Hartige paas croissantjes

Ingrediënten

6 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Eidooier
1 Mespuntje(s) Kurkuma
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
6 Ei (groot)
3 tl. (theelepels) Mayonaise
1 tl. (theelepels) Mosterd
1 tl (theelepels) Paprikapoeder
2 tl (theelepels) Kerriepoeder
Peper & zout
Peterselie

Keukenspullen

Kom
Aluminiumfolie
Kwastje

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.

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Bestrijk de roomhoornpennen met boter en bestuif deze met bloem. Of maak van zilverfolie 6 a 8 gelijke stevige kegelvormen.

2. Wortel croissantjes maken

Rol drie plakjes op elkaar uit tot een lange plak bladerdeeg. Snijdt de lange bladerdeegplak in dunne repen van ongeveer 1 cm breed. Rol deze voorzichtig om de vormen. Laat de repen iets over elkaar heen lopen. Zo ontstaat het wortelbroodje. Herhaal deze stap nogmaals.

Roer de eidooier los met de kurkuma en bestrijk de wortels met het ei strijksel.

3. Croissantjes bakken

Bak de croissantjes in 20-25 minuten goudbruin.

Laat de croissantjes afkoelen op een rooster.

4. Hartige paas croissantjes vullen

Prak de **eieren (6 stuks)** grof met een vork. Roer de **mayonaise (3 el)**, **mosterd (1 el**), **paprikapoeder (1 tl)** en de **kerriepoeder (2 el)** door elkaar. Breng de eiersalade op smaak met peper en zout.

Vul de croissantjes voor het serveren met de eiersalade en maak het af met een takje peterselie