Hartige hapjes met geitenkaas en spek

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
4 Stuk(s) Tomaten
2 Stuk(s) Lente-ui
1 tl. (theelepels) Olijfolie
1 snufje Peper
1 snufje Zout
100 g (gram) Geitenkaas
100 g (gram) Geraspte kaas
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
50 g (gram) Spekreepjes
1 tl. (theelepels) Verse tijm

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Haal de plakjes bevroren **bladerdeeg (1 pak)** 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 beklede bakplaat. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°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 (snufje)**.

Bestrijk de bladerdeegvierkantjes met een losgeklopt **ei (1 stuks)**. Leg op elk vierkantje een bergje tomaat, maar houd 1 cm van de zijkant vrij. Bestrooi de bladerdeegvierkantjes met **tijm (1 el)** en beleg elke vierkantje met 10 **spekreepjes (50 g)**. Brokkel hier de verbrokkelde **geitenkaas (100 g)** over en bestrooi het met **geraspte kaas (100 g)**.

3. Hartige hapjes bakken

Bak de bladerdeeghapjes in het midden van de oven in ongeveer 25 minuten gaar. Serveer koud of warm.