) Bosui  
2 tl (theelepels) Italiaanse kruiden  
1 Bol Mozzarella  
Peper  
4 Stuk(s) Zongedroogde tomaatjes  
1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C)

Bak de gerookte **spekreepjes (125 g)** circa 5 minuten.

---

---

## 2. Bladerdeegpakketjes vullen

Doe voor de vulling de **roomkaas (100 g)** in een kommetje.

Voeg aan de kom de gebakken spekjes, **bosui (3 stuks)**, de in fijne reepjes gesneden **gedroogde tomaatjes (4 stuks)**, roomkaas en de **mozzarella (1 bol)** toe. Meng dit goed door. Breng op smaak met een beetje versgemalen peper en de **Italiaanse kruiden (2 tl)**.

Leg de plakken **bladerdeeg (1 pak)** op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de vullingen over de deegvierkantjes, een volle eetlepel vulling per vierkantje, en vorm ze naar boven toe als pakketjes.

### Variatie

Je kunt met de vulling eindeloos variëren. Gebruik bijvoorbeeld de restjes uit je keukenkastjes en koelkast.

---

## 3. Bladerdeegpakketjes bakken

Strijk een **losgeklopt ei (1 stuks)** over de pakketjes, sprenkel daarover nog wat Italiaanse kruiden en bak ze in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Serveer eventueel met een frisse tomatensalade.

### Opwarmen?

Bladerdeegpakketjes over? Warm ze ongeveer tien minuten op in een voorverwarmde oven van 225°C.