Hartige kerstkrans

Ingrediënten

10 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
200 g (gram) Gehakt (half om half)
2 tl. (theelepels) Olijfolie
1 Stuk(s) Winterpeen
1 Stuk(s) Ui
250 g (gram) Champignon (kastanje)
1.5 tl. (theelepels) Provençaalse kruiden
Peper & zout
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

Keukenspullen

Deegroller
Springvorm Ø24 cm
Koekenpan
Spatel
Uitsteekvormpje ster

1. Bereiding

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor: **200 graden** (hete lucht) **220 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Hartige kerstkrans maken

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en bestrijk de zijkanten van de springvorm met boter of gebruik bakspray, en bestuif met bloem.

Laat het bladerdeeg iets ontdooien op het werkblad. Rol 8 plakjes bladerdeeg op elkaar, bestuif het met bloem en rol deze uit tot een cirkel met een diameter van ongeveer 30-35 cm.

Plaats de uitgerolde cirkel bladerdeeg voorzichtig over de springvorm, laat het deeg in de vorm zakken en druk het voorzichtig in de hoeken.

Verspreid de vulling gelijkmatig over het bladerdeeg, laat hierbij het midden van de ring vrij.

Snijd in het midden een ster en snijd indien nodig de zijkanten recht af.

Bestrijk de krans met ei.

Steek uit de overige bladerdeegblaadjes sterren of andere kerstvormpjes en bestrijk deze met ei.

Bak de extra sterren mee en leg ze gezellig naast de kerstkrans voor een extra feestelijke touch.

3. Hartige kerstkrans bakken

Bak de kerstkrans in 20-25 minuten goudbruin.